



L'ETICHETTA

Scheda attività

L'etichetta è la carta di identità di un alimento, per questo motivo deve riportare tutte le informazioni e le indicazioni utili al consumatore.

Per etichetta di un prodotto alimentare si intende **l'insieme delle indicazioni**, delle informazioni, dei marchi, dei simboli, dei colori, delle immagini che si riferiscono al prodotto. Possono comparire su tutto l'imballaggio, su un apposito adesivo o sul dispositivo di chiusura.

Possiamo dividere l'etichetta in due parti:

- **informativa**, che contiene tutte le informazioni utili sul prodotto;
- **"suggestiva"**, con immagini, nomi di fantasia, slogan, ecc.

La "parte suggestiva", studiata e creata appositamente dai responsabili del marketing, che ha la duplice funzione di evidenziare alcune caratteristiche particolari del prodotto e di catturare l'attenzione del consumatore e convincerlo all'acquisto.

Le etichette alimentari sono disciplinate a livello europeo e nazionale, questi i principali regolamenti:

- Regolamento UE n. 1169/2011 che specifica quali informazioni sono da inserire in etichetta,
- Regolamento di esecuzione UE n. 775/2018 che prevede l'inserimento dell'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario,
- D. Lgs. n. 231/2017 che disciplina le sanzioni in caso di violazioni delle norme.

In Italia, a partire dal 13 dicembre 2014, tutti gli operatori del settore alimentare (produttori, distributori, ...) sono obbligati a rispettare le disposizioni del Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

L'obiettivo del Regolamento è quello di assicurare un'informazione chiara e corretta, in modo da non indurre il consumatore in errore sulle caratteristiche, le proprietà o gli effetti dei prodotti che acquistano.

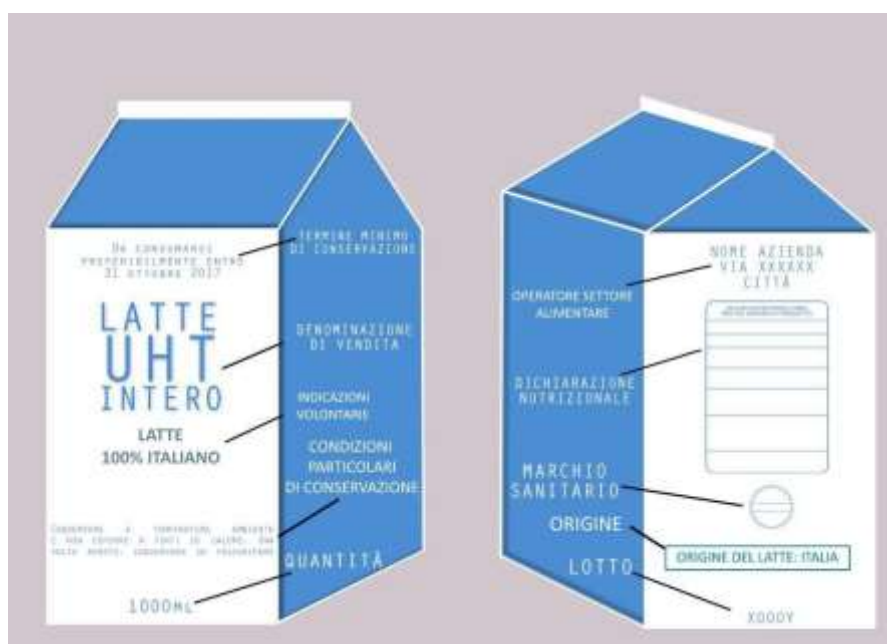
Per legge è obbligatorio riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita;





- l'elenco degli ingredienti ordinati in ordine decrescente (cioè da quello contenuto in maggiore quantità a quello meno presente);
- la presenza di qualsiasi ingrediente o derivato da una sostanza che possa provocare allergie o intolleranze;
- la presenza di ingredienti derivati da OGM, di additivi e di conservanti;
- la quantità netta all'interno della confezione;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza (per i prodotti più deperibili come il latte);
- le condizioni di conservazione, le modalità di utilizzo e le istruzioni per l'uso (nel caso in cui la loro omissione potrebbe rendere difficile la preparazione);
- il nome o la ragione sociale e il marchio del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione;
- il paese di origine o il luogo di provenienza della materia prima;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore che lo commercializza;
- le informazioni nutrizionali (o tabella nutrizionale);
- il codice del lotto o la data di produzione per garantire la tracciabilità;
- per i prodotti certificati, eventuali marchi di qualità o denominazioni tutelate (DOP, IGP, STG);
- per i prodotti biologici, inoltre, deve essere presente il logo del biologico, il codice dell'ente certificatore e vanno indicati gli ingredienti che prodotti biologici e quelli che non lo sono.





Tutte le indicazioni devono essere **stampate in modo chiaro e leggibile**. L'operatore è responsabile di tutte le informazioni fornite sull'etichetta.

Negli alimenti confezionati le informazioni devono comparire sulla confezione/imballaggio o sull'etichetta ad essa apposta.

L'**etichetta non è obbligatoria** nei prodotti venduti **sfusi e da banco** o in caso di **fabbricazione artigianale e in piccole quantità**, in quanto tutte le informazioni sono esposte nel punto vendita e perché si presume che il consumo avvenga entro pochi giorni.

Le altre informazioni, fornite volontariamente dal produttore, non devono indurre in errore il consumatore, non devono essere ambigue né confuse e devono basarsi su dati scientifici certi e pertinenti. Colori, immagini, disegni, slogan non dovrebbero essere "ingannevoli".

Con i Decreti n. 990 del 28/03/2017 e n. 1076 del 31/03/2017, in applicazione dell'art. 4 del D. L. 09/12/2016 "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011" relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, il MIPAAF ha emanato le "Linee guida per le indicazioni in etichetta dell'origine e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari".

Tali linee guida prevedono che nelle etichette del latte e dei suoi derivati siano obbligatorie le informazioni relative all'**origine del latte** (tal quale o usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari).

Nel caso in cui la mungitura e trasformazione in un solo Paese deve essere presente la dicitura "*origine del latte: ...*" (per esempio "origine del latte: Italia" eventualmente integrato con il nome della regione o provincia autonoma se il latte proviene esclusivamente da tali territori).

Nel caso in cui mungitura e trasformazione non avvengano in Italia, ma in più paesi stranieri, questi vanno elencati tutti:

- a. "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- b. "Paese di condizionamento/confezionamento": nome del Paese nel quale è stato condizionato il latte,
- c. "Paese di trasformazione": nome del paese nel quale il latte è stato trasformato in prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1.

Nel caso di produzione in paesi appartenenti all'Ue può essere utilizzata la dicitura "*Latte dei paesi Ue*", se munto in uno o più paesi europei; "*Latte condizionato o trasformato in paesi Ue*", se queste fasi avvengono in uno o più paesi Ue. Allo stesso modo si può utilizzare la dicitura "*Paesi non Ue*", se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea.

Da questa norma sono esclusi solo i prodotti certificati (Dop, Igp, ...) i cui disciplinari di produzione riportano già le indicazioni sull'origine del latte fresco.

Un'ultima osservazione sulla **data di scadenza**, che è l'informazione che viene verificata più spesso dal consumatore, praticamente ad ogni acquisto di generi alimentari.



In base alla deperibilità può essere di due tipi:

- **Data di Scadenza**, in questo caso è presente la dicitura «*Da consumarsi entro ...*». Si usa per i prodotti molto deperibili, come il latte e i suoi derivati freschi, che, se consumati oltre tale data possono essere nocivi per la salute umana e degli animali a causa della presenza di patogeni.
- **Termine Minimo di Conservazione (TMC)**, se la data è preceduta dalla dicitura «*Da consumarsi preferibilmente entro ...*». Si usa per i prodotti che si conservano a lungo (per esempio: biscotti, pasta, legumi, cereali, ecc.). Oltre tale data il prodotto può aver modificato le proprietà organolettiche iniziali, ma è ancora edibile.

Data di scadenza e TMC non sono obbligatori per alcuni prodotti! Quali?

- ortofrutta e prodotti freschi da banco (latticini, pane, salumi, carne, ecc.), in quanto si sottintende che il consumo va fatto entro pochi giorni,
- vini, vini liquorosi, spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili
- bevande con contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- prodotti da forno che, per natura, sono consumati entro le 24 ore,
- zuccheri allo stato solido,
- confetti, gomme da masticare,
- sale da cucina,
- aceti.

Utili al consumatore sono anche informazioni relative alle condizioni di conservazione e di uso/preparazione che indicano le modalità per consentire una conservazione ed un uso adeguato dell'alimento sia prima che dopo l'apertura della confezione. Ecco alcuni esempi «*Da conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore*», «*conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce*» «*conservare in frigorifero*», «*cuocere prima dell'uso*».

Il latte e i suoi derivati vanno conservati in frigorifero, solitamente nei piani più alti o nei ripiani presenti nello sportello.

Fonti bibliografiche di riferimento

Latte e derivati, produzione, commercializzazione, ricette: www.lattetrevalli.it

Latte e derivati, salute e benessere: www.assolatte.it

Approfondimenti

Normativa, legislazione italiana, prodotti tipici e certificati, etichettatura e normativa italiana ed europea: www.politicheagricole.it

Etichettatura, sicurezza alimentare: www.salute.gov

Regolamento europeo, normativa nazionale: www.sviluppoeconomico.gov.it

Legislazione UE (inglese): http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en



Attività 1:

L'etichetta, per legge, deve riportare tutte le indicazioni utili al consumatore, ma sempre più spesso vengono inserite informazioni "ingannevoli".

Gli alunni vanno invitati a portare a scuola le confezioni o le etichette dei prodotti lattiero caseari che consumano normalmente a casa.

In classe, poi, vanno aiutati a osservarle, studiarle e leggerle correttamente, facendogli notare quali sono le indicazioni utili e quali possono essere le "migliorie" apportate dagli addetti al marketing e alla vendita.

Agli alunni si può chiedere:

- Cosa vedi per prima cosa sull'etichetta?
- Trovi tutte le indicazioni?
- Quali sono più nascoste o più difficili da individuare?
- Ci sono altre immagini che attirano maggiormente la tua attenzione?
- Quale etichetta ti sembra più "onesta"? Quale ti sembra più "furba"?
- Quali e quanti inganni si possono trovare?

A fine attività si possono invitare gli alunni a ripetere l'osservazione a casa, al supermercato o al negozio dove possono aiutare i genitori nella scelta e nell'acquisto dei prodotti.

Attività 2:

Gli alunni vanno invitati a creare la propria etichetta del latte o di un suo derivato.

Davanti ad un foglio bianco possono dare sfogo alla loro immaginazione. Dovranno inventare il nome, disegnare il prodotto, creare slogan ad effetto, elencare gli ingredienti e le caratteristiche del loro prodotto, ecc.

Le etichette possono in un secondo momento essere confrontate in classe ed appese ai muri dell'aula.

Per partecipare al concorso "Una mucca per amica", invece, va ideata una sola etichetta per ciascuna classe, che andrà inviata accompagnata dalla scheda di partecipazione via email alla segreteria organizzativa segreteria@ascoladilatte.it. In palio, per ciascuna regione, una LIM e buoni spesa per le classi vincitrici e selezionate.

A cura di Alimos Soc. Coop. – www.alimos.it



Per info:

Segreteria organizzativa - Alimos Soc. Coop.
Tel. 0547 317091 – email segreteria@ascolasilatte.it