



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

**FACOLTA' DI MEDICINA E
ODONTOIATRIA**

Corso di Laurea in
"Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro"

TESI SPERIMENTALE

**"PRODOTTI AGROALIMENTARI ORIGINE, PROVENIENZA E
MADE IN ITALY IN ETICHETTA"**

Indagine svolta nella provincia di Terni, anno 2015

Relatore
Dott. Stefano Carotti

Laureanda
Giulia Sensidoni

Anno Accademico 2014/2015

INDICE

1.Introduzione	pag. 4
1.1 Cos'è l'etichettatura?.....	pag. 4
1.2 Scopo del Lavoro.....	pag. 4
1.3 Evoluzione storica dell'etichetta.....	pag. 5
2. Quadro Normativo	pag. 7
2.1 Norme base per i prodotti alimentari.....	pag. 7
2.2 Regolamento (UE) 1169/2011.....	pag. 7
2.2.1 Oggetto e finalità.....	pag. 8
2.2.2 Emanazione ed entrata in vigore.....	pag. 9
2.2.3 Ambito di applicazione (Articolo 1).....	pag. 10
2.2.4 Alcune Definizioni (Articolo 2).....	pag. 11
2.2.5 Innovazioni.....	pag. 15
3. Evoluzione dell'indicazione di origine e provenienza degli alimenti.....	pag. 24
3.1. Caso della carne di cavallo nei preparati a base di manzo.....	pag. 24
3.2. DOP: Denominazione di Origine Protetta.....	pag. 26
3.3. IGP: Indicazione Geografica Protetta.....	pag. 29
3.4. Differenza tra DOP e IGP.....	pag. 31
3.5. DOC: Denominazione di Origine Controllata.....	pag. 32
3.6. Prodotti STG: Specialità Tradizionale Garantita.....	pag. 32
3.7. Prodotti DOCG: Denominazione di Origine Controllata.....	pag. 34
3.8. Made in Italy.....	pag. 34
3.9. Carni.....	pag. 36
3.10. Prodotti di Pesca.....	pag. 38

3.11. Olio Extra-vergine di Oliva.....	pag. 40
3.12. Latte Fresco.....	pag. 44
3.13. Miele.....	pag. 49
3.14. Uova.....	pag. 51
3.15. Frutta.....	pag. 53
3.16. Carni Avicole.....	pag. 54
4. Origine e Provenienza secondo i dettati del Reg (CE) 1169/2011.....	pag. 58
5. Scopo del lavoro	pag. 62
6. Materiali e metodo	pag. 63
7. Risultati	pag. 67
8. Conclusioni e Riflessioni	pag. 76
9. Sitografia	pag. 78
10. Bibliografia	pag. 79

1. INTRODUZIONE:

1.1 Cos'è l'etichettatura?

Per capire il reale significato della parola 'etichettatura', è necessario fare una distinzione tra due dizioni:

- "etichetta": Definisce un marchio commerciale presente nell'imballaggio.
- "etichettatura": Indica tutto l'insieme di informazioni riguardanti il contenuto delle confezioni, come ad esempio, la denominazione esatta e gli ingredienti, elencati in ordine decrescente per quantità. (1)

L'etichettatura, rappresenta quindi, una vera e propria "carta di identità" del prodotto, uno strumento fondamentale per il patrimonio agroalimentare. L'obiettivo, come indicato dalla normativa, è fornire un'indicazione corretta, trasparente e leggibile sul prodotto alimentare posto in commercio. Tutte le informazioni inserite in etichetta, devono avere caratteristiche tali da non indurre in errore il consumatore circa le qualità, la quantità, la provenienza e l'origine dell'alimento. Lo scopo dell'etichetta, è pertanto quello di tutelare gli interessi sia degli acquirenti (ai quali da la possibilità di fare scelte più consapevoli), sia di chi mette in commercio il prodotto. Una buona etichettatura, diventa quindi vantaggiosa per entrambe le parti ed essendo compresa nel controllo ufficiale, deve rispettare i requisiti di legge.

1.2 Scopo del lavoro

Lo scopo dell'etichettatura (enunciato dal Reg. 1169/2011) è assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Questo obiettivo è stato progressivamente esteso anche agli aspetti nutrizionali e salutistici del prodotto stesso, rendendo nota la presenza delle sostanze capaci di creare intolleranze, reazioni allergiche o altre ripercussioni negative sulla salute e il benessere generale del consumatore. Il susseguirsi

delle diverse normative vigenti per l'etichettatura degli alimenti, ha portato inevitabilmente a dei cambiamenti. Una delle più importanti innovazioni avvenute durante gli ultimi anni tramite il nuovo Regolamento, riguarda l'indicazione dell'origine e provenienza del prodotto in etichetta. Nel presente lavoro di tesi, si è concentrata l'attenzione proprio su questo ultimo aspetto e sulle opinioni riguardanti le informazioni presenti in etichetta, dei consumatori. Perciò, sono stati sottoposti ad un sondaggio un gruppo di acquirenti i quali, hanno permesso di tracciare un resoconto dell'importanza che essi stessi danno all'origine e alla provenienza per quanto concerne i cibi e quanto sia realmente chiara la differenza tra le due dizioni. Il sondaggio è stato condotto a distanza di qualche mese dall'entrata in vigore del nuovo Regolamento (CE) 1169/2011, riguardante l'etichettatura degli alimenti. Dal momento che l'etichetta rappresenta uno strumento di informazione e tutela, diventa fondamentale per il consumatore stesso, saperla leggere ai fini delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine oltre ad accrescere un senso critico nei confronti di etichette ingannevoli. L'obiettivo è quindi quello di fare una stima sulla reale chiarezza, da parte del consumatore, delle informazioni presenti in etichetta.

1.3 Evoluzione storica dell'etichetta

La prima etichetta, o meglio, quella che potrebbe essere considerata l'etichetta *ante litteram* è stata ideata dagli antichi Egizi che la apponevano sulle anfore contenenti vino dopo la loro sigillatura con fango e argilla. Sulla chiusura venivano scritti i dati relativi al contenuto, l'anno di produzione, la provenienza e il nome del produttore. Inoltre su alcune anfore si legge "vino rosso delle migliori uve". Di questa sorta di etichettatura sono testimonianza numerose anfore trovate nella tomba di Tutankhamon. Su frammenti di un'anfora è stata rinvenuta una forma di etichetta con le seguenti indicazioni: "Anno 3,

Vino della casa di Sety- Ptah" (Ptah è un'isola) con il nome del maestro vignarolo che ha prodotto il vino. Era indicata quindi la provenienza, cioè una sorta di denominazione di origine. Anche in Grecia, sulle anfore era citata la provenienza (es. vino di Cipro, vino di Rodi ecc.) Così anche a Roma le anfore, venivano sigillate con su scritto il nome del vino e numero delle anfore prodotte con quelle determinate uve. Le vigne sono ben distinte in base alla qualità di uva che se ne produce (es. Vigna di Taso, con le uve Marea bianche). L'avvento della crescente varietà di vini prodotti, creò la necessità di una identificazione dei vini stessi più precisa e sicura, sia sotto il profilo dell'origine, sia sotto quello della qualità. In questo periodo nasce quella che oggi noi comunemente chiamiamo "etichetta". Per non confondere annate e vigne d'origine e qualità del vino destinato all'invecchiamento, veniva apposta una pergamena che veniva legata al collo della bottiglia con uno spago. Nel 1840 furono proposte le prime bottiglie di Champagne con etichette illustrate simili a quelle odierne. L'estendersi delle vie di comunicazione consentirono lo spostamento commerciale di un numero crescente di bottiglie da vino, il che fece diventare sempre più indispensabile l'impiego dell'etichetta anche a maggior garanzia del cliente. Le prime etichette erano generiche, stampate su carta bianca e riportavano soltanto la tipologia del vino. Successivamente, furono inseriti anche il nome del produttore, dell'imbottigliatore e dell'anno di produzione, scritti a mano. Per quanto riguarda l'Italia, i primi utilizzatori di etichette furono i produttori piemontesi, fornitori di Casa Reale ed i produttori siciliani. I motivi che hanno spinto i nostri antenati a creare etichette via via sempre più complete per quanto riguarda il vino, sono gli stessi che poi hanno scaturito l'esigenza di una precisa etichettatura anche per quanto riguarda gli alimenti.

2. QUADRO NORMATIVO

2.1 Norme base per i prodotti alimentari

La norma quadro che ha regolato l'etichettatura per i prodotti alimentari in Italia, per circa 23 anni, è stato il DLgs n. 109/1992. Tale norma e le sue direttive di recepimento, sono state inglobate nel nuovo testo normativo comunitario, il Regolamento(CE) 1169/2011.

2.2 Regolamento (UE) 1169/2011:

Il Regolamento, è un atto previsto dal Trattato CE. E' obbligatorio e direttamente applicabile in ogni Stato membro, entra in vigore alla data da esso stabilita o 20 gg dalla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea. Il nuovo Regolamento sull'etichettatura degli alimenti, è costituito da 7 capitoli suddivisi in 55 articoli e 15 allegati. Viene denominato anche "Regolamento FIAC" (FIAC sta per: Fornitura di Informazioni sugli Alimenti ai Consumatori). Modifica il Regolamento (CE) n. 1924/2006 che fornisce disposizioni per l'etichettatura delle indicazioni nutrizionali figuranti nelle comunicazioni commerciali, e il Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio che disciplina l'aggiunta di vitamine e di minerali agli alimenti, nonché l'utilizzazione di talune altre sostanze. Il nuovo Regolamento, abroga, invece, la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

2.2.1 Oggetto e finalità del Regolamento 1169/2011

Il Regolamento 1169/2011, definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura di questi ultimi. Fornisce gli strumenti finalizzati a garantire i diritti dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto del bisogno di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione. L'etichettatura assume quindi un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche qualitative e sulla provenienza del prodotto che sta acquistando. Rappresenta una sorta di ponte tra il produttore e il consumatore e per questa funzione, è importante che sia redatta in maniera chiara ed esaustiva, oltre che veritiera. Rappresenta inoltre un efficace strumento di commercializzazione nel momento in cui elimina ostacoli ed ambiguità alla libera circolazione delle merci. L'etichetta può quindi essere considerata un potente strumento di marketing, quando attraverso la comunicazione scritta o visiva, riesce a comunicare particolari requisiti in modo tale da orientare le scelte dell'acquirente. Questo nuovo regolamento va a completare quello che è il Pacchetto Igiene.

Riassumendo, le principali finalità del Regolamento 1169/2011 sono:

1. fornire una corretta informazione sulle caratteristiche del prodotto
2. non ingannare il consumatore su caratteristiche che il prodotto non possiede
3. valutare il rapporto tra qualità e prezzo
4. garantire la correttezza delle operazioni commerciali
5. promuovere commercialmente il prodotto (26)

2.2.2 Emanazione ed entrata in vigore:

Il 22 novembre 2011 è stato emanato il nuovo Regolamento Comunitario n. 1169/2011 entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea. Come stabilito all'art. 55 dello stesso Regolamento (UE) 1169/2011, il provvedimento si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione di:

- art. 9, par. 1, lett. l) (obbligo di dichiarazione nutrizionale) che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016;
- allegato VI, parte B (requisiti specifici relativi alla designazione delle "carni macinate") che si applica a decorrere dal 1 gennaio 2014.

Gli stati membri dell'Unione Europea dovranno allinearsi al Regolamento UE1169/2011 entro le date di applicazione previste dal Regolamento stesso. Essendo stato esteso a tutto il territorio dell'Unione Europea, consentirà un'armonizzazione dell'etichettatura per tutti gli stati membri.

Il 1 gennaio 2014 si applicano le predisposizioni all'etichettatura delle carni macinate.

Il 13 Dicembre 2014 si applicano tutti i contenuti del regolamento con esclusione dell'indicazione nutrizionale, la quale verrà applicata il 13 Dicembre 2016. (1)

2.2.3 Ambito di applicazione (Articolo 1)

Il Regolamento si applica a:

- Operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Tutti gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. Sono esclusi, in parte, gli alimenti venduti sfusi oppure gli alimenti preincartati nei luoghi di vendita se destinati direttamente al consumatore finale (disciplinati dall'articolo 16 del Decreto Legislativo 109/92)
- 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.
- Alimenti venduti "on line" con l'intento di rendere disponibili anche tramite questo canale tutte le notizie necessarie a tutelare la sicurezza e la salute del consumatore, le quali erano spesso inadeguate per quantità e qualità.

Per la prima volta quindi, il regolamento riguarda anche la ristorazione e le vendite a distanza che prima non erano disciplinate.

2.2.4 Alcune Definizioni (Articolo 2):

«informazioni sugli alimenti»: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale; (1)

«normativa in materia di informazioni sugli alimenti»: le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti; (2)

«informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale; (3)

«luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; 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; (7)

«ingrediente composto»: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti; (8)

«consumatore»: è l'utilizzatore finale del prodotto;

«alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita

diretta; sono quindi spariti termini come "prodotto preincartato" (alimento incartato al momento della vendita immediata) e "prodotto preconfezionato" (alimento chiuso all'interno di una confezione); (5)

«ingrediente»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (i residui non sono considerati come ingredienti); (6)

«etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore; (9)

«etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento; (10)

«termine minimo di conservazione di un alimento»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; (17)

«data di scadenza di un alimento»: 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; (21)

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

immediato da parte del consumatore finale; (4)

«tecnica di comunicazione a distanza»: qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti; (20)

«campo visivo principale»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare; (11)

«leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo; (12)

«denominazione legale»: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività; (13)

«denominazione usuale»: una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni; (14)

«denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso; (15)

«ingrediente primario»: 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; (16)

«sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati all'allegato XIII, parte a, punto 1, del Regolamento 1169/2011 e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie; (18)

«nanomateriale ingegnerizzato»: il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica. (19)

2.2.5 Innovazioni:

Le regole generali per una buona etichettatura sono:

- **CHIAREZZA:** Devono risultare facilmente comprensibili tutte le indicazioni, compreso il responsabile delle indicazioni e la provenienza dell'alimento;
- **LEGGIBILITA':** I caratteri devono essere di dimensioni e di colori leggibili da parte del consumatore;
- **INDELEBILITA':** Le indicazioni presenti in etichetta, devono restare tali per tutta la vita commerciale del prodotto;
- **INAMOVIBILITA':** Nel caso di etichette adesive, queste, devono essere inamovibili.

Pratiche di informazioni più leali: Per far sì che il consumatore faccia scelte più consapevoli.

Certificazione della responsabilità: Viene finalmente definito chi è l'operatore responsabile delle informazioni in etichetta, ovvero, l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, l'importatore nel mercato dell'Unione. Inoltre, assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti. (22)

Requisiti della vendita a distanza: Dal 1992 ad oggi i sistemi di vendita sono cambiati. Infatti, oggi, molti alimenti si vendono tramite internet, quindi è stato indispensabile regolamentare anche questo tipo di vendita.

Criteri di leggibilità: Il legislatore ha stabilito la grandezza minima che devono possedere i caratteri in etichetta.

Quadro legale di riferimento per l'informazione volontaria: Tra le varie indicazioni presenti in etichetta, alcune sono obbligatorie e prestabilite dalla normativa, mentre altre sono volontarie, come ad esempio le informazioni pubblicitarie. Il legislatore ha stabilito quanto spazio possono occupare le indicazioni volontarie, le quali non possono occupare lo spazio destinato alle indicazioni obbligatorie.

Nanomateriali ingegnerizzati: Sono dei nutrienti normalmente presenti negli alimenti, i quali con processi di ingegneria molecolare, sono stati ridotti a molecole dando al prodotto caratteristiche chimico-fisiche diverse. La presenza di queste molecole modificate, deve essere dichiarata in etichetta.

Nuovi requisiti sull'informazione all'origine: Per alcune tipologie di prodotti, l'indicazione d'origine è diventata obbligatoria – a partire dal primo aprile 2015 – per le carni fresche, refrigerate e congelate delle specie suina, ovina, caprina e di pollame (inclusi anatre, oche, tacchini, faraone. Esclusi i fegati). L'origine non è invece ancora prevista per le carni equine e cunicole.

Migliori informazioni sulle sostanze che causano allergie o intolleranze alimentari: Nel caso degli allergeni, la dichiarazione in etichetta era già obbligatoria con il DLgs 114/06. Ora, gli allergeni, oltre ad essere inseriti in etichetta, vengono messi in evidenza.

Informazione nutrizionale: La dichiarazione nutrizionale non era obbligatoria, bensì volontaria. Diventerà obbligatoria secondo una tabella uguale per tutti gli alimenti, a partire dal 14 Dicembre 2016. Con la dichiarazione nutrizionale, si comunica la presenza nell'alimento di alcuni nutrienti (es. per 100g di prodotto, grassi, proteine ecc.).

Ha, quindi, lo scopo di informare il consumatore riguardo i componenti del prodotto e il valore calorico, permettendogli, in questo modo, di fare una scelta consapevole.

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

Figura 1. Espressione e dichiarazione dei valori nutrizionali (Allegato XV, Regolamento 1169/2011).

Dimensioni minime dei caratteri: Le informazioni obbligatorie in etichetta devono avere un'altezza di almeno 1,2 mm, riferita alla "x" minuscola (per gli altri caratteri dell'alfabeto, e le lettere maiuscole, cfr. Allegato IV del reg. UE 1169/11). Per le etichette la cui superficie sia inferiore a 80 cm², la "x" può avere un'altezza minima di 0,9mm. .



Figura 2. Dimensione dei caratteri di etichettatura. (Allegato IV, Regolamento n.1169/2011)

La superficie dell'etichetta di definisce tramite l'area.

Alcune indicazioni, devono comparire nello stesso campo visivo, come la denominazione dell'alimento e la quantità. Questo accade anche per le bevande alcoliche che hanno un grado superiore a 1,2. Per quanto concerne gli alimenti sfusi o preincartati nel luogo di vendita, non si applica questo regolamento, bensì, l'articolo 16 del Decreto 109/92 che stabilisce che questi alimenti devono riportare obbligatoriamente tramite cartello o etichetta apposta nella prossimità di vendita del prodotto con l'indicazione degli ingredienti e della denominazione di vendita del prodotto.

La lingua, sull'etichetta deve essere la stessa lingua del paese in cui viene commercializzato. Se il prodotto proviene da uno stabilimento CE e viene venduto in Italia, le informazioni dovranno essere scritte in lingua italiana. Solo alcuni termini di uso comune come ad esempio il Brandy, possono rimanere in lingua originale.

Informazioni obbligatorie sugli alimenti (Capo IV):

- Denominazione di vendita: E' sempre obbligatoria. Alcuni prodotti alimentari hanno una 'denominazione legale', ovvero disciplinata dalla norma nazionale o comunitaria. Questa corrisponde a delle caratteristiche commerciali e chimico-fisiche di un determinato prodotto (es. Olio Extravergine di Oliva, Latte Fresco, Latte di Alta Qualità). Se non esiste una denominazione legale per alcuni prodotti, può essere utilizzata una 'denominazione usuale' In base alla quale il consumatore, è in grado di capire le caratteristiche del prodotto (es. Crostata alla marmellata). Quando non possono essere utilizzate le suddette due denominazioni, viene utilizzata la 'denominazione descrittiva' capace di descrivere in maniera analitica le caratteristiche di quel prodotto (es. Taralli al Sesamo).

- Elenco degli ingredienti (compresi coadiuvanti tecnologici capaci di provocare allergie o intolleranze) : L'elenco degli ingredienti è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (esenzioni: prodotti costituiti da un solo ingrediente, prodotti ortofrutticolo freschi, acque gassate, aceti che provengono da una sola materia prima, latte fermentato e formaggi).
- Quantità di ogni ingrediente caratterizzante
- Quantità netta dell'alimento: ovvero la quantità che realmente è stata misurata all'interno del prodotto. Scompare così, la quantità nominale ovvero la quantità che contiene un imballaggio
- Termine minimo di conservazione o data di scadenza
- Condizioni particolari in cui l'alimento viene messo
- Ragione sociale ed indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni in etichetta
- Paese di origine o luogo di provenienza ove previsto
- Istruzioni per l'uso ove previsto
- Titolo alcolometrico
- Dichiarazione nutrizionale
- Indicazioni obbligatorie complementari (per specifiche categorie di alimenti)

Nella nuova normativa scompare quindi l'indicazione del produttore, che viene sostituita con l'indicazione della ragione sociale o nome e dell'indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti. L'aggiunta di acqua va sempre dichiarata in etichetta, se è maggiore del 5% del peso del prodotto finale, nei preparati e prodotti di origine animale, va ripostata anche sullo stesso campo visivo della dichiarazione di vendita.

Per le carni macinate è diventato obbligatorio indicare il tenore di materie grasse e il rapporto tra collagene e proteine della carne.

Responsabilità degli operatori del settore alimentare (Capo III):

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti, è quello con il cui nome è commercializzato il prodotto. Se l'operatore non è stabilito nell'Unione, è rappresentato dall'importatore nel mercato dell'Unione. L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa. Gli operatori, non devono modificare le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore l'acquirente finale o ridurre il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di scegliere prodotti consapevolmente. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso. E' stato inserito l'obbligo di indicare l'operatore responsabile, ma è scomparso l'obbligo di indicare il produttore. Per alcuni tipi di alimenti come alimenti di origine animale, il bollo CE rimane e tramite questo, l'organo di controllo è in grado di risalire allo stabilimento di produzione. Per quanto riguarda latte, formaggi ed altri prodotti di largo consumo è previsto un decreto attuativo sull'origine che ancora non è stato attuato.

Per la prima volta, anche la ristorazione collettiva dovrà dare informazioni previste dal Regolamento CE 1169/2011 al consumatore finale. Queste indicazioni permettono al consumatore di fare una valutazione sulle caratteristiche del prodotto, ma possono anche essere utili a chi è intollerante a determinati ingredienti poiché, viene imposto l'obbligo di segnalare eventuali allergeni.

La legge sull'etichettatura prevede anche la possibilità di riportare sulla confezione informazioni complementari per guidare meglio le scelte degli acquirenti. C'è poi l'etichetta nutrizionale, al momento volontaria, ma dal 13 dicembre 2016 obbligatoria, che fornisce un aiuto ad un'alimentazione consapevole in base alle proprie necessità dietetiche. Nell'etichetta devono inoltre essere indicati, oltre alla quantità del prodotto o il peso, gli additivi presenti, segnalati con il loro nome o con la sigla europea, ma sempre con la specificazione della categoria dell'additivo. Vanno inserite inoltre, le modalità di conservazione, di consumo e la data di scadenza e un codice che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto in modo da poter rintracciare velocemente partite eventualmente non conformi. La rintracciabilità è normata dal Regolamento (CE) 178/2002.

La legge stabilisce l'obbligatorietà di ulteriori indicazioni per alcuni prodotti, come ad esempio quelle riguardanti il grado alcolico.

3. EVOLUZIONE DELL'INDICAZIONE DI ORIGINE E PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI

Essere a conoscenza del luogo di origine o provenienza di un prodotto permette di risalire a molte informazioni e soprattutto, permette al consumatore di fare una scelta consapevole. Nel Regolamento l'articolo 26 riguarda l'indicazione del paese d'origine o luogo di provenienza, anche connesso all'apposizione di simboli (bandiere o marchi geografici) significativi per l'identificazione del prodotto come il Made in Italy.

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso 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. (23)

3.1 Caso della carne di cavallo nei preparati a base di manzo

La vicenda della carne equina rinvenuta in molti prodotti a base di macinato di manzo, di cui nessuno conosceva l'esistenza, ha velocizzato il processo di revisione della legge europea sull'etichettatura alimentare. Nel 2013, il colosso alimentare *Nestlè* ha ritirato dai mercati Italiano e Spagnolo prodotti a base di manzo dopo aver trovato tracce di DNA di carne di cavallo. Sembra che i livelli riscontrati fossero maggiori dell'1% i quali, secondo l'agenzia per la sicurezza alimentare del Regno Unito, stanno ad indicare una grave negligenza. Anche se secondo la *Nestlè* non sussisteva alcun problema di sicurezza alimentare e nonostante il fatto che i governi di tutta Europa hanno sottolineato che la carne di cavallo non comporta rischi per la salute, resta comunque il fatto che un'errata etichettatura comporta, in qualsiasi caso il danneggiamento della fiducia dei consumatori

nei supermercati e catene di fast food causando inoltre il mancato rispetto degli standard elevati che i consumatori si aspettano dall'azienda. Per questo motivo, la Nestlè ha ritirato volontariamente dal commercio tali prodotti, i quali, sono stati sostituiti poi con altri i cui test hanno confermato la composizione al 100% da carne di manzo.

In seguito, lo scandalo si è allargato anche agli hamburger Irlandesi coinvolgendo importanti nomi della grande distribuzione Inglese, tra cui la famosa catena di fast food Burger King. Il Ministero della Salute ha dichiarato che anche alcuni ragù prodotti in Italia dalla Star sono risultati positivi agli esami del DNA per la presenza di carne equina.

Questi casi hanno posto nuovamente l'Unione Europea, di fronte al problema di tracciabilità degli ingredienti. In particolare, per quanto riguarda il mercato delle carni, risulta elevata l'esposizione a truffe e manipolazioni, con conseguenze sia di qualità dei prodotti che di salute pubblica.

Questa vicenda dimostra chiaramente come sia fondamentale un sistema di tracciabilità totale dei prodotti alimentari, al fine di informare i consumatori circa l'intera filiera dell'alimento, dal campo o dall'allevamento fino alla tavola.

Fino al 2013, nell'Unione Europea non erano molti i prodotti alimentari che avevano l'obbligo di inserire l'origine in etichetta ed erano principalmente alimenti non trasformati. In tutti gli altri casi era difficile conoscere la provenienza degli ingredienti, a meno che i produttori non decidevano di dichiararla. Su questo aspetto, il marketing spesso non giocava pulito, facendo credere al consumatore false provenienze richiamando con colori, nomi o immagini la zona in cui solitamente nasce un determinato alimento. L'Italia ad esempio, detiene il primato mondiale per quanto riguarda storia, architettura e per i suoi prodotti agro-alimentari. Il maggior numero di prodotti provenienti dal nostro paese quindi, risulta a denominazione d'origine protetta, garantita e/o controllata (prodotti DOP, DOC e

IGP) Tutto questo, induce molti paesi a tentare di dare un'immagine italiana ai loro prodotti alimentari, anche se le materie prime non sono Italiane e la lavorazione non avviene in Italia. Questo rappresenta il fenomeno della contraffazione, anche detto "Italian Sound" ovvero, il richiamo in etichetta di luoghi tipici Italiani tramite immagini, colori o parole italiane. In ogni caso, tali tentativi di contraffazione, non riescono, a riprodurre i sapori e le proprietà qualitative, che possono caratterizzare l'originale.

3.2 DOP: Denominazione di Origine Protetta

E' un marchio che tutela la denominazione di origine di un determinato prodotto. L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione Europea. Questo rappresenta un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è il riconoscimento europeo che indica un prodotto agroalimentare il cui intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, si svolge in un'area geografica ben definita. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. L'azienda può presentare la domanda di registrazione solo per i prodotti agricoli o alimentari che essa stessa produce od elabora. La domanda di registrazione della DOP è inviata allo Stato membro sul cui territorio è situata la zona geografica.

La domanda di registrazione comprende il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente, il disciplinare previsto dall'art. 4 del Regolamento (CE) n. 510/2006 e la descrizione del

legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Lo Stato membro esamina la domanda di registrazione per stabilire se sia giustificata e soddisfi le condizioni previste dal regolamento. Qualora si ritenga che i requisiti del regolamento siano soddisfatti, lo Stato adotta una decisione favorevole e trasmette alla Commissione Europea la documentazione per la decisione definitiva.

Nel gruppo troviamo specialità alimentari come: salumi, formaggi, olio e alcuni ortofrutticoli. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle regole produttive, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo. I colori del marchio sono il giallo e il rosso.



Figura 3. Marchio DOP (www.europedirect-emilia.eu)

3.3 IGP: Indicazione Geografica Protetta

E' il marchio di origine che l'Unione Europea attribuisce ai prodotti agricoli e alimentari che hanno una determinata qualità, una reputazione o un'altra caratteristica collegata all'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Nel gruppo troviamo soprattutto prodotti agricoli come frutta, ortaggi, cereali e carni fresche. Per ottenere l'IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo. I colori del marchio sono il giallo e il blu.



Figura 4. Marchio IGP (www.prodottitipicampania.it)

3.4. Differenza tra DOP e IGP

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata, mentre affinché un prodotto possa avere un riconoscimento IGP, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

La differenza fra prodotti DOP e prodotti IGP sta nel fatto che, per i prodotti DOP, tutto ciò che concerne l'elaborazione e la commercializzazione del prodotto ha origine nel territorio dichiarato; mentre per il prodotto IGP, il territorio dichiarato conferisce al prodotto, attraverso alcune fasi o componenti della sua elaborazione, le sue caratteristiche peculiari, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.

Ad esempio, la Bresaola della Valtellina è IGP e non DOP poiché ottenuta da carni di animali che non sono allevati in Valtellina, pur seguendo i metodi di produzione tradizionali e beneficiando, nel corso della stagionatura, del clima particolarmente favorevole della zona.

Il "Pecorino Romano", invece, è un prodotto a marchio DOP e non IGP, perché latte (materia prima), caseifici (trasformazione, produzione, stagionatura e commercializzazione) provengono tutti da un'area geografica delimitata.

Quindi, mentre il marchio DOP, certifica esclusivamente prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio d'origine dichiarato, il marchio IGP certifica che non tutto il processo produttivo è legato alla zona d'origine dichiarata, ma lo sono le fasi più importanti, ossia quelle che danno al prodotto il suo carattere peculiare.

La distinzione tra prodotti DOP o IGP è agevole e immediata, essendo sufficiente prestare attenzione alle indicazioni riportate sulle etichette che conterranno i rispettivi loghi.

3.5. D.O.C.: Denominazione di Origine Controllata

La Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) è un marchio di origine Italiana utilizzato in enologia che certifica la zona di origine della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. Tali prodotti, sono regolamentati da un disciplinare e sono contraddistinti da una zona di origine ben precisa, anche con indicazione di sottozona, fino a restringere l'area a un comune, una frazione, una fattoria, un podere o una vigna. Più diventa circoscritta l'area di origine e più aumentano le indicazioni, più si restringe il numero dei produttori e la quantità di vino che può essere prodotta. Tutto ciò è sinonimo di crescente qualità del vino che viene prodotto. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad una preliminare analisi chimico- fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare. Il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC.

3.6. Prodotti STG: Specialità Tradizionale Garantita

Il marchio STG, indica la Specialità Tradizionale Garantita. Viene definita, talvolta, anche "Attestazione di Specificità". Questa denominazione, spetta agli alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente o con un metodo di produzione tradizionale in uso in Italia da almeno 30 anni. Sono esclusi i prodotti il cui carattere specifico sia legato alla provenienza geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP. Gli esempi italiani di prodotti STG sono la pizza napoletana e la mozzarella.



Figura 5. Marchio STG (www.eatitalynews.com)

3.7. Prodotti DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Come per la sigla D.O.C. anche questa è utilizzata esclusivamente in ambito vinicolo e significa: Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Questi prodotti, sono contraddistinti da una zona di origine ben precisa, anche con indicazione di sottozona, fino a restringere l'area a un comune, una frazione, una fattoria, un podere o una vigna. La zona è abbastanza ristretta. Una D.O.C.G. può essere una restrizione della stessa D.O.C.

Le caratteristiche del vino sono legate all'ambiente e alla bontà dell'uva impiegata. Si tratta di un riconoscimento di particolare pregio dato solo ad alcuni vini D.O.C. di notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini sono sottoposti a controlli più severi, devono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dia la garanzia dell'origine, della qualità e che consenta la numerazione delle bottiglie prodotte (Legge 164/92).

3.8. Made in Italy

La dizione Made in Italy o l'utilizzo di simboli e immagini che richiamano il territorio Italiano (tricolore ecc.) è regolamentato da norme di carattere non specifico per i prodotti alimentari. Facendo un'analisi del significato, 'Made' tradotto, vuol dire 'prodotto', quindi traducendo la frase con "Prodotto in Italia", potrebbe rientrare in quei prodotti che hanno materie prime di una diversa origine, ma che hanno subito le varie trasformazioni in Italia. In questo caso non si parla di vera e propria contraffazione, ma nonostante questo, per l'acquirente, non è facile percepire questo. Molti produttori italiani però, inserendo in etichetta dizioni del genere, risultano essere i primi ad essere poco chiari.

Il Made in Italy ha un triplice significato come indicazione di origine del prodotto:

- Origine Geografica: con questa dizione si intende la provenienza geografica del prodotto;
- Origine Commerciale: ovvero la provenienza di un prodotto da un'azienda situata sul territorio italiano
- Origine Doganale: con cui s'intende l'origine del prodotto al fine del pagamento del dazio in dogana sulla base di accordi doganali preferenziali (Unione Europea) o non preferenziali (paesi terzi). In questo senso per origine del prodotto s'intende il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale.

La normativa del 'Made In' si suddivide in 3 tipi di normative principali:

1. Normativa internazionale: La quale si basa sull'accordo di Madrid (DPR 656/68) secondo il quale, il Made In deve essere veritiero poichè qualsiasi prodotto recante un'ingannevole indicazione di provenienza, sarà sequestrato all'importazione.
2. Normativa Comunitaria: Che segue il Regolamento CE 450/2008 secondo cui quando due o più Paesi hanno contribuito alla produzione di un prodotto, quest'ultimo, è considerato “originario del Paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale”
3. Normativa Nazionale: Premettendo che in Italia il Made In non è obbligatorio, chi lo appone, deve indicare l'origine veritiera. La Normativa Nazionale riguarda le sanzioni secondo l'articolo 517 del codice penale del 1930 il quale implica che chiunque mette altrimenti in circolazione con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri capaci di indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a un anno o con la multa fino a ventimila euro. (30)

3.9. Carni

Le autorità europee hanno introdotto, tramite la nuova normativa sull'etichetta, l'obbligo dell'indicazione d'origine anche per la carne suina, ovina e caprina.

L'etichettatura delle carni bovine è disciplinata dal Regolamento 1760/2000, questa norma è nata a seguito della BSE che ha creato una grande crisi commerciale ed ha fatto sì che i consumatori si trovassero disorientati in merito alle garanzie sulla provenienza delle carni bovine. La commissione europea decise così di dare dei principi per tracciare l'origine delle dette carni. Tracciare un animale vuol dire che a monte deve esserci un sistema di raccolta dei dati che indentifichino ogni animale. E' stata creata quindi la BDN (Banca Dati Nazionale) dei bovini, nella quale sono inseriti i dati degli allevatori che hanno detenuto quell'animale. Queste informazioni sull'animale vanno a costituire un 'passaporto' dell'animale che comprenderà il luogo di nascita e di allevamento dell'animale, il suo numero auricolare e quello della madre. Tale documento, segue l'animale in ogni suo spostamento dalla nascita fino all'arrivo al mattatoio. Durante la tracciabilità dell'animale, i dati fondamentali vengono gestiti per etichettare le carcasse.

I dati fondamentali sono:

1. Il luogo di nascita
2. Luogo di allevamento
3. Luogo di macellazione
4. Luogo di sezionamento
5. Codice identificativo

Tali dati sono comunicati per tutta la filiera fino al momento della vendita al consumatore

finale.



Figura 6. Esempio di etichetta di carni bovine. (Dicembre 2014, www.coldiretti.it)

E' importante dire che l'etichettatura delle carni, non sostituisce il bollo sanitario poichè

quest'ultimo, serve ad attestare che l'animale messo in commercio è stato visitato, mentre l'etichettatura riguarda la tracciabilità del prodotto. Le carni quindi, devono obbligatoriamente essere bollate prima di essere etichettate.

3.10. Prodotti della pesca

Anche per i prodotti della pesca è prevista una tracciabilità del pesce. La normativa di riferimento, è il Regolamento (CE) 1379/2013. Le indicazioni che devono essere ripostate in etichetta sono:

1. Denominazione commerciale del pesce
2. Denominazione scientifica del pesce
3. Metodo di produzione, ovvero il metodo con cui è stato pescato
4. Zona di cattura o allevamento
5. Attrezzo di pesca utilizzato
6. Se si tratta di un prodotto fresco o congelato
7. Termine minimo di conservazione (se è un prodotto confezionato)
8. Ingredienti e additivi

La tracciabilità dei prodotti della pesca viene fatta attraverso le zone FAO, grazie alle quali, si può risalire all'indicazione di provenienza del pesce.

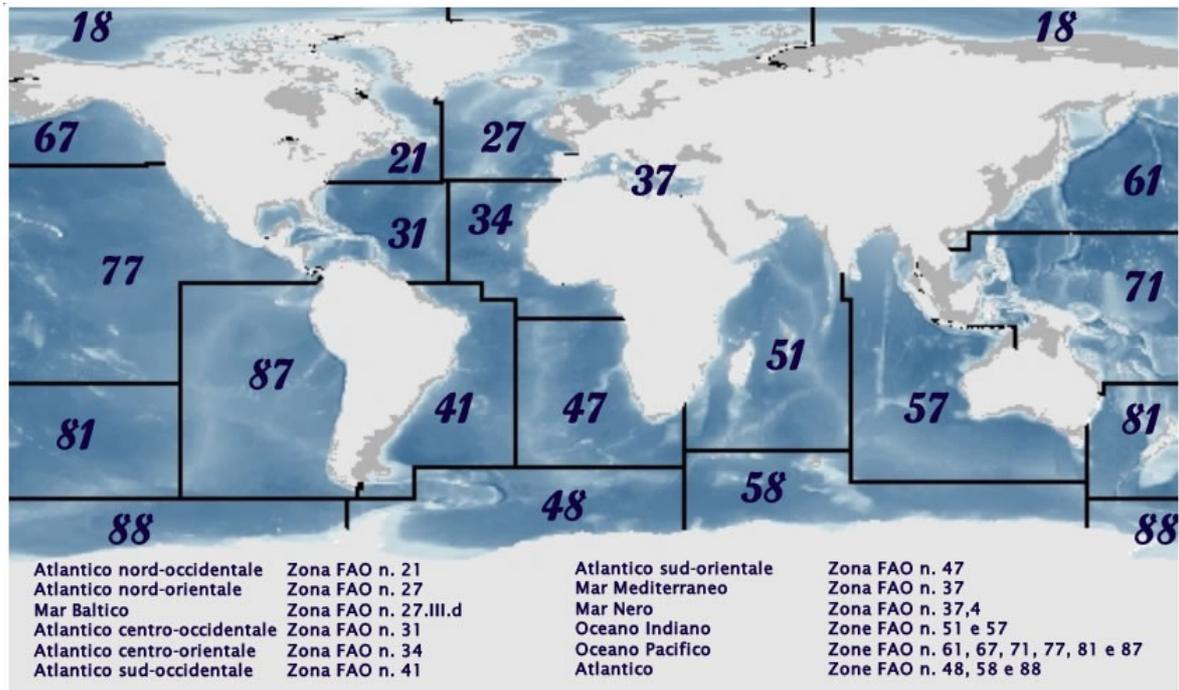


Figura 7. Zone di cattura, definizione della zona (2002, <http://www.asdomar.it/>)

La mappa delle zone FAO deve essere pubblicata.

Spesso, nelle etichette dei prodotti di pesca si trova la dizione: "Per pesce e cefalopodi freschi, in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a – 18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle". Questa indicazione, ha lo scopo di tutelare la salute dei consumatori, che in questo modo, evitano di correre il rischio di andare incontro a parassitosi come l'*Anisakis*. Se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalla dicitura "scongelato", fatti salvi i casi di scongelamento di singoli ingredienti di prodotti nei quali l'abbattimento di temperatura costituisca una fase di processo tecnologicamente necessaria, di alimenti per i quali lo scongelamento non comporta conseguenze negative in termini di sicurezza e qualità. (28)

3.11. Olio Extravergine di Oliva

L'etichetta dell'olio di oliva racchiude la storia del prodotto e rappresenta il “biglietto da visita” presentato al consumatore finale, e deve quindi fornire le necessarie informazioni per comprendere l'identità del prodotto, il suo livello di qualità e le indicazioni sulla provenienza dell'olio. La norma quadro, è il Regolamento (CE) 182/2009. L'etichetta apposta sulla bottiglia dell'olio d'oliva, è importante al fine di tutelare il consumatore dalle dilaganti truffe e contraffazioni. Con specifico riferimento alle indicazioni che debbono essere fornite dall'etichetta dell'olio di oliva vergine ed extravergine vergine, le informazioni alimentari obbligatorie riguardano:

1. La denominazione di vendita. (ad es. olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini, olio di sansa di oliva);

2. la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale (in unità di volume e cioè in litri, millilitri, centilitri). Il litro può essere indicato per esteso (ad es. 1 litro; 5 litri ecc.) oppure con l'abbreviazione l (senza puntino di abbreviazione); possono essere utilizzate anche le indicazioni per le unità di volume diverse dal litro come cl o ml (sempre senza puntino di abbreviazione).
3. Il termine minimo di conservazione, ovvero la data di preferibile consumo, fino alla quale l'olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione (va indicato con la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro il...” seguito dalla data);
4. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;
5. La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
6. Il lotto di appartenenza del prodotto;
7. Le modalità di conservazione. (ad esempio “conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore”);
8. Per gli oli di oliva vergine ed extravergine, la indicazione dell'origine;
9. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria (valore energetico, quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale);

Tutte le informazioni nutrizionali dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml.

Al fine di assicurare la chiarezza e leggibilità dell'etichetta il Legislatore Europeo richiede che la denominazione del prodotto, la quantità, il termine minimo di conservazione e l'origine rientrino nel “campo visivo”, ossia esposto al primo sguardo del consumatore al

momento dell'acquisto e che consente allo stesso di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto. (28) Il termine minimo di conservazione entro il quale gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento e va indicato con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data.

Viene utilizzata la denominazione legale ed è obbligatorio in etichetta riportare l'origine sia di dove è stato estratto l'olio, sia del luogo di provenienza delle olive. E' possibile trovare: "prodotto in Italia" e "origine delle materie prime Spagna". L'olio di oliva è l'unico prodotto per cui è previsto per legge, l'indicazione dell'origine delle materie prime utilizzate. Se sull'etichetta si trova: "Prodotto UE" vuol dire che è stato preparato con materie prime provenienti da più paesi dell'unione europea.

La denominazione legale di vendita dovrà:

- Apparire nel campo visivo principale (ovvero sul fronte della confezione);
- Essere definita a seconda dei casi “Olio extra vergine d’oliva”, “Olio di oliva vergine”, “Olio di oliva Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini”, “Olio di sansa di oliva”;
- Apparire in un corpo di testo omogeneo cioè con caratteri aventi la stessa altezza definita al regolamento UE n. 1169/2011 (allegato IV), lo stesso tipo e lo stesso "font".

In sostanza, si dovrà fare riferimento al regolamento generale sull’etichettatura che fissa, salvo rare eccezioni, in 1,2 mm l’altezza minima della carattere.

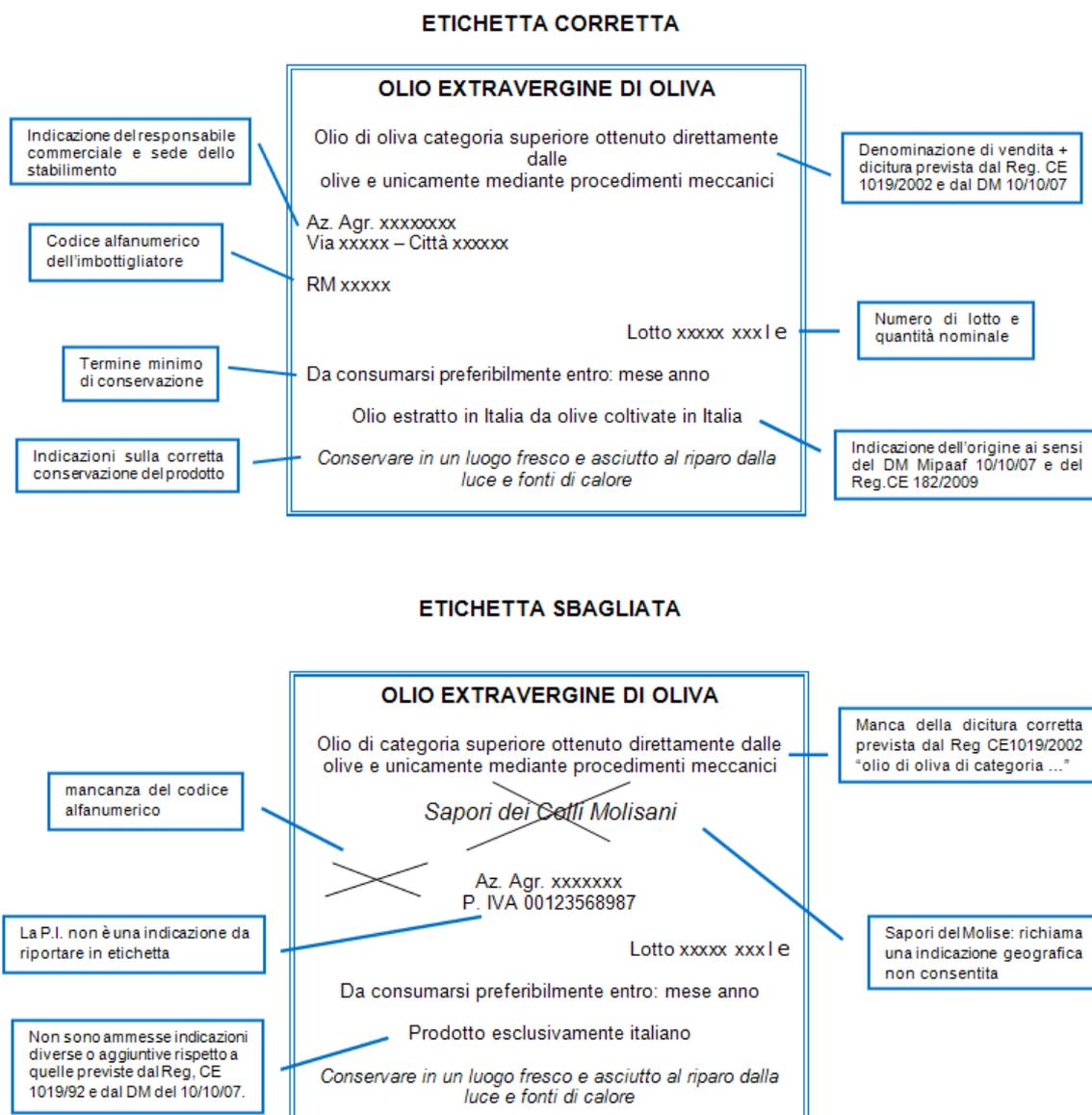


Figura 8. Esempi di etichetta errata e corretta (<http://www.pstmol.it/esOlio.html>)

3.12. Latte Fresco

Ai fini della commercializzazione si applicano le seguenti definizioni:

- latte, per il prodotto della mungitura di una o più vacche; questa definizione stabilisce che con il termine “latte” si intende esclusivamente il latte vaccino. Per il latte di altri animali e i prodotti lattiero caseari che ne derivano, deve essere specificata la denominazione della specie animale a cui appartiene (“latte di capra”, “latte di bufala”)
- latte alimentare, per i prodotti destinati ad essere venduti come tali al consumatore
- tenore di materia grassa, per il rapporto in massa delle parti di materia grassa su 100 parti del latte in questione
- tenore di materia proteica, per il rapporto in massa delle parti proteiche su 100 parti del latte in questione.

La normativa comunitaria distingue varie tipologie di latte alimentare in base al trattamento subito dal latte (nel caso di trattamento termico, la temperatura più o meno alta impiegata), e al suo tenore di materia grassa: il latte crudo (latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C né ad un trattamento avente effetto equivalente), il latte intero (tenore di materia grassa di almeno 3,5%), il latte parzialmente scremato (tenore di materia grassa da 1,5% a 1,8%) e il latte scremato (tenore di materia grassa inferiore a 0,5%).

Per quanto riguarda il latte intero si distingue ulteriormente tra “latte intero normalizzato” e “latte intero non normalizzato”, il cui tenore di materia grassa non è stato modificato dopo la mungitura. Il latte a breve conservazione si suddivide in:

1. latte pastorizzato: trattato termicamente con contenuto di sieroproteine solubili

non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali; la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità;

2. latte fresco pastorizzato: che viene pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con un contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali e la cui durabilità non sia superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico. Deve essere indicata la zona di mungitura.

3. latte fresco pastorizzato "Alta Qualità": pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con tenore di grasso non inferiore a 3,5% e di proteine non inferiore a 3,2%, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni escluso quello del trattamento termico. Anche questo tipo di latte va indicata in etichetta la zona di mungitura.

4. latte pastorizzato microfiltrato: prodotto che prima della pastorizzazione subisce un trattamento di microfiltrazione, viene cioè filtrato tramite membrane in grado di trattenere la maggior parte dei batteri presenti nel latte; la durabilità è quindi maggiore (10 giorni successivi al giorno di confezionamento).

Il latte a media conservazione subisce trattamenti termici a temperature superiori a 80°C; si classifica in:

- Latte pastorizzato a temperature elevate sulle cui confezioni deve essere indicata la dicitura "pastorizzazione ad alte temperature"; la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità

- Latte a lunga conservazione o UHT (Ultra High Temperature), che ha subito trattamenti termici continui a temperature di 131°C - 150°C per 15 secondi, seguiti da confezionamento asettico; la durabilità è di 90 giorni dalla data di confezionamento.

Il latte a lunga conservazione o “sterilizzato a lunga conservazione” ha subito trattamenti termici a temperature di 116°C - 120°C per 20 minuti; viene sterilizzato nel contenitore chiuso e sia il latte sia il suo contenitore sigillato sono sottoposti al trattamento termico. La sua durabilità è di 180 giorni dalla data di confezionamento.

L’etichettatura del latte confezionato prevede alcune indicazioni obbligatorie:

1. Denominazione di vendita, cioè la dicitura della tipologia di latte, in funzione, del trattamento termico che ha subito e del tenore in materia grassa; per i lattini speciali dovrà anche essere indicata la caratteristica del prodotto (es. vitaminizzato)
2. Quantità, ovvero il contenuto della confezione (es. 500 ml)
3. Nome o ragione sociale o marchio del produttore o confezionatore o venditore
4. Sede del produttore o del confezionatore, ossia la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento. Tale dicitura può essere omessa se sulla confezione compare il marchio di identificazione previsto dal Regolamento CE 853/2004; nel caso in cui l’impresa abbia più stabilimenti possono essere indicati tutti, purché sia identificato lo stabilimento in cui è avvenuta la produzione o il confezionamento ;
5. Data di scadenza o termine minimo di conservazione, la cui dicitura cambia a seconda del trattamento termico che il latte ha subito: deve essere indicata la data di scadenza (“da consumarsi entro il...”) per il latte a breve conservazione, mentre per il latte a media e lunga conservazione è previsto il termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro ...”).
6. per quanto riguarda il latte fresco, è obbligatorio riportare sulla confezione una idonea dicitura indicante il trattamento utilizzato; nel caso di latte fresco pastorizzato può essere riportata con uguale evidenza e chiarezza l’indicazione “tradizionale”. Nel caso di nuovo trattamento autorizzato ai sensi dell’art. 2, c. 2

della Legge 169/1989 (ad esempio latte microfiltrato) l'indicazione del trattamento deve precedere la dicitura di fresco ed essere riportata sulla confezione con uguale evidenza e chiarezza. Il latte fresco può anche riportare l'indicazione "confezionamento entro 48 ore dalla mungitura" e l'etichettatura nutrizionale

7. sempre relativamente al latte fresco, deve essere riportata in modo evidente l'indicazione dell'origine del latte crudo, cioè il riferimento territoriale di origine per il latte impiegato. Può essere espressa come "zona di mungitura" nel caso sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine, oppure come "provenienza del latte" in caso contrario. Nel primo caso sarà indicato il comune, la provincia, in alternativa la o le regioni, o Italia, oppure il Paese UE se la provenienza è da un singolo Stato membro, o la dicitura UE se il latte proviene da più Stati membri. Nel caso in cui invece non sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine, oltre alle province italiane, o regioni o Italia, o Paese UE, può esserci l'indicazione Paesi Terzi se il latte è proveniente da Stati membri UE miscelato con latte proveniente da Paesi extra-UE.

8. Istruzioni d'uso; il Regolamento (CE) 1169/2011, prevede che la data di scadenza comporti l'enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità: pertanto per il latte fresco l'indicazione delle modalità di conservazione è obbligatoria, mentre nel caso del latte a lunga conservazione rimane facoltativa, pur essendo raccomandata.

I fabbricanti e i confezionatori, stabiliscono validità dei prodotti alimentari in relazione alla alle materie prime, i trattamenti e le caratteristiche dei materiali di confezionamento.



Figura 9. Come leggere l'etichetta del latte fresco (www.zoomingin.net)

3.13. Miele

Il miele è normato dal D.Lgs. 181/2003 e dal D.Lgs. 179/2004. E' essenzialmente composto da diversi zuccheri come da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Il sapore e l'aroma variano ma derivano dalle piante d'origine. Il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1. Tenore di zuccheri.
2. Tenore d'acqua
3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua
4. Conduttività elettrica
5. Acidità libera
6. Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale, determinati dopo trattamento e miscela

Sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto e la specie floreale. (27)

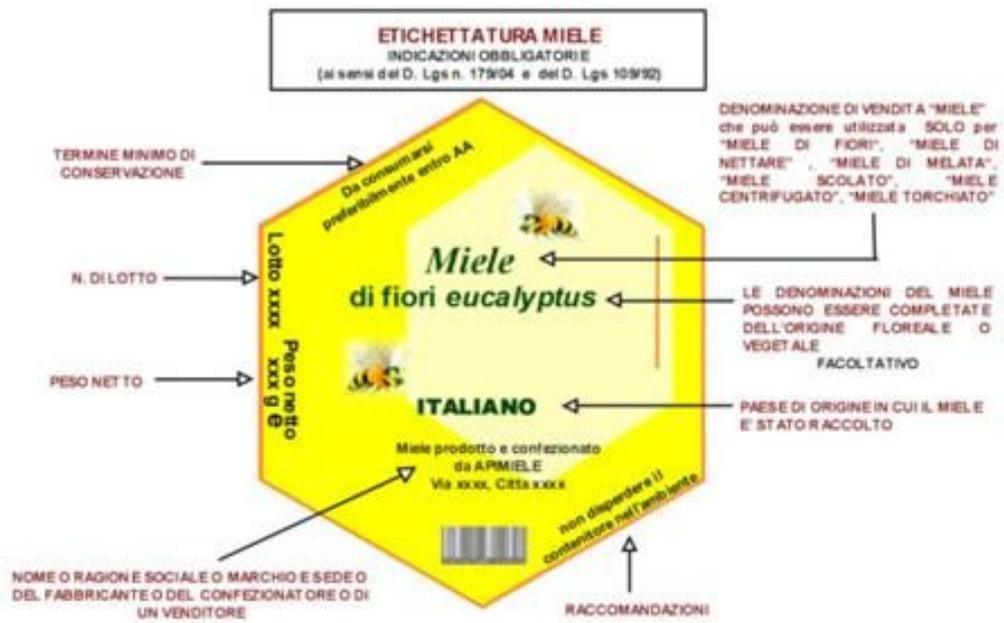


Figura 10. Etichettatura del miele (www.aralonline.org)

3.14. Uova

Le uova destinate al consumo diretto, sono denominate “uova fresche” (di categoria A). Le uova destinate all'industria alimentare o non alimentare, sono invece denominate di “seconda qualità” (di categoria B).

Tutte le uova fresche (categoria A) devono avere le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- tuorlo: senza contorno apparente, che non si allontani dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: assenza di odori estranei.

Le uova fresche, sono classificate secondo il peso.

L'etichettatura delle uova destinate ad un consumo diretto, ai sensi del Regolamento (CE) 2295 del 2003, è obbligatoria e non lasciata alla discrezione del produttore. Sul proprio guscio, le uova hanno un codice stampato, mediante il quale è possibile avere tutte le informazioni principali sulle uova che si sono acquistate. L'etichettatura apposta sull'uovo, rende così disponibile al consumatore una vera e propria carta di identità dell'uovo, permettendo la tracciabilità del prodotto e di essere informati sulla filiera produttiva.

Le prime cifre indicate nell'etichettatura del guscio, risultano le più importanti e facilmente comprensibili al consumatore. Esse indicano il tipo di allevamento da cui provengono le uova e il paese di origine. Le cifre successive indicano la provincia e il comune di allevamento e l'allevamento specifico da cui proviene.

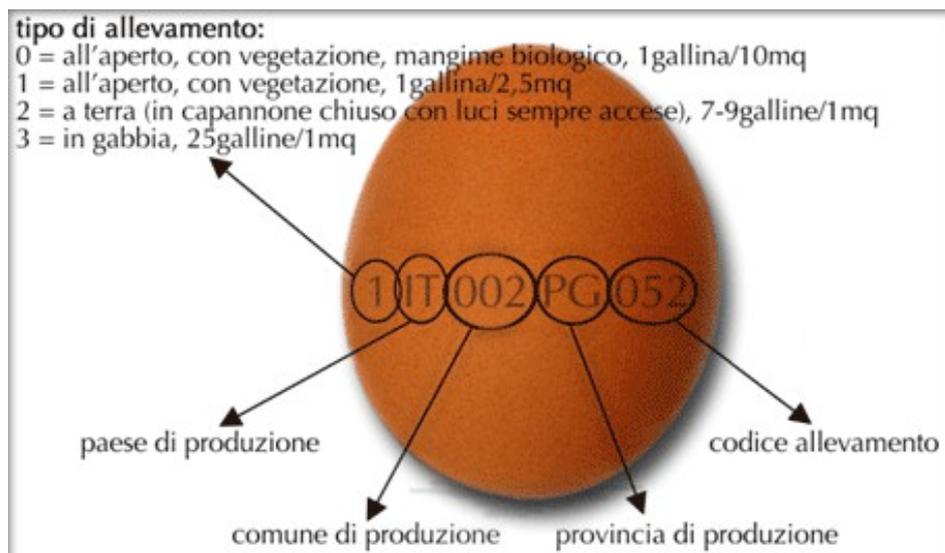


Figura 11. Etichettatura uova fresche (www.vagabonding.org)

3.15. Frutta

Nel nostro Paese sono in vigore norme che impongono a chi vende frutta e verdura fresche un'etichettatura con determinate caratteristiche obbligatorie. Tali norme sono contenute nel D.Lgs. 306/2002, in vigore dal 2003.

L'obbligo riguarda sia i prodotti confezionati, sia quelli venduti sfusi. In entrambi i casi, vanno presentate in modo chiaro e leggibile alcune indicazioni sulla natura del prodotto, la sua origine e le sue caratteristiche commerciali. L'etichettatura non è obbligatoria soltanto per gli agricoltori che vendono i loro prodotti direttamente al consumatore.

Per i prodotti venduti sfusi al dettaglio, il rivenditore deve apporre sulla merce un cartello, sul quale figurino in caratteri chiari e leggibili le indicazioni relative a:

- varietà (ad esempio, "arance tarocco");
- origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione);
- categoria (I, II, Extra, in relazione alle caratteristiche specifiche del prodotto);
- eventuali additivi aggiunti per il trattamento di superficie della frutta;
- eventuale calibro (facoltativo).

Quando invece i prodotti sono venduti in imballaggi preconfezionati, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile, indelebili e visibili all'esterno in caratteri raggruppati su uno stesso lato. Va inoltre indicato il peso netto, a meno che non si tratti di prodotti venduti abitualmente al pezzo. In tal caso, l'etichettatura deve indicare il numero di pezzi, se il numero di pezzi non può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno.

3.16. Carni Avicole

Il Regolamento (CE) 543/2008 e l'Ordinanza Ministeriale del 26 Agosto 2005, ha stabilito le norme di commercializzazione per le carni di pollame (pollo, tacchino, anatra, oca, faraona) al fine di fornire al consumatore informazioni adeguate, sui prodotti posti in vendita. Oltre al rispetto delle regole generali di etichettatura dei prodotti alimentari, le carni di pollame preconfezionate destinate al consumatore finale devono riportare - sull'involucro o su un'etichetta apposta su di esso - le seguenti indicazioni:

1. La denominazione di vendita, costituita dall'indicazione della specie, della categoria e del taglio. Nel caso di carcasse intere, in aggiunta viene indicato il riferimento alla modalità di presentazione: oltre alle denominazioni "parzialmente eviscerate" ("sfilate" o "tradizionali"), "con frattaglie", "senza frattaglie", può essere aggiunto il termine "sviscerate".
2. La categoria (classe A o B), in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli
3. Il prezzo totale e prezzo per unità di peso a livello di vendita al dettaglio nel caso di carni fresche
4. Lo stato in cui le carni sono commercializzate (fresche, congelate, surgelate), nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata
5. Il numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuino sul luogo di vendita
6. L'indicazione dello Stato d'origine per le carni importate da Paesi terzi
7. L'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione impiegato. L'etichetta può recare riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento usando i termini definiti dalla normativa di riferimento (raffreddamento ad aria, raffreddamento per aspersione e

ventilazione, raffreddamento per immersione)

Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Ai fini dell'indicazione dei tipi di allevamento, l'etichettatura non può recare termini diversi da quelli previsti dal Regolamento (CE) 543/2008. I macelli autorizzati ad indicare "allevamento organico/biologico" sono soggetti a speciali riconoscimenti, sottoposti a regolari controlli ed obbligati a tenere una registrazione dettagliata.

Nel 2005, per far fronte ai drastici cali di consumo della carne avicola (a seguito della fobia scatenata dall'influenza aviaria), per imporre norme di bio-sicurezza più restrittive, il Ministero della Salute con propria ordinanza, ha istituito un sistema nazionale di etichettatura delle carni avicole che, oltre al rispetto delle regole di etichettatura degli altri prodotti alimentari, impone di riportare anche il 'Paese di origine' della carne. Gli operatori responsabili della macellazione dovranno indicare, mediante l'apposizione di un'etichetta, sulla carcassa o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

1. l'origine; nel caso di allevamenti nazionali la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dal numero identificativo di registrazione dell'allevamento di provenienza degli animali. Nel caso di materia prima estera, occorrerà specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza
2. la data o il numero di lotto di macellazione
3. il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

Gli operatori responsabili delle operazioni di sezionamento dovranno indicare su apposita etichetta, apposta su ogni singolo pezzo, o sul materiale di confezionamento o imballaggio:

1. l'origine; nel caso di allevamenti nazionali la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni. Nel caso di materia prima estera, occorre specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza
2. la data o il numero di lotto di sezionamento
3. il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.



Figura 12. Esempio di etichetta di carne avicola (<http://images.to.camcom.it/>)

4. ORIGINE E PROVENIENZA SECONDO IL REGOLAMENTO (CE) 1169/2011

L'indicazione del paese di origine o luogo di provenienza, diventa obbligatoria (ai sensi dell'art. 26 del Regolamento CE 1169/2011) :

a) nel caso 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;

b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI.

L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure

b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione presenta al Parlamento Europeo l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per alimenti come:

- a) I tipi di carni diverse dalle carni bovine e da quelle di cui al paragrafo 2, lettera b);
- b) Il latte;
- c) Il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
- d) Gli alimenti non trasformati;

- e) I prodotti a base di un unico ingrediente;
- f) Gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento. (25)

Secondo il Regolamento (CE) 2913/92 (che istituisce un codice doganale comunitario), Sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese. Per merci interamente ottenute in un paese s'intendono:

- I prodotti del regno vegetale ivi raccolti;
- Gli animali vivi, ivi nati ed allevati;
- I prodotti che provengono da animali vivi, ivi allevati;
- I prodotti della caccia e della pesca ivi praticate;
- I prodotti della pesca marittima e gli altri prodotti estratti dal mare, al di fuori delle acque territoriali di un paese, da navi immatricolate o registrate in tale paese e battenti bandiera del medesimo (32)

In seguito, lo stesso regolamento, afferma che una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione. (33)

Per provenienza, si intende il luogo in cui viene prodotto l'alimento, ma non è il paese di origine. E' il luogo in cui l'alimento è stato lavorato e trasformato, ma non rappresenta il luogo di nascita di quel prodotto. Ad esempio, un prodotto che viene coltivato o allevato in un paese dell'Unione Europea, può passare in diversi altri paesi affinché siano effettuate le fasi di lavorazione fino al consumatore finale. In questo caso il luogo di provenienza può

anche coincidere con il luogo di confezionamento. Quindi il luogo di provenienza può coincidere con il luogo in cui il prodotto ha subito l'ultima trasformazione. Per quanto riguarda prodotti di origine animale, può essere scritta in etichetta la dizione "Origine Italia" solo se il ciclo vitale, produttivo e di macellazione dell'animale sono avvenuti in Italia. Per i suini può essere utilizzata l'indicazione "Allevato in Italia". A questo punto, non parliamo più di origine, bensì di provenienza. Questa dizione può essere utilizzata se l'animale è stato macellato sopra i sei mesi di età ed ha trascorso gli ultimi quattro mesi in Italia. Con questi due requisiti, l'animale può essere venduto con la dizione "Allevato in Italia". Queste diverse dizioni confondono il consumatore medio, il quale difficilmente riesce a qualificare il significato di "Origine Italia" e "Allevato in Italia". Per gli ovicaprini, l'indicazione "allevato in Italia" può essere utilizzato se l'animale ha trascorso almeno sei mesi in Italia. Per il pollame è sufficiente un mese presso un allevamento italiano. Per le carni macinate è stata prevista l'indicazione dell'origine, ovvero del luogo in cui sono state allevate e in cui hanno subito trattamenti. Negli altri casi è possibile trovare 'origine UE' che indica una miscela di carni provenienti da più paesi.

Nell'etichetta delle carni bovine che si trova in fase di commercializzazione, è vietato portare altre indicazioni se non quelle previste dal regolamento n. 1760/2000. Ad esempio è vietato riportare 'produzione controllata', 'carni italiane' o ancora bandiere e/o immagini che inducano il consumatore a pensare che il prodotto che andranno ad acquistare è di origine italiana. Queste azioni possono essere effettuate solo se approvate da un procedimento da parte del MIPAC (Ministero Italiano delle Politiche Agricole e Forestali). Una delle innovazioni del regolamento 1169/2011, è sicuramente una maggiore trasparenza per quanto concerne il luogo di provenienza dei prodotti alimentari e come già detto in precedenza, ne fornisce una definizione nell'articolo 2, ovvero:

«qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il 'paese d'origine' come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n.2913/92; 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; ». (7)

Origine e luogo di provenienza, sono trattati in maniera più precisa nell'articolo 26, il quale cerca di proteggere le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Qualora l'origine o la provenienza del prodotto venga indicata in maniera diversa da quella dell'ingrediente primario, si dovrà precisare la sua non coincidenza con l'origine del prodotto.

Inoltre, il 13 dicembre 2013, la Commissione ha presentato una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio, in cui richiedeva l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente, le quali possono essere indicate sia con il nome della specie e sia con il nome della parte anatomica utilizzata. Per le carni utilizzate come ingrediente sono stati stabiliti dei requisiti commerciali del prodotto da rispettare.

5. SCOPO DEL LAVORO

Nel presente lavoro di tesi, è stata presa in esame l'evoluzione delle varie normative vigenti per l'etichettatura degli alimenti e le conseguenze scaturite dai cambiamenti avvenuti durante gli anni. Si è concentrata particolarmente l'attenzione, sulle considerazioni e le personali opinioni riguardanti le informazioni in etichetta, di chi si trova ad acquistare il prodotto finito. Perciò, sono stati sottoposti ad un sondaggio un gruppo di consumatori i quali hanno espresso il proprio punto di vista rispondendo a 10 domande sull'importanza dell'origine, provenienza e della tracciabilità dei cibi. Il sondaggio è stato condotto nei mesi di luglio ed agosto 2015, a distanza di qualche mese dall'entrata in vigore del nuovo regolamento 1169/2011 sull'etichettatura degli alimenti. Tale studio è stato effettuato al fine di valutare l'importanza che il compratore attribuisce alle informazioni presenti in etichetta. Dal momento che quest'ultima rappresenta uno strumento di informazione e tutela, diventa fondamentale per l'acquirente stesso, sapere interpretare l'etichetta ai fini delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine oltre ad accrescere un senso critico nei confronti di etichette ingannevoli. Essere informati sulle indicazioni in etichetta, è essenziale per scegliere il prodotto più conforme alle proprie esigenze oltre ad essere in grado di fare una valutazione obiettiva sul rapporto qualità-prezzo. L'obiettivo è quello di fare una stima sulla reale chiarezza da parte del consumatore delle informazioni presenti in etichetta. Al fine della progettazione del sondaggio, è fondamentale:

1. La definizione degli obiettivi del sondaggio
2. il numero delle persone che devono essere interrogate e come devono essere scelte
3. I materiali e i metodi con cui devono essere eseguite le interviste
4. elaborazione finale dei risultati

6. MATERIALI E METODO

Il sondaggio è un metodo statistico che ha lo scopo di valutare le proporzioni di diverse caratteristiche di una popolazione a partire dallo studio di una parte di essa chiamata campione. Lo scopo è quello di conoscere l'opinione di un gruppo di persone, in questo caso, un gruppo di almeno 300 persone.

Il materiale principale del sondaggio, è innanzitutto un campione di consumatori e un questionario semplice e non ambiguo.

1) Quanto è importante che in etichetta sia presente l'origine e il luogo di trasformazione dei prodotti alimentari?

	Molto	Abbastanza	Poco	Per Niente	Non Resp
• Origine	<input type="checkbox"/>				
• Luogo di trasformazione	<input type="checkbox"/>				

2) Per ciascuno dei seguenti prodotti, ritieni che le indicazioni sull'origine e provenienza possano essere ingannevoli o non veritiere?

	Molto	Abbastanza	Poco	Per Niente	Non Resp
• Carni fresche	<input type="checkbox"/>				
• Pesce	<input type="checkbox"/>				
• Prodotti caseari	<input type="checkbox"/>				
• Carni trasformate	<input type="checkbox"/>				
• Latte fresco	<input type="checkbox"/>				
• Frutta e verdura fresche (tagliate e pronte per l'uso)	<input type="checkbox"/>				
• Pesce trasformato	<input type="checkbox"/>				
• Frutta e verdura trasformata	<input type="checkbox"/>				
• Pasta	<input type="checkbox"/>				
• Pane e prodotti da forno	<input type="checkbox"/>				
• Latte a lunga conservazione (UHT)	<input type="checkbox"/>				
• Olio vegetale	<input type="checkbox"/>				

3) Quando acquista un prodotto alimentare, è fondamentale sapere che:

- Che il prodotto sia fatto con materie prime italiane
- Che la trasformazione del prodotto sia fatta in Italia
- Che il prodotto sia tipico (DOP o IGP)
- non interessa l'origine e provenienza
- Non risponde

4) conoscere l'origine e provenienza dei prodotti alimentari è importante per:

- Rispetto della sicurezza dell'alimento
- Questioni etiche (es. utilizzo di lavoro irregolare)
- qualità del prodotto
- Non risponde

5) Quanto è importante conoscere l'origine delle materie prime utilizzate nella produzione di alimenti?

(es. Cosce di suino per la produzione di prosciutto; farina per la pasta; pomodori per la passata)

- Molto
- Abbastanza
- Poco
- Per Niente
- Non Risponde

6) predilige acquistare prodotti alimentari di:

	Molto	Abbastanza	Poco	Per Niente	Non Risp
• Origine 100% italiana	<input type="checkbox"/>				
• Origine UE	<input type="checkbox"/>				
• Origine EXTRA UE	<input type="checkbox"/>				

7) Quanto è importante ai fini dell'acquisto conoscere l'origine e provenienza di alimenti come:

	Molto	Poco	Per Niente	Non Risp
• Carni fresche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Latte fresco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Prodotti caseari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Frutta e verdura freschi (congelati e pronti all'uso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Carni trasformate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pane e prodotti da forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pesce trasformato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Frutta e verdura congelate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Latte a lunga conservazione (UHT)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Olio vegetale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8) Che significato da alla dizione “origine Italia”?

- Proveniente al 100% da materie prime italiane e lavorato in Italia
- Luogo in cui il prodotto ha subito l'ultimo trattamento
- Non risponde

9) Che significato da alla dizione “luogo di provenienza Italia ”?

- Proveniente 100% da materie prime italiane e lavorato in Italia
- Luogo in cui il prodotto ha subito l'ultimo trattamento
- Non risponde

10) Che significato da alla dizione “Made in Italy”?

- Proveniente 100% da materie prime italiane e lavorato in Italia
- Luogo in cui il prodotto ha subito l'ultimo trattamento
- Non risponde

7. RISULTATI

1) Quanto è importante che in etichetta sia presente l'origine e il luogo di trasformazione dei prodotti alimentari?

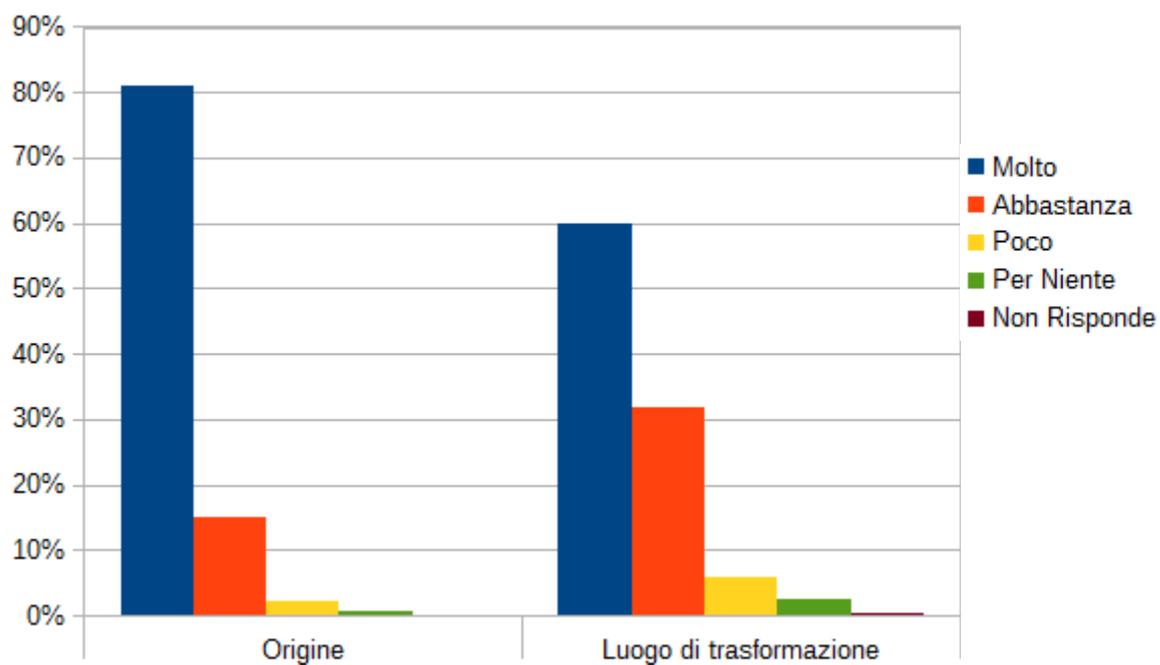


Grafico 1.

2) Per ciascuno dei seguenti prodotti, ritiene che le indicazioni sull'origine e provenienza possano essere ingannevoli o non veritiere?

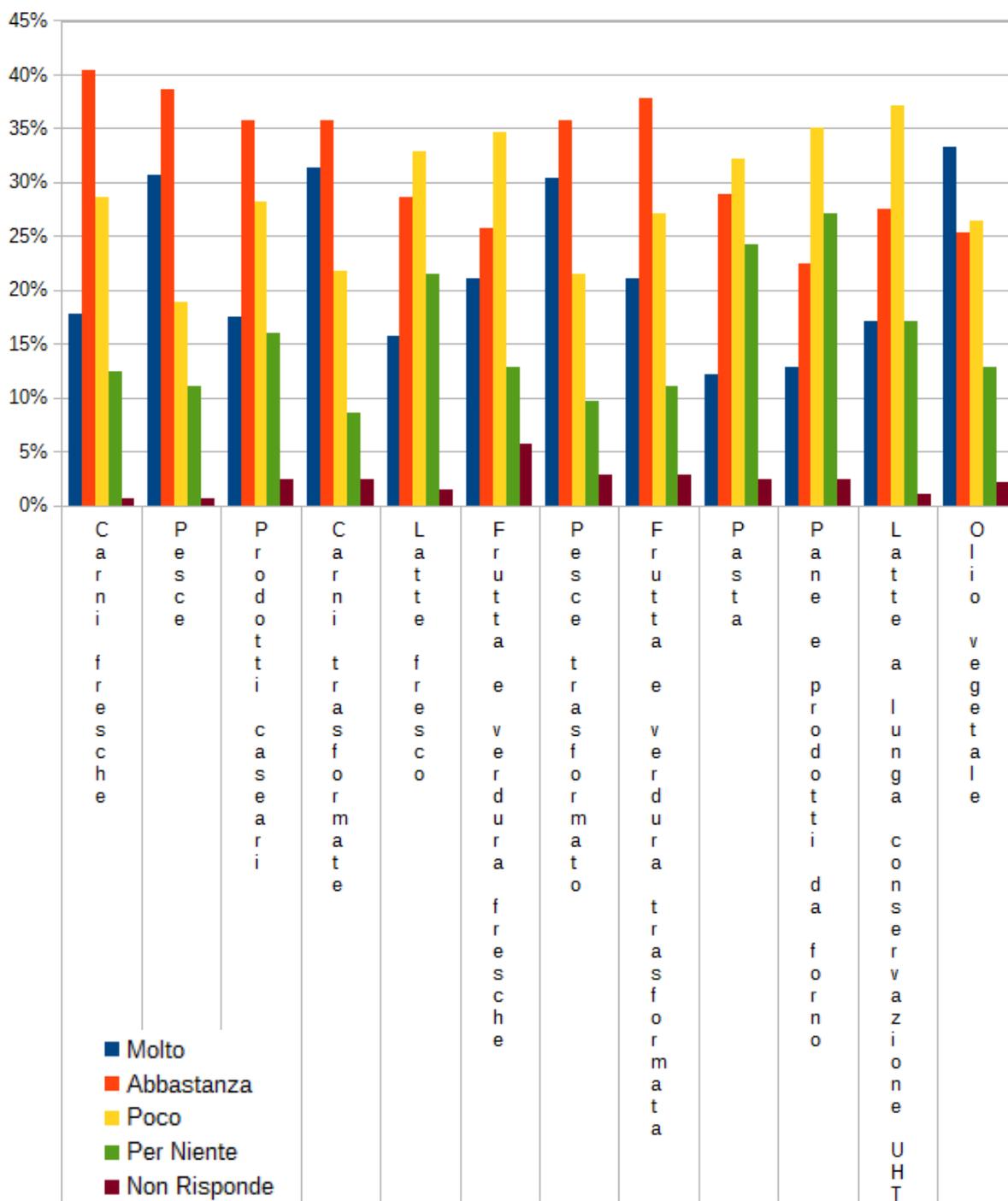


Grafico 2.

3) Quando acquista un prodotto alimentare, è fondamentale sapere che:

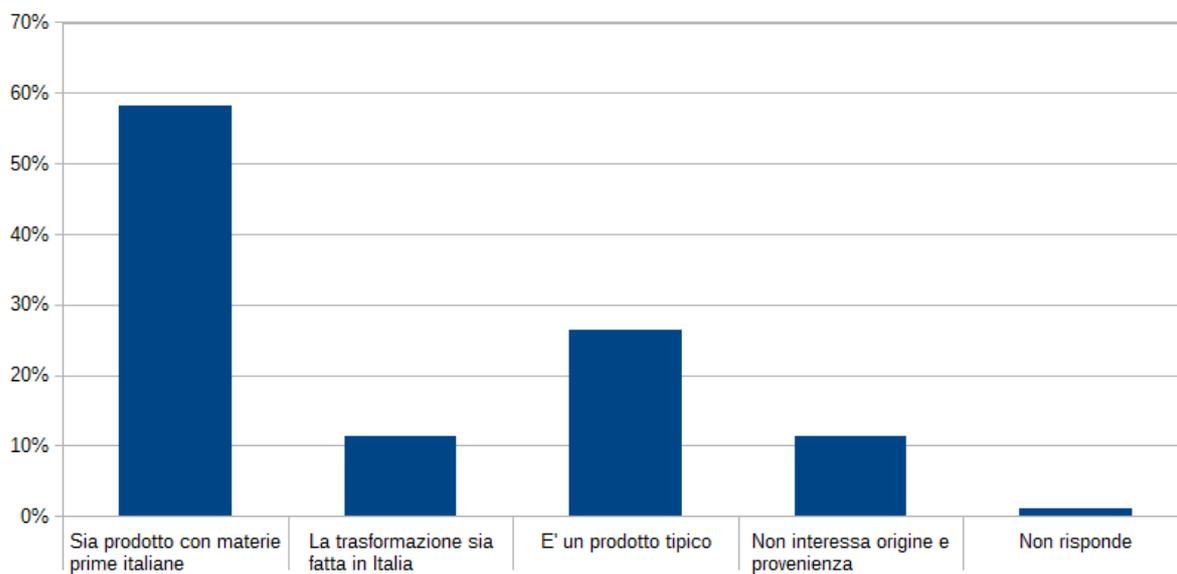


Grafico 3.

4) Conoscere l'origine e la provenienza dei prodotti alimentari è importante per:

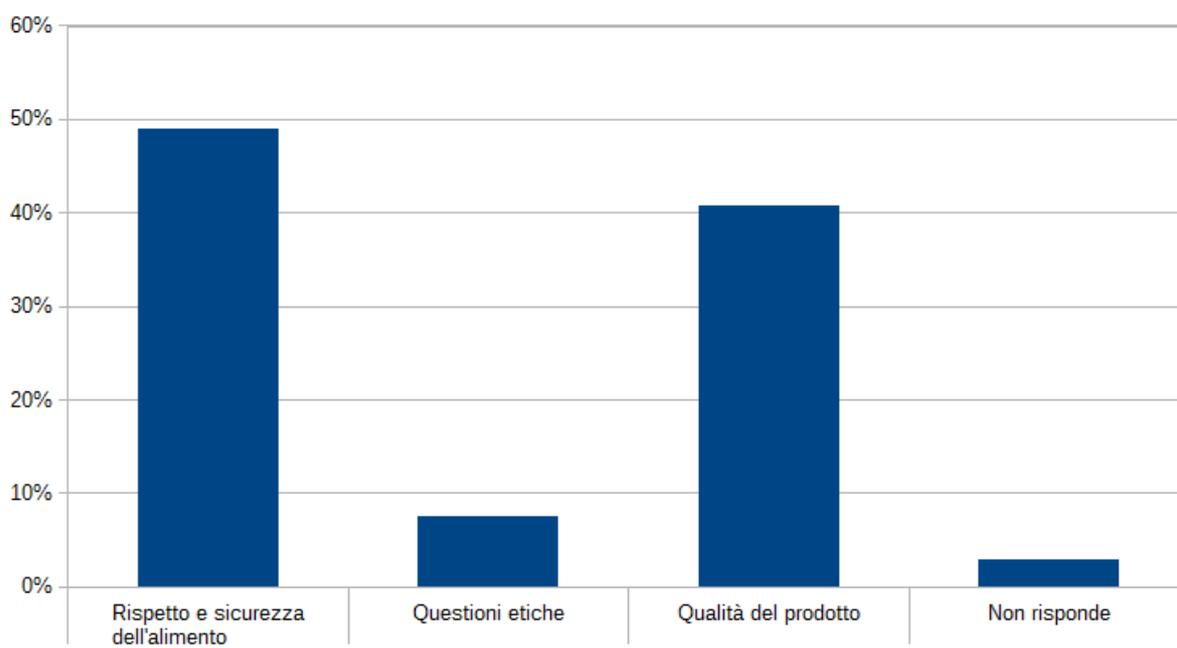


Grafico 4.

5) Quanto è importante conoscere l'origine delle materie prime utilizzate nella produzione di alimenti?

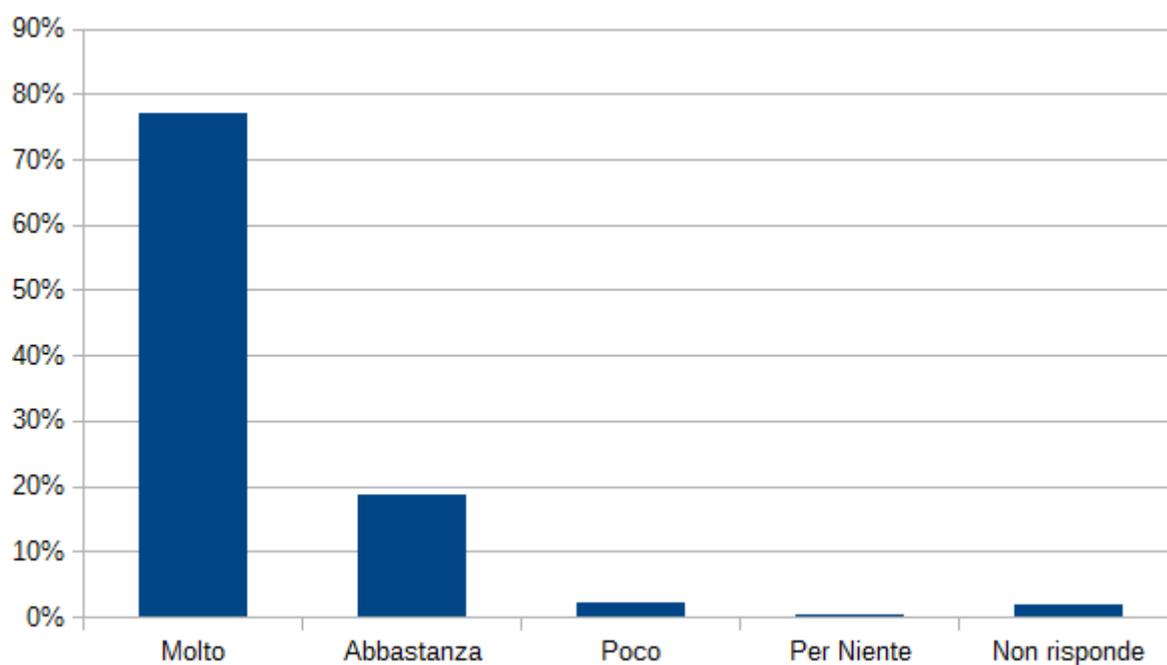


Grafico 5.

6) Predilige acquistare prodotti alimentari di:

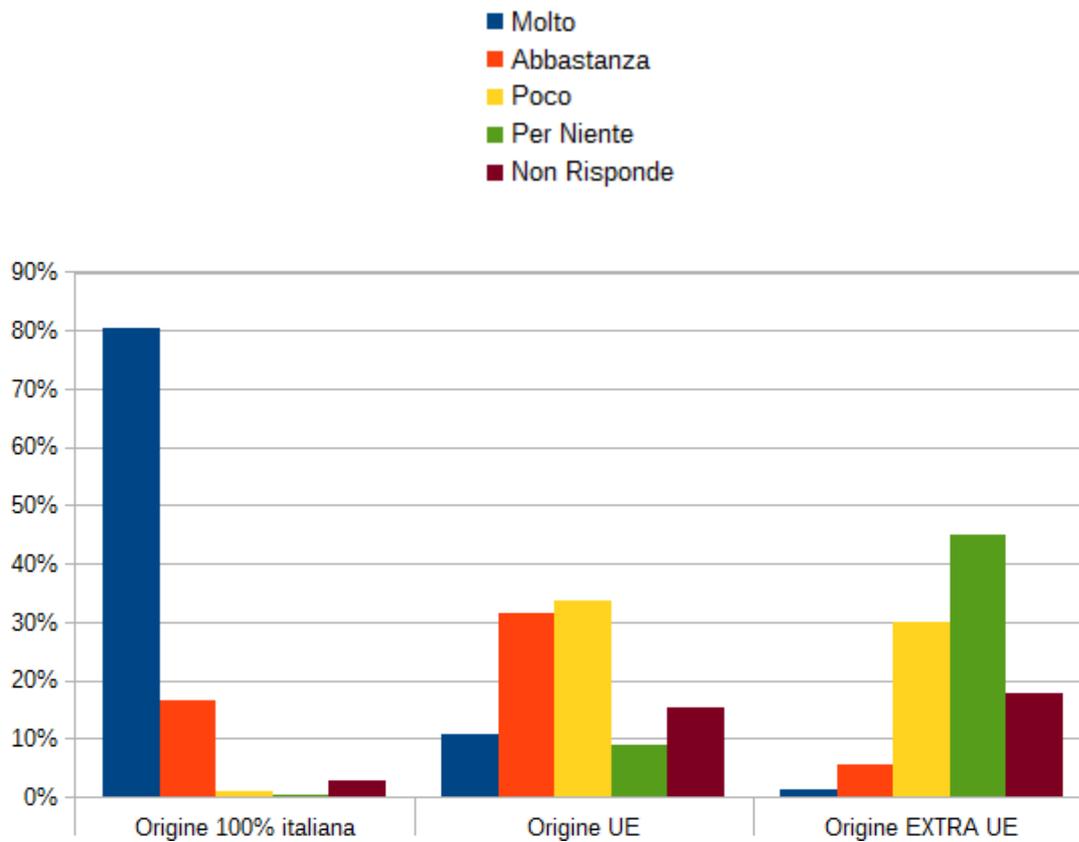


Grafico 6.

7) Quanto è importante ai fini dell'acquisto conoscere l'origine e la provenienza di alimenti

come:

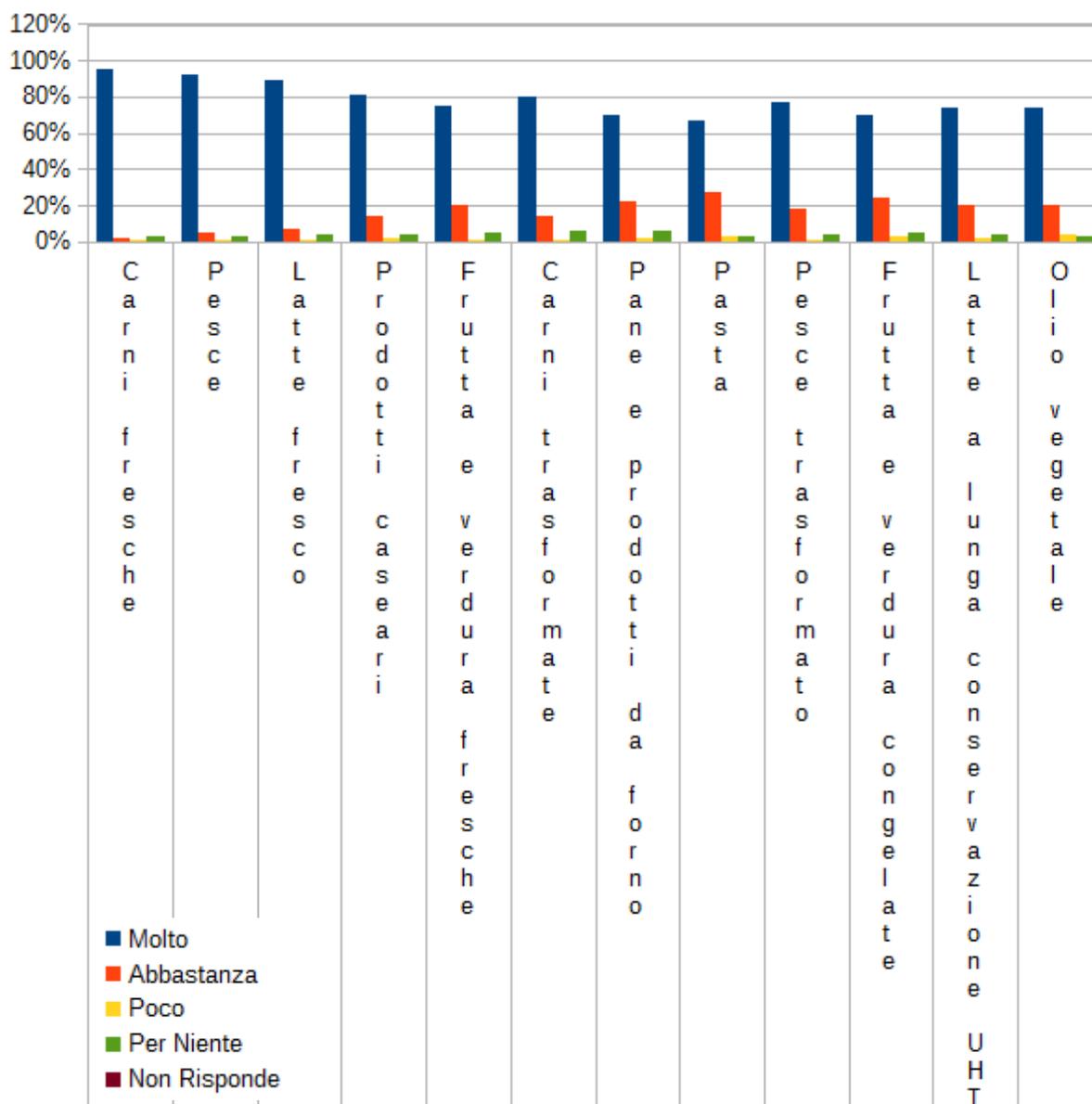


Grafico 7.

8) Che significato da alla dizione "Origine Italia"?

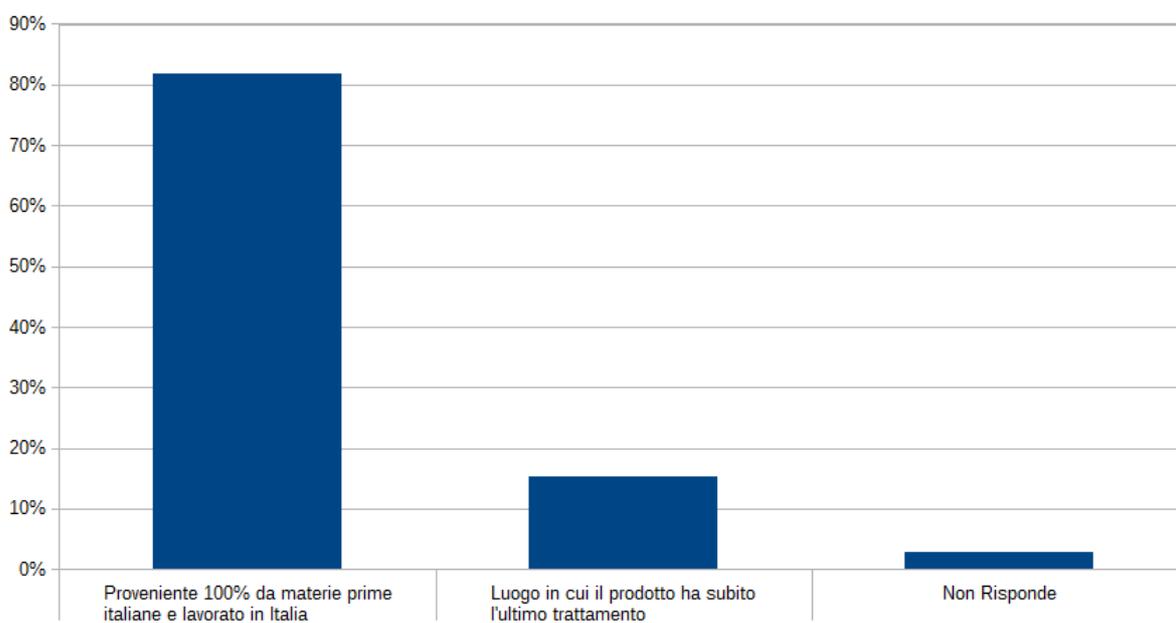


Grafico 8.

9) Che significato da alla dizione "luogo di provenienza Italia"?

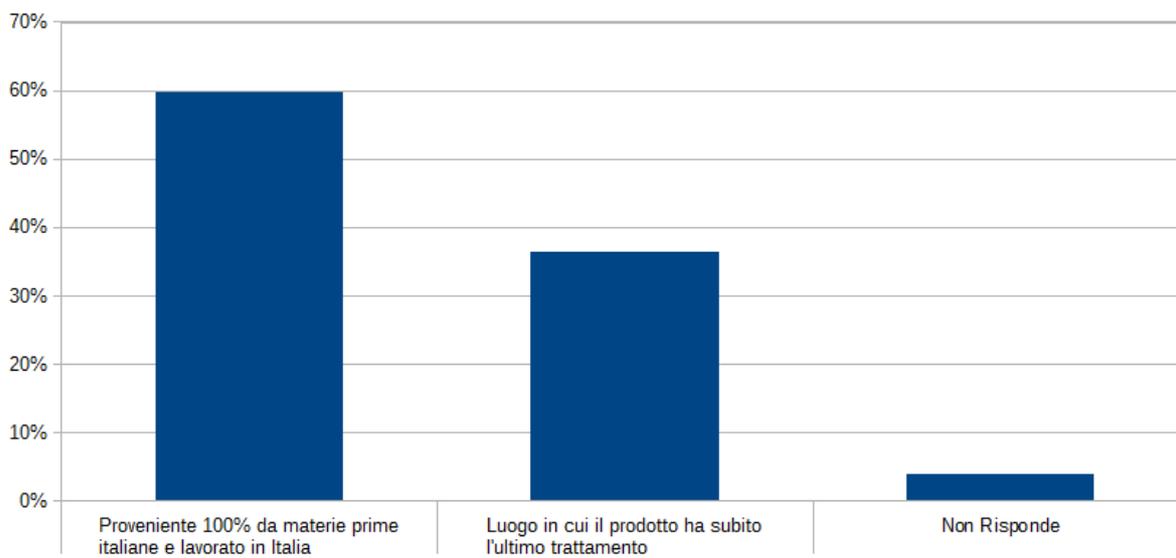


Grafico 9.

10) Che significato da alla dizione "Made in Italy"?

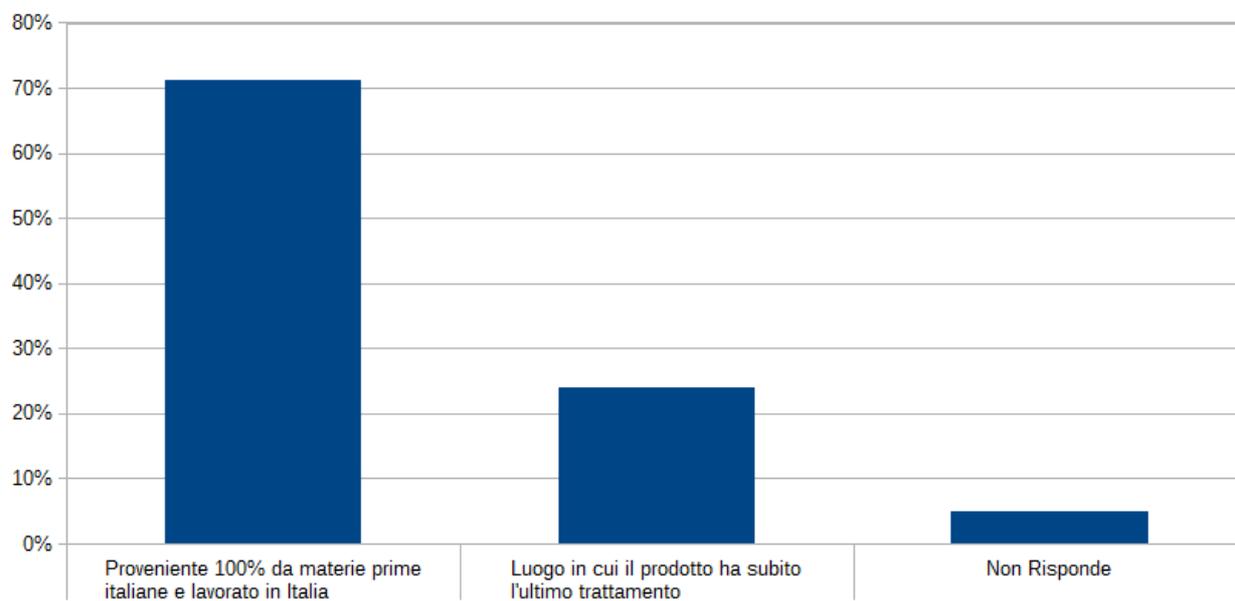


Grafico 10.

8. CONCLUSIONI E RIFLESSIONI:

In conclusione quindi, il nuovo Regolamento 1169/2011 ha definito una serie di principi che innovano in parte la disciplina già in vigore. Si può dire che una delle novità più importanti del regolamento è l'indicazione di origine e provenienza dei prodotti alimentari. Negli ultimi anni ci sono state molte discussioni in merito poichè, anche prendendo atto dei risultati del questionario posto a 300 consumatori, la distinzione tra le parole "Origine", "Provenienza" e il concetto del "Made in Italy" non risulta ancora molto chiara. Infatti, delle 300 persone intervistate, alla domanda: «Quale significato dà alla dizione 'Origine Italia'?», l' 81,78% risponde che con questa frase intende un prodotto proveniente al 100% da materie prime italiane e lavorato in Italia, mentre il 2,85% non sa cosa rispondere. La risposta data dalla maggioranza dei 300 intervistati, in questo caso è corretta. Il problema sorge, quando la stessa risposta viene data dalla maggioranza degli intervistati, anche per definire prodotti etichettati con le dizioni 'Luogo di Provenienza Italia' (59,64%) o 'Made in Italy' (71,07%). Infatti, con 'Luogo di Provenienza Italia', viene in realtà etichettato un alimento che può aver subito anche solo l'ultimo trattamento in quel determinato luogo e lo stesso vale per il prodotto con su scritto 'Made in Italy'. Invece da quello che emerge dalle risposte dei consumatori, quando si legge sull'etichetta la frase "Made in Italy", e quindi prodotto in Italia, la prima cosa che viene pensata è che quel prodotto sia al 100% di origine italiana. Invece, mentre carne, pesce, frutta, verdure ed altri alimenti per legge, devono presentare in etichetta la data di confezionamento, la provenienza e il tipo di allevamento, per alimenti come sughi pronti, salse e concentrati e prodotti trasformati di origine animale tutto questo non è obbligatorio. Per cui, se al momento dell'acquisto di questi ultimi alimenti si trova scritto in etichetta "Prodotto in Italia", può volere semplicemente dire, che quel prodotto ha subito in Italia l'ultimo processo sostanziale di

trasformazione e che le materie prime possono avere un'origine diversa. Questo, molte volte rappresenta un problema anche dal punto di vista della sicurezza alimentare. Per esempio, in paesi come la Cina, le leggi sui prodotti agricoli non sono omologate alle leggi italiane quindi pesticidi, metalli pesanti e analisi batteriologiche, non hanno gli stessi parametri. Tutte le questioni riconducibili ai livelli massimi di residui (LMR) di pesticidi nei prodotti alimentari e nei mangimi sono disciplinate dal regolamento (CE) n. 396/2005. Inoltre tale regolamento disciplina il monitoraggio e il controllo dei residui dei pesticidi presenti nei prodotti di origine vegetale e animale, residui che possono derivare dall'impiego dei pesticidi per la protezione dei vegetali. Il vero problema in questo caso, è quello della salubrità del prodotto che finisce nei nostri piatti. In Italia, esiste un elenco dei pesticidi legati a dei valori limite. I pesticidi che sono risultati tossici o addirittura cancerogeni sono stati eliminati. In Cina invece, vengono utilizzati dei livelli di pesticidi con limite di quantificazione molto alto, quindi il limite sotto il quale il pesticida è ritenuto assente è maggiore rispetto a quello italiano. Spesso, i media parlano di aziende italiane costrette a chiudere per aver comprato, in Cina, materie prime che avevano parametri non conformi alla norma. Questo avviene perché affinché un prodotto sia Made in Italy, è sufficiente che la lavorazione sostanziale sia stata fatta in Italia. In questo modo, non si ha la garanzia che le materie prime utilizzate per la produzione siano italiane al 100%. Sui prodotti scaturati, a differenza di quelli freschi, per la Legge Italiana, non è obbligatorio scrivere la provenienza degli alimenti come riso, pasta, pane, surgelati, succhi, confetture, minestrone, formaggio tranne nel caso dell'olio extra-vergine d'oliva, miele in vasetti, pesce. Da tutto ciò, si evince che nonostante il nuovo Regolamento, in etichetta, la provenienza e l'origine dei prodotti alimentari non risultano abbastanza chiare per il consumatore non informato in merito.

9. SITOGRAFIA:

<http://www.federalimentare.it/Documenti/dossieretichette.pdf>

<http://www.geofood.info/etichettatura-alimenti-il-nuovo-regolamento-ce-11692011/>

http://www.aduc.it/articolo/etichette+alimenti+novita+regolamento+europeo+1169_22742.php

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?

[lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1019](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=1019)

Informazioni riguardo la vicenda di carne equina nei preparati di manzo:

http://www.repubblica.it/economia/2013/03/06/news/ministero_della_salute_c_carne_di_cavallo_nel_rag_pronto_della_star-53976169/

Informazioni al consumatore riguardo pesce e cefalopodi freschi:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_196_allegato.pdf

Cenni storici sull'etichetta del vino:

http://www.darapri.it/immagini/nuove_mie/etichettavino.htm

Etichettatura delle uova:

<http://www.codacons.piemonte.it/alimentazione/Etichettatura%20uova.htm>

Differenza tra prodotti DOP e IGP:

www.marchiodimpresa.it/tutelaqualita/differenze.html

10. BIBLIOGRAFIA:

(1) Articolo 2, comma 2, lettera a), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(2) Articolo 2, comma 2, lettera b), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(3) Articolo 2, comma 2, lettera c), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(4) Articolo 2, comma 2, lettera d), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(5) Articolo 2, comma 2, lettera e), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(6) Articolo 2, comma 2, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(7) Articolo 2, comma 2, lettera g), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(8) Articolo 2, comma 2, lettera h), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(9) Articolo 2, comma 2, lettera i), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(10) Articolo 2, comma 2, lettera j), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(11) Articolo 2, comma 2, lettera l), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(12) Articolo 2, comma 2, lettera m), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(13) Articolo 2, comma 2, lettera n), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(14) Articolo 2, comma 2, lettera o), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(15) Articolo 2, comma 2, lettera p), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(16) Articolo 2, comma 2, lettera q), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(17) Articolo 2, comma 2, lettera r), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(18) Articolo 2, comma 2, lettera s), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(19) Articolo 2, comma 2, lettera t), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(20) Articolo 2, comma 2, punto u), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(21) Articolo 24, comma 1, del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(22) Articolo 8, comma 1 e 2, del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(23) Articolo 26, comma 2, lettera a), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(24) Articolo 26, comma 2, lettera b), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(25) Articolo 26, comma 5, lettere a) - b) - c) - d) - e) - f), del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, G.U. L 304/35 22.11.2011

(26) *ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI*, 2009, EPC Editore, Avv. Chiara Marinuzzi, Raffaella Flammia e Cristina La Corte

(27) DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.

(28) *L'ETICHETTA*, Il Fatto Alimentare, Dario Dongo

(29) DECRETO MINISTERIALE, 24 luglio 2003, Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità.

(30) *SLIDES SULLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE*, Avv. Nicoletta Amadei

(31) *ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI*, EPC Editore, settembre 2015, Daniela Maurizi

(32) Capitolo 2, Sezione 1, Articolo 23, comma 1 del REGOLAMENTO (CEE) N. 2913/92 DEL CONSIGLIO del 12 ottobre 1992 che istituisce un codice doganale comunitario (GU

L 302 del 19.10.1992, pag. 1)

(33) Capitolo 2, Sezione 1, Articolo 24 del REGOLAMENTO (CEE) N. 2913/92 DEL CONSIGLIO del 12 ottobre 1992 che istituisce un codice doganale comunitario (GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1)

FIGURE E GRAFICI:

Figure:

Figura 1. Espressione e dichiarazione dei valori nutrizionali.....	pag. 17
Figura 2. Dimensione dei caratteri in etichettatura.....	pag. 19
Figura 3. Marchio DOP.....	pag. 28
Figura 4. Marchio IGP.....	pag. 30
Figura 5. Marchio STG.....	pag.33
Figura 6. Esempio di etichetta delle carni.....	pag. 37
Figura 7. Zone di cattura.....	pag. 39
Figura 8. Esempio di etichetta errata e corretta.....	pag. 43
Figura 9. Come leggere l'etichetta del latte fresco.....	pag. 48
Figura 10. Etichettatura del miele.....	pag. 50
Figura 11. Etichettatura delle uova fresche.....	pag. 52
Figura 12. Esempio di etichetta di carne avicola.....	pag. 57

Grafici:

Grafico 1.....	pag. 67
Grafico 2.....	pag. 68
Grafico 3.....	pag. 69

Grafico 4.....	pag. 70
Grafico 5.....	pag. 71
Grafico 6.....	pag. 72
Grafico 7.....	pag. 73
Grafico 8.....	pag. 74
Grafico 9.....	pag. 74
Grafico 10.....	pag. 75

Ringraziamenti

All'arrivo ad uno dei più importanti traguardi della mia vita, ringrazio la mia famiglia che mi ha sostenuto sempre, in tutto e per tutto. Dedico tutta la felicità di questo momento a due pilastri fondamentali nella mia vita:

A mia madre, perchè a lei devo tutto quello che ho e quando la guardo vedo la donna che vorrei essere,

E a mio padre, perchè quando ride con gli occhi rivedo i miei, e il petto mi si gonfia d'orgoglio quando mi dicono "sei identica a tuo padre".