

SAPER (e)
CONSUMARE

Etichettatura prodotti alimentari

Percorso di Educazione Civica
Classi 3AC 3BC

Itis Castelli
Brescia

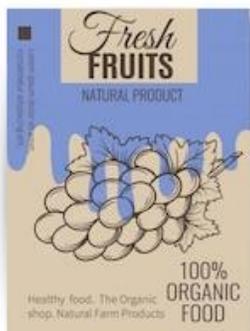
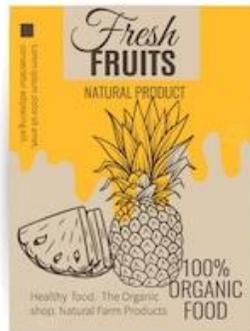


Che cos'è l'etichetta?



Carta d'identità di un prodotto alimentare, fornisce tutte le indicazioni utili per un consumo consapevole e responsabile.

Che cos'è l'etichetta?



Attraverso una sua attenta lettura il consumatore ha gli strumenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alle proprie esigenze e per valutare il rapporto qualità/prezzo.

Che cos'è l'etichetta?

Deve garantire trasparenza evitando di:

- Indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, qualità, composizione, e luogo di origine del prodotto;
- Evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono;
- Attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire o curare malattie, o ancora accennare proprietà farmacologiche.



Legislazione

Regolamento Comunitario n.1169 del 25 Ottobre 2011

- Normativa comune a livello europeo, applicata in tutti gli Stati Membri.
- Semplificazione e armonizzazione della struttura normativa.
- Riscontro con le esigenze dei produttori.
- Aumento della tutela e dell'informazione dei consumatori.



Dove vanno riportate le informazioni?

Campo visivo
principale



Campo visivo
secondario

Come vanno riportate le informazioni?



Le informazioni devono essere precise, chiare, leggibili e facilmente comprensibili per il consumatore.

Informazioni obbligatorie



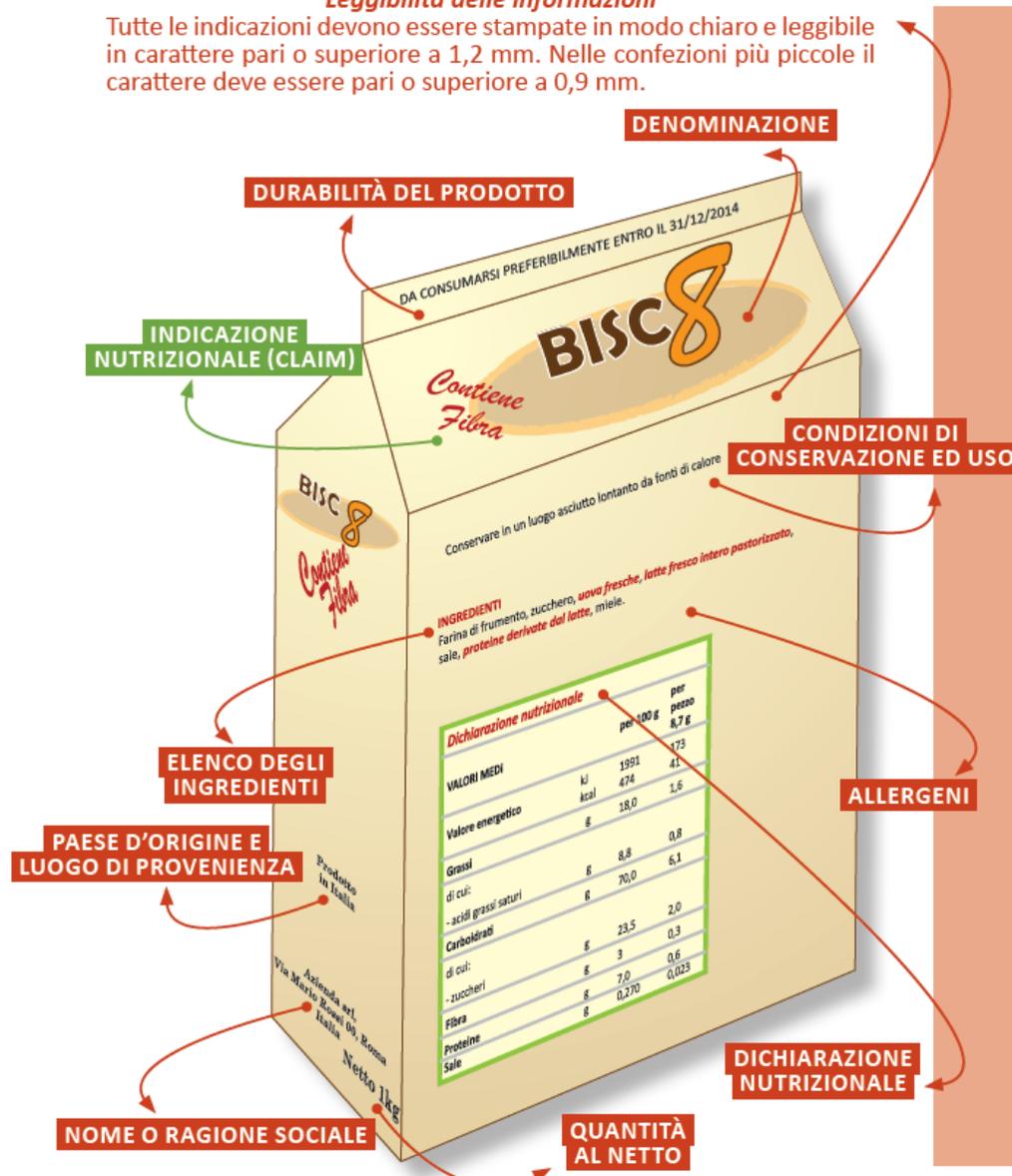
Tre categorie di informazione:

- Caratteristiche dell'alimento (identità, composizione, proprietà);
- Informazioni sulla protezione della salute;
- Informazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Informazioni obbligatorie

Leggibilità delle informazioni

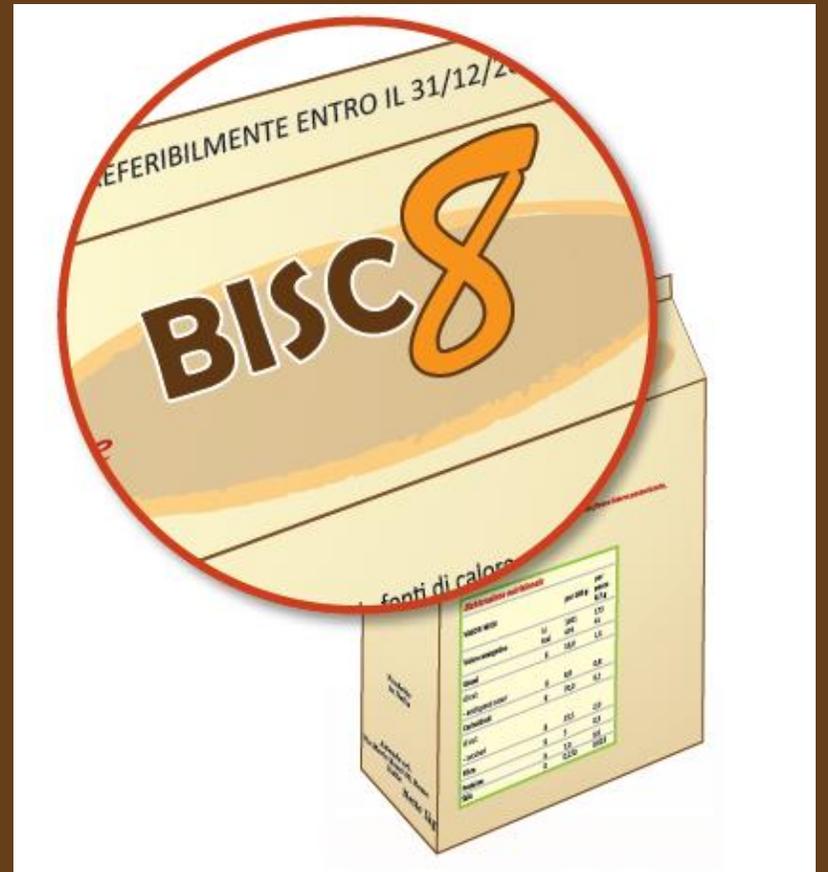
Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.



IO: Denominazione di vendita

Denominazione legale del prodotto o il nome consacrato dagli usi o ancora la denominazione merceologica generica per indicare una serie di prodotti (es: pasta alimentare) oppure specifica per un solo prodotto (es: spaghetti, wafer). Può fornire la sua descrizione.

Non può essere mai sostituita da un nome di fantasia o da un marchio di fabbrica e va sempre letta con cura perché può rilevare immediatamente la qualità del prodotto.



IO: Denominazione di vendita



Olio extravergine di oliva, olio vergine di oliva, olio di oliva

IO: Denominazione di vendita



Alcune raffigurazioni in etichetta possono confondere il consumatore ed indurlo a credere che il prodotto sia in possesso di caratteristiche che invece non ha.

IO: Denominazione di vendita

È accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova l'alimento o del trattamento che ha subito, ad esempio: in polvere, ricongelato, liofilizzato, surgelato, concentrato, affumicato.



IO: Elenco degli ingredienti

Per ingrediente si intende ogni sostanza utilizzata nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Gli ingredienti sono indicati in ordine di **peso decrescente** al momento della preparazione: il primo ingrediente è quindi quello presente in maggiore quantità. Controllando l'elenco degli ingredienti di due prodotti simili possiamo sapere in cosa si differenziano.



INGREDIENTI: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina (grassi e oli vegetali raffinati in parte frazionati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322: contiene soia; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: E160a), uova, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di frumento, aromi. Contiene busta da 10 g di zucchero a velo: zucchero, amido di frumento, aroma vanillina.

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.
Prodotto in stabilimento che utilizza: arachidi, latte, frutta a guscio.

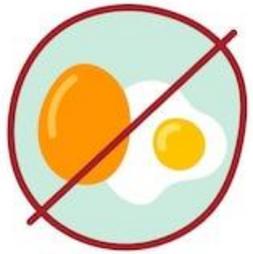
LOTTO E SCADENZA INDICATI SULLA CONFEZIONE

IO: Elenco degli ingredienti

Quando l'etichettatura di un prodotto o la sua denominazione di vendita pone l'accento su un particolare ingrediente che va a differenziare quel prodotto da altri prodotti analoghi, (es: torta al cioccolato), di questo ingrediente deve essere riportata la **quantità percentuale**.



IO: Elenco degli ingredienti: allergeni



Egg Free

Lorem Ipsum



Gluten Free

Lorem Ipsum



Nut Free

Lorem Ipsum



Vegetarian

Lorem Ipsum



Corn Free

Lorem Ipsum



Alcohol Free

Lorem Ipsum



100% Natural

Lorem Ipsum



Lactose Free

Lorem Ipsum



Mollusks Free

Lorem Ipsum

La presenza degli allergeni (sostanze che possono provocare allergie o intolleranze) deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza.

Anche i prodotti sfusi devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni che troveremo segnalata anche sui prodotti somministrati nei ristoranti, mense, bar ecc.

10: Elenco degli ingredienti: additivi



Facciamo un esempio:

Nella tecnologia di produzione di taluni prodotti alimentari (salsicce, foie gras, aringhe in salamoia) vengono utilizzati degli additivi noti con il nome di **Nitriti e Nitrati**. Questi svolgono due funzioni essenziali:

- impedire la moltiplicazioni di alcuni batteri (in particolare il Clostridium botulinum).
- mantenere un colore rosso vivo delle carni che diversamente tenderebbero al bruno e sarebbero, dunque, poco gradite al consumatore.

10: Elenco degli ingredienti: additivi



Additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali: impiegati per conferire determinate caratteristiche agli alimenti, migliorarne le proprietà sensoriali e contribuire ai processi di produzione degli alimenti. Es: Coloranti, Emulsionanti e Stabilizzanti, Addensanti, Edulcoranti...

Additivi che contribuiscono a mantenere la freschezza e la sicurezza degli alimenti: permettono di allungare la durata del prodotto proteggendo gli alimenti dal deterioramento provocato dall'ossidazione e dai microrganismi. Es: Antiossidanti, Conservanti ...



IO: Durabilità del prodotto

Data di scadenza:
la data è preceduta dalla dicitura «Da consumare entro il» che rappresenta il **limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato.**

"entro"

"preferibilmente entro"

Xxxxxx xxxxxxxx
xx x xxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx xx x xxxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx x xxx xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxx xxxxxxxxxx

Xxxxxx Xxxxxx Xxxxxx
xxxx xxx xxxxx xxx xxx
xxxx xxx xxxxx xxx xxx
xxxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx
xxxxxxx xxxxxxx xxxxxxx
xxxx xxx xxxxx xxx xxx

Xxxx xxxxx x
Xx xxxxxxxxxxx xxxxxxx xxx
xxxxxxxxxxxx x xxxxxxxxxxx xxx
xxxxxxxxxxxx xxxxxx x xxx xxx

xxx xxxxx	xxx	x	xxx
xxx xxxxx	x	xxx	x
xxx xx x x			
xxx x xxxxx	xx	xx	x
xxx xx x	xxx		xx
xxx xx x x			

Termine minimo di conservazione (TMC): nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo si troverà la dicitura «Da consumarsi preferibilmente entro il» che indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore ma può essere consumato senza rischi per la salute.

IO: Durabilità del prodotto

La data comprende il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.



10: Condizioni di conservazione ed uso

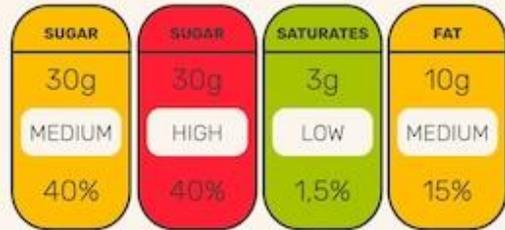


Sono menzioni obbligatorie solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto. Per alimenti di uso non comune, è indispensabile specificarne le modalità di impiego.

IO: Dichiarazioni nutrizionali

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	(500g)
Amount per serving	
Calories	250
% Daily Value*	
Total Fat 10g	15%
Saturated Fat 2g	7%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 100mg	5%
Total Carbohydrate 30g	10%
Dietary Fiber 2g	11%
Total Sugars 1g	25%
Incl. Added Sugars 5g	
Protein 5g	
<hr/>	
Vitamin A 2mcg	8%
Vitamin C 5mcg	15%
Calcium 200mg	20%
Iron 10mg	40%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.



Consente di fare scelte sane e consapevoli per la propria dieta.

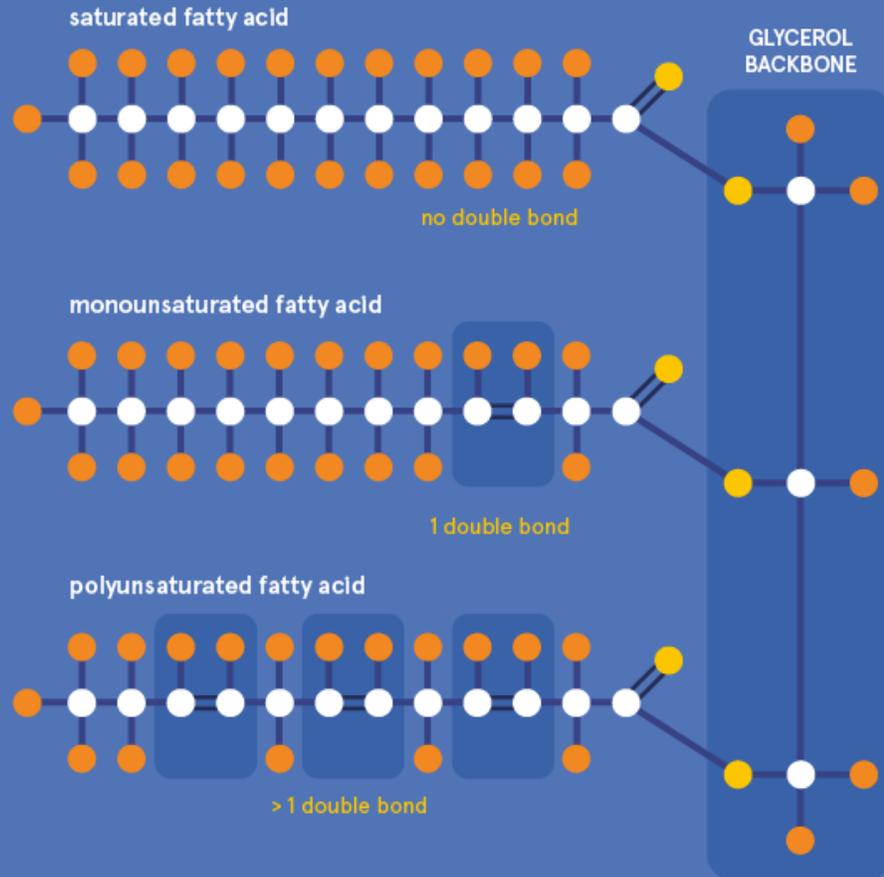
Comprende:

- valore energetico (kJ o kcal);
- quantità di grassi;
- acidi grassi saturi;
- carboidrati;
- zuccheri;
- proteine;
- sale;
- vitamine e i sali minerali se presenti in quantità significative.

Il valore energetico viene riportato per 100 g o 100 ml e può anche essere espresso per porzione per essere compreso più facilmente dal consumatore, mentre le sostanze nutritive vengono indicate in percentuale.

IO: Dichiarazioni nutrizionali (grassi)

WHAT ARE FATS MADE OF?



I principali lipidi (o grassi) sono trigliceridi, fosfolipidi e colesterolo. Possono essere di origine animale o vegetale. Svolgono funzione energetica, strutturale e di trasporto.

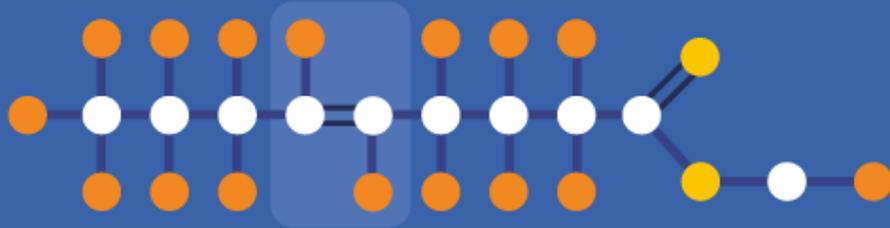
Struttura di un trigliceride.

IO: Dichiarazioni nutrizionali (grassi)

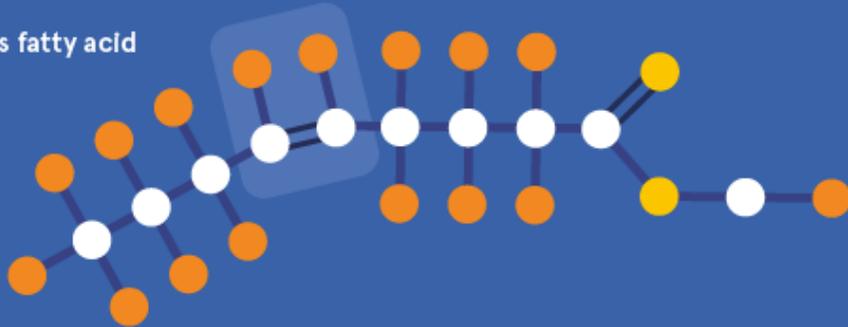
WHAT ABOUT TRANS FATS?

trans fats are unsaturated fats with hydrogen atoms bonded in the trans configuration

trans fatty acid



cis fatty acid



● carbon ● oxygen — single bond
● hydrogen = double bond



Acidi grassi saturi: solidi a temperatura ambiente.

A causa della maggiore densità, possono accumularsi a livello dei vasi sanguigni.

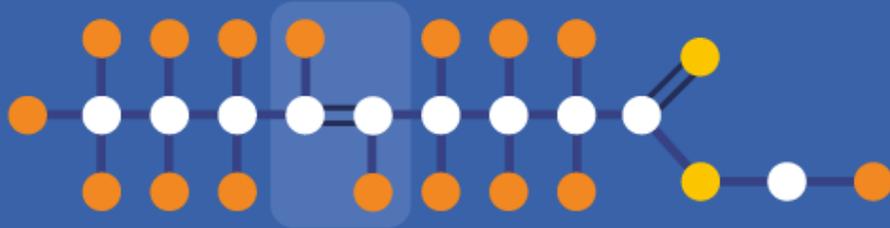
Sono presenti nei grassi di origine animale, in latte e deriva, nel tuorlo dell'uovo e in grassi di origine vegetale come la margarina.

IO: Dichiarazioni nutrizionali (grassi)

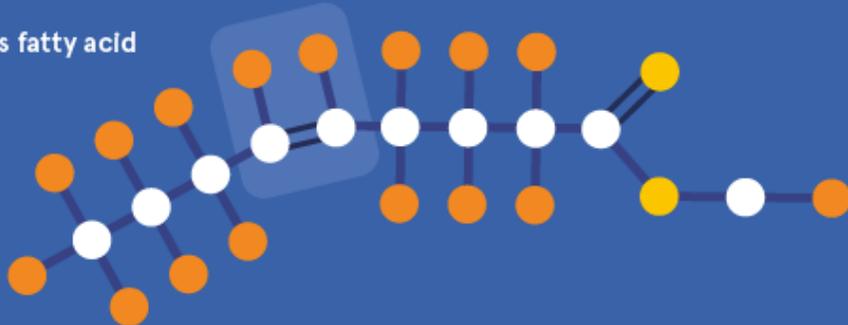
WHAT ABOUT TRANS FATS?

trans fats are unsaturated fats with hydrogen atoms bonded in the trans configuration

trans fatty acid



cis fatty acid



● carbon ● oxygen — single bond
● hydrogen = double bond



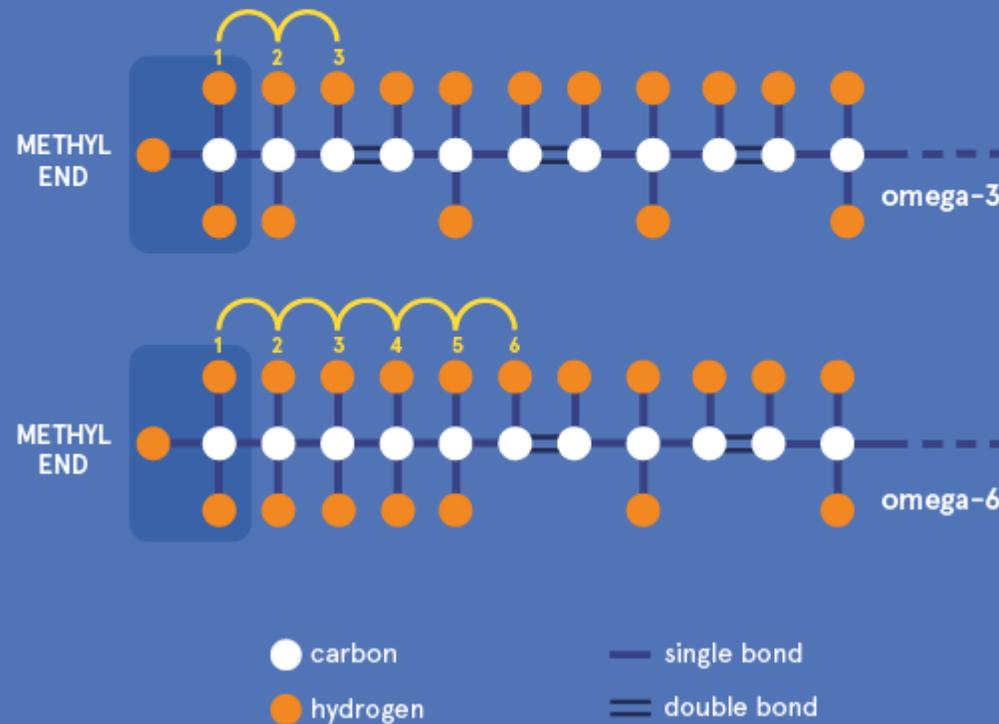
Acidi grassi insaturi: sono liquidi a temperatura ambiente.

Grazie alla catene più corte ed ai doppi legami sono più facilmente digeribili e sono meno accumulabili dai tessuti.

IO: Dichiarazioni nutrizionali (grassi)

WHAT ARE OMEGA-3 & OMEGA-6 FATS?

omega-n refers to the number (n) of the carbon atom with the first double bond from the methyl end



10: Altre informazioni obbligatorie

- Il quantitativo netto espresso in peso o in volume e il peso netto sgocciolato.
- Data di congelamento.
- I riferimenti del produttore o del confezionatore o del venditore.
- Paese d'origine e luogo di provenienza.



Indicazioni nutrizionali e sulla salute

L'etichetta degli alimenti **può** essere utilizzata dal produttore come mezzo per valorizzare i propri prodotti.

Il Regolamento (CE) 1924/2006 armonizza i cosiddetti "**claims**", ossia le indicazioni nutrizionali e sulla salute rivendicate sulle etichette degli alimenti e/o con la pubblicità, allo scopo di garantire ai consumatori l'accuratezza e la veridicità informazioni.



Indicazioni nutrizionali e sulla salute



Un'indicazione nutrizionale o per la salute suggerisce che un dato prodotto abbia proprietà benefiche in base alla presenza/assenza di uno o più ingredienti. Tali indicazioni devono soddisfare le norme europee che ci proteggono da pubblicità ingannevoli e consentire un'equa comparazione tra i prodotti.

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



Indicazioni nutrizionali: dichiarano, suggeriscono o comunicano implicitamente il fatto che un dato alimento possieda **particolari proprietà nutrizionali**.

Ad esempio:

- **Senza:** contiene quel nutriente in quantità vicina allo zero.
- **Basso:** contiene quel nutriente in quantità maggiore rispetto ad alimenti etichettati con la dicitura "senza".
- **Ridotto:** l'alimento contiene quel nutriente in quantità inferiore del 30% rispetto alla versione classica.

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



A BASSO CONTENUTO CALORICO

il prodotto contiene non più di 40 kcal/100 g per i solidi
o più di 20 kcal/100 ml per i liquidi



A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

il valore energetico è ridotto di almeno il 30%



SENZA CALORIE

il prodotto contiene non più di 4 kcal/100 ml

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi



SENZA GRASSI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml



A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

il prodotto contiene non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi



SENZA GRASSI SATURI

la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 5 g di zucchero per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi



SENZA ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

il prodotto non contiene zuccheri o ogni altro prodotto utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento li contiene naturalmente si deve riportare sull'etichetta: "contiene naturalmente zuccheri"

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



Indicazioni per la salute:
dichiarano, suggeriscono o implicano un collegamento tra un alimento o un ingrediente e un effetto sulla salute, ad es. "contiene calcio, necessario per la crescita ossea".

Indicazioni nutrizionali e sulla salute



Le indicazioni sulla salute sono consentite solo se sull'etichetta sono comprese le seguenti informazioni:

- una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato.

Prodotti biologici



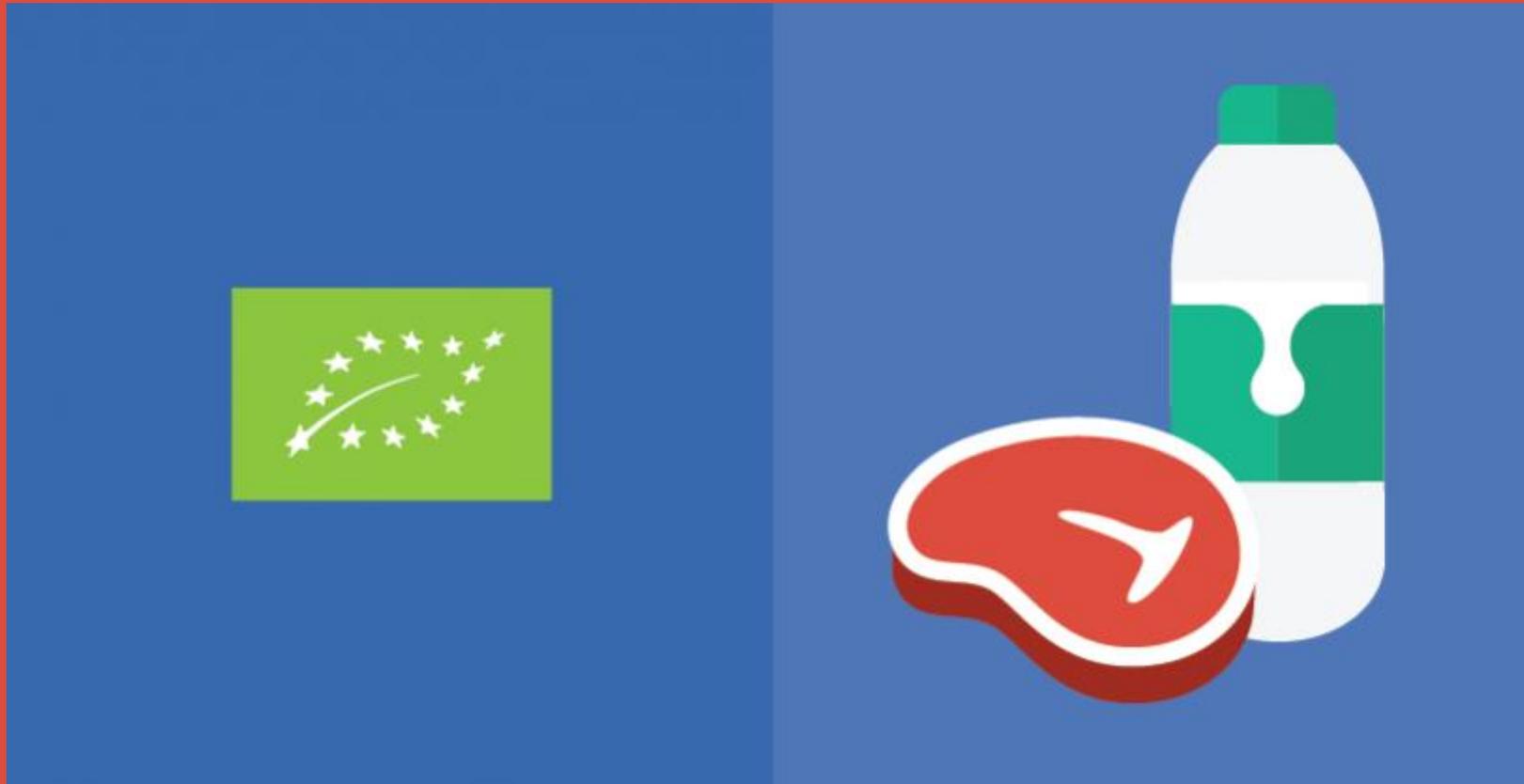
La parola "**biologico**" si riferisce al modo in cui si coltiva, si alleva e si trasformano i prodotti. Per i cibi biologici è ammesso solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi...).

Prodotti biologici



Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

Prodotti biologici



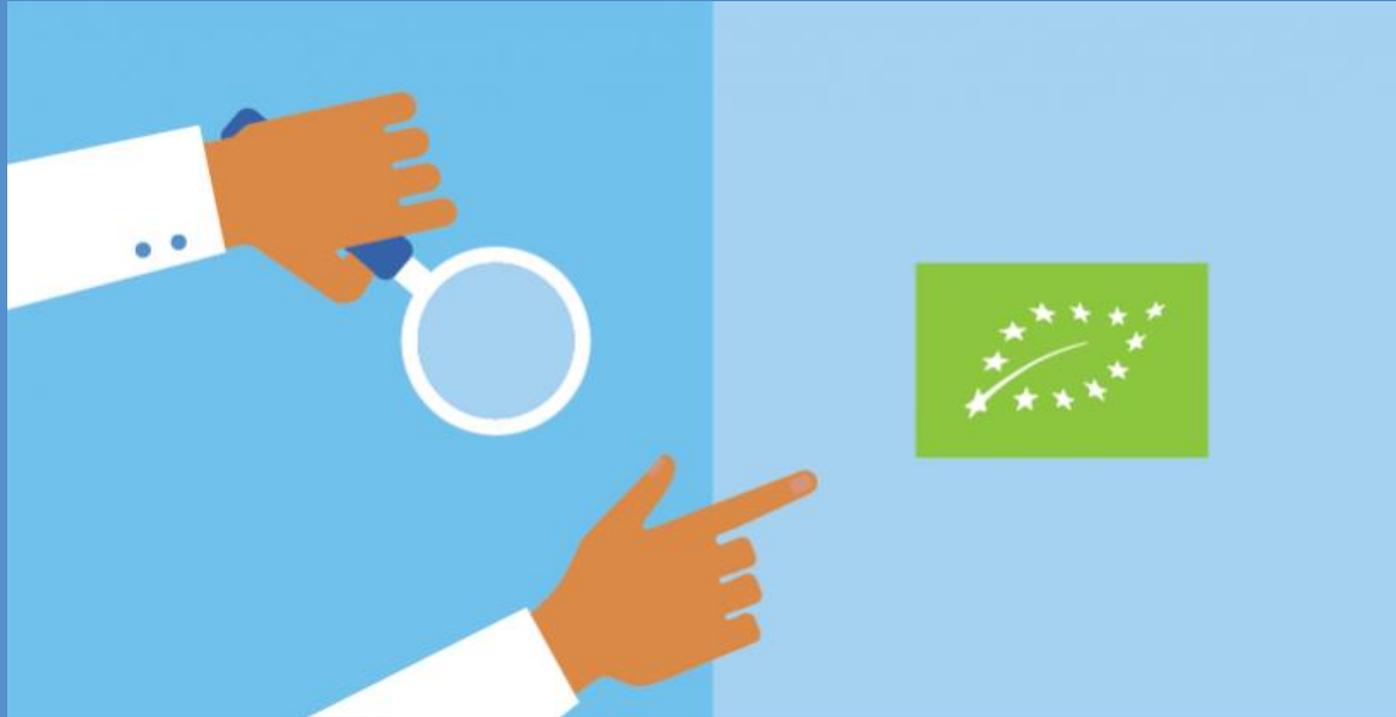
Per quanto riguarda i sistemi di allevamento, si pone la massima attenzione al benessere degli animali, che si nutrono di erba e foraggio biologico e non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, nelle aziende agricole devono esserci ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

Prodotti biologici

Per garantire che gli agricoltori, gli allevatori e i trasformatori biologici producano o trasformino alimenti in conformità con la legislazione vigente (REGOLAMENTO CE n. 1804/1999 - Reg. UE 2018/848), gli organismi di controllo e le autorità designati certificano e ispezionano ogni professionista biologico. I prodotti conformi devono recare il **logo biologico dell'UE**.



Prodotti biologici



- il logo europeo del biologico (la foglia verde con 12 stelle);
- l'indicazione biologico nella denominazione del prodotto;
- l'indicazione del numero di riconoscimento dell'operatore biologico;
- l'indicazione del relativo organismo di controllo;
- l'indicazione del paese di origine delle materie prime agricole.

Prodotti biologici

Gli stessi prodotti della terra e dell'allevamento possono essere destinati a diventare ingrediente di una preparazione: così le uova, ad esempio, possono essere anche utilizzate per produrre biscotti.

Affinché il prodotto finito si possa fregiare del titolo di biologico la sua ricetta deve prevedere **almeno il 95%** di ingredienti certificati bio, al netto del contenuto di acqua e sale, che non sono considerati ingredienti di origine agricola e come tali sono esclusi dal conteggio.

Attenzione, perché altri ingredienti (minerali, vitamine, additivi, ecc.) di origine non agricola possono essere utilizzati ma **solo se** esplicitamente autorizzati e inseriti negli allegati del regolamento applicativo.



Prodotti biologici



**SAPER (e)
CONSUMARE
VINCITORE
★ 2022 ★**



Ministero delle Imprese
e del Made in Italy



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

**Occhio
all'etichetta**



ITIS CASTELLI
CHIMICA E MATERIALI
BRESCIA



Vincitori

