



L'etichettatura dei prodotti alimentari: i prodotti etnici

20 giugno 2022

Cristina Giovannini Luca



Prodotti
alimentari



Consumatore



Imprese di
settore



ETICHETTATURA ALIMENTARE



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

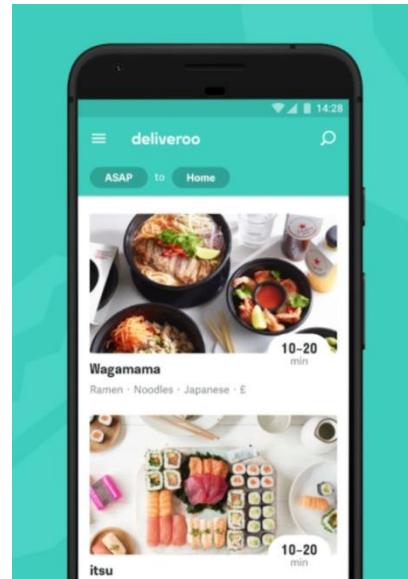
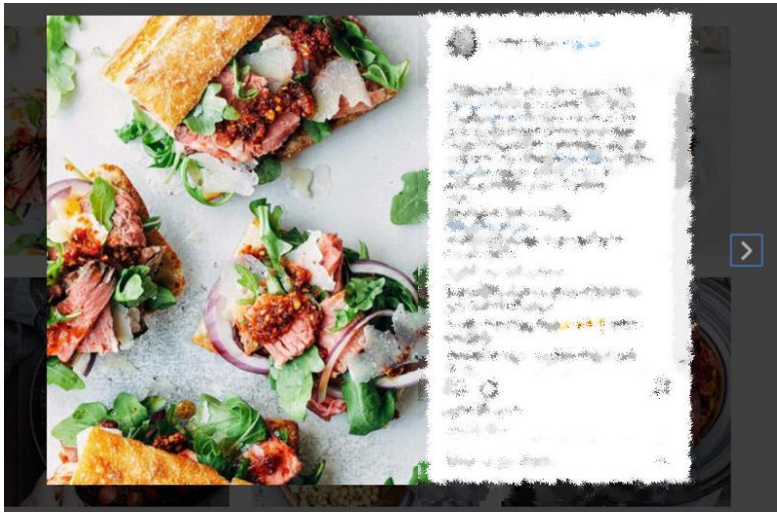
Quando parliamo di «etichettatura» intendiamo ...

“**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”



... ma in generale le «informazioni al consumatore» sono:

“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**”



Definizione di «etnico» (?)

«La cucina etnica, di fatto, non ha una definizione precisa, ma si può interpretare come l'insieme delle tradizioni culinarie di un popolo, ciò che più lo rappresenta sia dal punto di vista dei prodotti del territorio, sia dell'utilizzo che ne viene fatto. Il cibo etnico così come lo conosciamo, è suddiviso in tre macroaree, Oriente, Nord Africa e Sud America». (© Fondazione Umberto Veronesi)

«Il cibo etnico può essere definito come la cucina di un gruppo etnico o di un paese che è culturalmente e socialmente accettata da consumatori di diversa etnia o provenienza. Ad esempio, il cibo greco, indiano, italiano, thailandese e il cibo coreano sono tutti considerati cibo etnico al di fuori dei propri paesi». (<https://www.antropologiaalimentare.it/>)



... E i «novel food»?

«qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri [...]»-> Reg. UE 2283/2015

- Necessaria autorizzazione alla commercializzazione in UE
- Norme specifiche e procedura semplificata per alimenti tradizionali da paesi terzi
- Elenco UE aggiornato (Reg. UE 2470/2017 e s.m.i.)



Riferimenti normativi

ORIZZONTALE

- Reg. UE 1169/2011
- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017

VERTICALE

- Miele
- Bevande spiritose
- Olio di oliva
- Etc.





Le normative UE/nazionali possono essere diverse da quelle del Paese d'esportazione (per informazioni obbligatorie, grafica, allergeni, etc.)

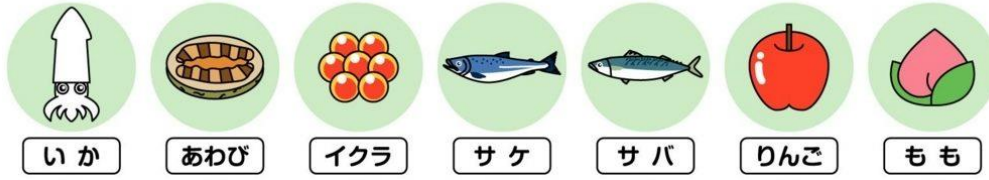
**IN GENERALE, NON È SUFFICIENTE
TRADURRE LE INFORMAZIONI IN
ITALIANO!**



Eight foods are identified as major food allergens. Under the FASTER Act of 2021, sesame is being added as the 9th major food allergen effective January 1, 2023.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



5大アレルゲン
 + 7大アレルゲン
 + + 特定25品目
(日本国内)

Specified ingredients	
Labelling is mandatory	<p>shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut</p>
Labelling is recommended	<p>almond, abalone, squid, salmon roe, orange, cashew nut, kiwi fruit, beef, walnut, sesame, salmon, mackerel, soybean, chicken, banana, pork, matsutake mushroom, peach, wild yam, apple, gelatin</p>



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (¹);
 - b) maltodestrine a base di grano (¹);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e ►C3 prodotti della pesca ◀, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (¹);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



NB!

- Vendita al minuto
- B2B e collettività
- Vendita a distanza (es. e-commerce)
- Somministrazione
- Prodotti non destinati al consumatore (es. semilavorati)

Preimballati
≠
Non preimballati



Preimballati vs. non preimballati

PREIMBALLATI

L'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, **costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita**, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata

NON PREIMBALLATI

L'alimento **offerto in vendita senza preimballaggio o imballato** nei luoghi di vendita **su richiesta del consumatore** o preimballato per la vendita diretta



Preimballati vs. non preimballati

PREIMBALLATI



NON
PREIMBALLATI



Informazioni obbligatorie_Preimballati

- **Denominazione dell'alimento***
- Elenco degli **ingredienti**
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (**QUID**)
- **Quantità** netta dell'alimento*
- **Termine minimo di conservazione/data di scadenza**
- Condizioni particolari di **conservazione e/o condizioni d'impiego**, se particolari
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello **stabilimento di produzione o**, se diverso, **di confezionamento** (D. Lgs 145/2017)
- **Paese d'origine** o luogo di provenienza, ove previsto
- **Istruzioni per l'uso**, se necessario
- **Titolo alcolometrico volumico** per le bevande con tenore alcolico >1,2 %
- **Lotto** (D. Lgs 231/2017)
- **Dichiarazione nutrizionale**, salvo esenzioni

Sull'imballaggio o
sull'**etichetta ad esso apposta**

*** Devono essere riportate nello
stesso campo visivo**

Eventualmente integrate da specifiche indicazioni richieste dalla normativa di settore



Confezionato nello stabilimento di
Corso Umberto 6, Tito (PZ)

Panificio La Perla Spa
Corso Garibaldi 56, Potenza

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**,
zucchero, olio extra vergine di oliva, glassa al
limone 10% (zucchero, acqua, succo di limone
(5%)), aromi naturali, liquore all'anice

BISCOTTI GLASSATI

con glassa al limone

150 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia	2006 kJ/480 kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	15 g
Fibre	1,8 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,2 g

Da consumarsi preferibilmente entro
fine 2019

L01102019



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Informazioni obbligatorie_Non preimballati

- **Denominazione dell'alimento***
- Elenco degli **ingredienti**
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- le **modalità di conservazione** per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario
- la **data di scadenza** per le paste fresche e le paste fresche con ripieno
- il **titolo alcolometrico volumico** effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume
- la **percentuale di glassatura**
- la designazione «**decongelato**», salvo esenzioni (All. VI , punto 2 del Reg. UE 1169/2011)

Su apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro **sistema equivalente, anche digitale**, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti

Eventualmente integrate da specifiche indicazioni richieste dalla normativa di settore



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Ingredienti: carne di bovino, sale, aromi naturali, miscela di spezie, miscela di piante aromatiche

Conservare tra 0 e 4°C

MOCETTA

Prodotto a base di carne di bovino



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Informazioni obbligatorie _ Non preimballati serviti dalle collettività

- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**, in modo che siano **riconducibili a ciascun alimento** e **prima che lo stesso venga servito al consumatore finale**
- la designazione «**decongelato**», salvo esenzioni (All. VI , punto 2 del Reg. UE 1169/2011)

Su menù, registro, cartello o un altro sistema equivalente, anche digitale, purché sia ben visibile*

* In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza degli allergeni con un rimando al personale cui chiedere le necessarie informazioni che, in ogni caso, devono risultare da una documentazione scritta.



Informazioni obbligatorie_ Non preimballati serviti dalle collettività

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Sola e prodotti a base di sola	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni sulla presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta



Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti:

- **non inducono in errore il consumatore** es. circa le caratteristiche dell'alimento (composizione, origine, proprietà, etc.), anche suggerendo la presenza di caratteristiche particolari quando sono in realtà comuni a prodotti analoghi
- sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore
- non attribuiscono **proprietà atte a prevenire, trattare o guarire** una malattia umana
- I **divieti** e le **limitazioni** sono validi anche per **pubblicità e presentazione** degli alimenti **in tutte le sue forme** (es. brochure, e-commerce, etc.)



Requisiti linguistici

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere riportate in una **lingua facilmente comprensibile** da parte dei consumatori dei Paesi in cui l'alimento è commercializzato
- **I prodotti venduto in Italia devono avere tutte le informazioni in italiano!**

PlantFusion, integratore alimentare (etichetta in lingua italiana non garantita)



Per una buona conservazione del prodotto e delle sue particolari caratteristiche, si consiglia di tenerlo in luogo fresco, asciutto, al riparo da fonti luminose troppo intense.

- Keep cool and dry, do not expose to the sun.
- Kuhl und trocken lagern, den sonnens trahlen nicht auszusetzen.

Dopo l'apertura del pacchetto, il prodotto non utilizzato può essere conservato in un contenitore chiuso ermeticamente sino alla data di consumo consigliata indicata sulla confezione.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before:
Mindestens haltbar bis ende:



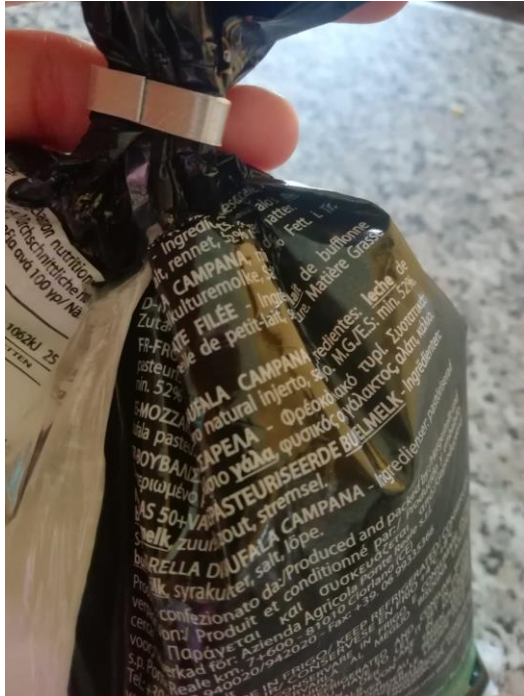
Modalità di presentazione

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere **riportate in un punto evidente**, in modo che siano **facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili**; inoltre, non devono risultare nascoste, oscurate, limitate o separate da altri elementi grafici o da scritte che possono interferire.

Le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – **altezza della x** – è **pari o superiore a 1,2 mm** (oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)



Modalità di presentazione



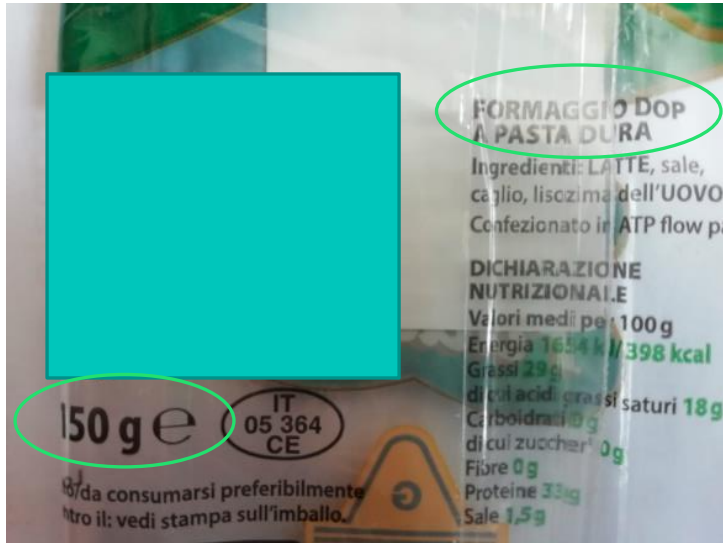
3 APR. 2021

DHA20003



NB!

Denominazione + quantità [+ titolo alcolometrico volumico] -> nello stesso campo visivo





COSA VERIFICARE?

- Adempimenti normativi (es. etichettatura e presentazione dei prodotti, norme verticali)
- Lingua (attenzione alle traduzioni!)
- Richieste informative specifiche (es. etichettatura ambientale degli imballaggi immessi al consumo in Italia)

Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Proprietà industriale e intellettuale:** marchi e brevetti, design, segreti industriali, diritto d'autore

Marcatura CE: quali regole?

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>