

ETICHETTA NUTRIZIONALE

**E' UNO STRUMENTO NECESSARIO
E FONDAMENTALE PER LA
SICUREZZA E NELLO STESSO
TEMPO FORNISCE GLI
STRUMENTI PER CAPIRE E
UTILIZZARE AL MEGLIO UN
ALIMENTO.**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

**PER ESSERE VERITIERA E
CORRETTA, UNA
ETICHETTA NON PUO'
TRARRE IN ERRORE
L'ACQUIRENTE. LO FA:**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

- a) **Se inganna sulle caratteristiche del prodotto;**
- b) **Se attribuisce al prodotto proprietà o effetti che non possiede;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

- c) Se suggerisce un prodotto possiede caratteristiche particolari quando quasi tutti i prodotti analoghi le posseggono;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

- d) Se, salvo che per le acque minerali e i prodotti destinati a un'alimentazione particolare, attribuisce al prodotto proprietà atte a curare o prevenire una malattia;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

- e) Se la forma o l'aspetto conferito a prodotti o i loro imballaggi siano tali da trarre in inganno il consumatore;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

- f) **Se la pubblicità trae in inganno sui punti summenzionati;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

Nel marzo 2000 il Ministro dell'Industria ha emanato una circolare che fissa le “**linee guida**” per quanto dichiarato in etichetta delle quantità degli ingredienti secondo quanto dispone la direttiva **U.E. n° 10 del 1999**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

Questa direttiva impone l'obbligo di riportare in etichetta la quantità esatta per ogni ingrediente citato nel nome commerciale o designato nella confezione.

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

**L'ingrediente deve essere
obbligatoriamente segnalato
quando:**

- 1. Quando l'ingrediente di cui si parla figura nella denominazione (es. yogurt alla fragola);**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

2. **Quando la categoria di ingredienti figuri nella denominazione di vendita (es. zuppa di pesce);**
3. **Quando l'ingrediente sia associato dal consumatore alla denominazione di vendita;**

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA VERITIERA

L'etichettatura OGM entrata in vigore il 10 aprile 2000 obbliga a indicare la presenza di questi se presenti in percentuale al di sopra dell'1 %.

QUALI INDICAZIONI DEVONO CONTENERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

All'art. 3 della nuova direttiva dell'U.E.:

- 1. La denominazione di vendita.**
- 2. L'elenco degli ingredienti.**
- 3. La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.**
- 4. Per gli alimenti in imballaggi preconfezionati, il quantitativo netto.**

QUALI INDICAZIONI DEVONO CONTENERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

5. Il termine minimo di conservazione e per i prodotti molto deperibili, la data di scadenza.
6. Le condizioni particolari di conservazione o utilizzazione.
7. Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante/condizionatore/venditore C.E.

QUALI INDICAZIONI DEVONO CONTENERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

- 8. Il luogo di origine o di provenienza.**
- 9. Le istruzioni d'uso quando l'omissione non consenta al consumatore di fare un uso appropriato del prodotto.**
- 10. Per le bevande con un contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume, l'indicazione del titolo alcolico volumico effettivo.**

QUALI INDICAZIONI DEVONO CONTENERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

11. **Gli additivi presenti, devono essere segnalati con il loro nome o la sigla europea E seguita dal numero e la specificazione della categoria.**
12. **Deve essere indicato anche il codice che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.**

“ETICHETTA NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

E' facoltativa, è regolamentata da D.L. n° 77 del 16 febbraio 1993 che ha recepito una direttiva europea, e si intende come dichiarazione riportata sull'etichetta relativa al valore energetico dell'alimento e ai suoi seguenti nutrienti: proteine, grassi, carboidrati, fibre alimentari, vitamine e Sali minerali.

“INFORMAZIONE NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Diventa obbligatoria quando sulla confezione o un messaggio pubblicitario affermino, suggeriscano o richi amino al consumatore che un alimento possiede particolari requisiti nutrizionali relativi:

“INFORMAZIONE NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- **Al maggiore o minore valore energetico;**
- **Ai nutrienti contenuti;**
- **Alle proteine, carboidrati, zuccheri, grassi acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, fibra alimentare.**

“INFORMAZIONE NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I modelli di riferimento da adottare sono 2:

1. versione semplificata dove deve essere riportato il valore energetico per 100 g o ml di prodotto, seguito dal contenuto in proteine, carboidrati e grassi

“INFORMAZIONE NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

2. versione completa si deve aggiungere:

- il contenuto di zuccheri (precisando eventualmente la tipologia es. q.tà di polialcoli e di amido)
- Indicare la presenza di acidi grassi (precisando le diverse componenti: saturi, monoinsaturi, polinsaturi e colesterolo)

“INFORMAZIONE NUTRIZIONALE” DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- La lista continua con il contenuto in fibre alimentari
- Il sodio
- Vitamine e Sali minerali quando le quantità superano il 15% dell’apporto nutritivo giornaliero