

La Cooperazione al cuore del Mediterraneo



La Coopération au cœur de la Méditerranée

MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE





Cos'è l'etichetta di un prodotto

“Noi siamo quel che mangiamo” (Ludwig Andreas Feuerbach) di conseguenza è una necessità del consumatore moderno avere a disposizione uno strumento di comunicazione efficace per scegliere consapevolmente ciò di cui si nutre. Questo strumento è l'etichetta, ossia la carta d'identità di ogni prodotto, dalle materie prime ai trasformati. Come la nostra carta d'identità, pur mantenendo alcuni aspetti essenziali, muta nel corso del tempo, rispecchia le abitudini alimentari, gli stili di vita, evidenzia le possibili intolleranze. Non solo, è uno strumento che accompagna le nostre scelte alimentari sotto il profilo nutrizionale.

L'etichetta ha il compito di guidare il consumatore nel compiere scelte consapevoli: i consumatori siamo tutti noi che quotidianamente ci approvvigioniamo di cibo con le modalità più diverse e, proprio in ragione della sicurezza alimentare, la legislazione corrente deve tenere conto dell'evoluzione stessa del cibo e della sua “abbondanza”. Infatti, la vastità della gamma dei prodotti alimentari data dalla globalizzazione, porta i consumatori a conoscere cibi legati a culture e usanze diverse e a sperimentare nuovi gusti. Con un ritmo esponenziale si riversano sulle nostre tavole cibi che non fanno parte della nostra dieta mediterranea: spesso sono cibi che attirano il consumatore perché hanno un basso costo e/o necessitano di tempi ridotti per la loro preparazione.

Inoltre, in seguito al mutare delle esigenze delle persone, vi è una grande abbondanza di cibi utilizzati per i pasti monoporzione, cibi destinati a regimi alimentari come quello vegetariano o vegano, cibi legati a credo di natura religiosa.





Nelle etichette l'insieme delle informazioni devono essere:

- **Chiare:** devono risultare facilmente comprensibili per i consumatori e non devono ingenerare dubbi sulle caratteristiche del prodotto acquistato;
- **Leggibili:** devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere letti senza difficoltà e non devono riportare informazioni in punti nascosti, di difficile visibilità o rimovibili;
- **Indelebili:** devono essere visibili per tutta la vita commerciale del prodotto.

Gli aspetti essenziali dell'etichetta riguardano l'identificazione del prodotto, la sua origine, il contenuto e l'insieme delle indicazioni sull'utilizzo e la conservazione.

Essa in sintesi del prodotto ci dice:

- **cos'è:** il nome dell'alimento nella sua definizione merceologica;
- **da dove viene:** la sua origine;
- **cosa contiene:** le materie prime, gli ingredienti e quanto impiegato nella sua preparazione;
- **quanto dura:** la data di scadenza e tutte le informazioni per la corretta conservazione;
- **come si usa:** le modalità di impiego.

La Comunità Europea, attraverso il Regolamento 1169/2011, definisce quali siano le informazioni che i consumatori devono avere sugli alimenti, compresi quelli destinati alla ristorazione collettiva.

Ecco le indicazioni obbligatorie (Reg. UE 1169/2011, art.9):

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, derivato da una sostanza o un prodotto, che provochi allergie o intolleranze utilizzato nella fabbricazione.



ne o preparazione dell'alimento e ancora presente nel prodotto finito anche se in forma alterata;

- la quantità degli ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni di impiego;
- nome e indirizzo dell'operatore che commercializza il prodotto (art.8);
- il paese di origine o il luogo di provenienza (art.26);
- le istruzioni per l'uso (se la mancanza potrebbe rendere inadeguato l'utilizzo);
- la dichiarazione nutrizionale, che sarà obbligatoria dal dicembre 2016.

La Commissione può stabilire che parole e numeri siano sostituiti da pittogrammi, a condizione che questi forniscano le analoghe chiare informazioni al consumatore.

Dal dicembre 2014 è entrato in vigore il Regolamento UE 1169/2011 che prevede obblighi in materia di evidenziazione degli allergeni, al fine di garantire ai consumatori informazioni complete e precise sulle caratteristiche dei prodotti.

Gli allergeni, sostanze contenute in un alimento, sono talvolta fonte di allergie e intolleranze di varia entità. La corretta informazione su ciò che contengono gli alimenti e la loro evidenziazione obbligatoria, consente al consumatore di scegliere consapevolmente.

Devono pertanto essere evidenziati i seguenti ingredienti:

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati



- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avelana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

COME
leggere un'
ETICHETTA



COME
leggere un'
ETICHETTA

**OLTRE
BAMPE**



4 biscotti, 150 ml di latte
e un frutto di stagione
costituiscono la colazione
ideale con un apporto di
circa 300 Kcal

9

VALORI NUTRIZIONALI

8

Per 100 g di prodotto

Energia	360 kcal/1500 kJ
Carboidrati	65 g
di cui zuccheri	45 g
Proteine	7 g
Fibra	0 g
Grassi	12 g
di cui saturi	6 g
Acidi grassi trans	0 g
Sodio	0,5 g
Acidi grassi saturi	0,5 g

1 biscotto 10 g (kcal 40%) 112



500g e

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- 1 Denominazione del Prodotto
- 2 Elenco degli ingredienti degli additivi e delle sostanze aromatizzanti
- 3 Quantità netta
- 4 Durata del prodotto
- 5 Modalità di conservazione e di utilizzo
- 6 Responsabile dell'alimento
- 7 Paese di origine e luogo di provenienza

8 Indicazioni nutrizionali

INDICAZIONI FACOLTATIVE

- 9 Indicazioni salutistiche
- 10 Marca Commerciale
- 11 Etichettatura ambientale
- 12 Codice a barre
- 13 Marchio biologico

L'illustrazione e i suoi contenuti sono puramente rappresentativi. Il prodotto raffigurato è frutto della fantasia degli autori del presente opuscolo.

COME
leggere un'
ETICHETTA

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

1

Denominazione del prodotto



La prima cosa che si nota nell'etichetta è sicuramente la denominazione dell'alimento, in questo caso i "biscotti". In altri casi, ad esempio "latte parzialmente scremato in polvere", si individua immediatamente la natura del prodotto (latte - in questo caso anche alimento allergizzante) e vengono fornite informazioni sullo stato fisico dell'alimento (in polvere) e sul tipo di trattamento subito (parzialmente scremato). La denominazione di vendita è un elemento di qualificazione del prodotto che deve mettere il consumatore nelle condizioni di distinguere la natura del prodotto stesso. Il regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 al fine di garantire informazioni efficaci circa la natura dei prodotti, individua per la denominazione dell'alimento, criteri di appartenenza a tabelle merceologiche (pizza, gelato, torrone) e tipologie riferite all'uso (biscotto a base di cereali) e alla conoscenza diffusa dei prodotti (mozzarella, sottilette). Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, la denominazione dell'alimento è "pasta di semola di grano duro" mentre la denominazione commerciale è rappresentata dall'indicazione "spaghetti", "fusilli", "farfalle" e via dicendo.

2

Elenco degli ingredienti, degli additivi e delle sostanze aromatizzanti

INGREDIENTI

Farina di frumento sova, grano, zucchero, latte in polvere parzialmente scremato, sale, gemmi di frumento a basso tenore di grassi, aromi di malto d'orzo.
Può contenere tracce di frutta a guscio.
Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

L'ordine con cui appaiono gli ingredienti nell'etichetta non è casuale, ma è disciplinato da regolamento. Tutti gli ingredienti impiegati nella produzione, sono elencati in ordine decrescente di quantità, in altre parole il primo ingrediente è più abbondante del secondo che a sua volta è più abbondante del terzo e così via. In relazione agli allergeni questi devono essere indica-



ti, ad esempio sottolineando la scritta o mettendo in grassetto il nome. Nel caso in cui nell'alimento non vi siano allergeni, può essere considerata la potenziale contaminazione accidentale con tali ingredienti. In etichetta sarà presente la dicitura:

- questo prodotto può contenere tracce di...
- questo stabilimento utilizza frutta a guscio.

OLTREBAMPÈ-BISCOTTI FROLLINI CON UOVA: nella denominazione dell'alimento è stata evidenziata la presenza di un allergene, l'uovo, che sarà ulteriormente dichiarato nell'elenco degli ingredienti.

Comunicare l'indicazione che pone in risalto gli allergeni è un obbligo anche per i ristoranti e le attività di somministrazione degli alimenti e bevande che all'occorrenza si avvalgono di vari strumenti di comunicazione quali: menù, cartelli, registri, pannelli che servono per attirare l'attenzione dei clienti.

OLI E GRASSI IN ETICHETTA - Scompaiono le definizioni generiche "oli vegetali" e "grassi vegetali" e lasciano il posto all'indicazione esatta del tipo di olio o di grasso utilizzato. Questo perché alcuni oli vegetali, come ad esempio l'olio di palma, non sono salutari.

INGREDIENTI SOSTITUTIVI - Se un ingrediente normalmente utilizzato in un alimento è sostituito con un altro ingrediente definito succedaneo, questo va riportato accanto al nome del prodotto con un carattere adeguato, non inferiore al 75% rispetto alla dimensione utilizzata per il nome del prodotto. In questo modo, il consumatore è tutelato dalle cosiddette dichiarazioni ingannevoli.

GLI ADDITIVI - Compagnano di solito alla fine dell'elenco. Evitarli è quasi impossibile, essi sono presenti nella maggior parte degli alimenti e sono utilizzati per conservare i prodotti nonché per renderli più invitanti. La legge stabilisce quali e come possono essere utilizzati. Sono sostanze impiegate nell'industria alimentare per migliorare alcune caratteristiche del prodotto come:

- il tempo di conservazione (conservanti);
- l'aspetto ed il colore (coloranti, emulsionanti, ecc.);
- il sapore (esaltatori di sapidità, correttori di acidità, ecc.).



Non hanno alcun valore nutrizionale e non sempre sono innocui. Il loro impiego è regolamentato a livello nazionale e comunitario e sulle etichette sono spesso indicati con la lettera E seguita da un numero.

Questo indica che l'additivo in questione, è permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea, mentre il numero che segue definisce la categoria di appartenenza. I coloranti sono classificati da **E100 a E199** mentre i conservanti da **E200 a E299**. La funzione dei conservanti è quella di rallentare il processo di deterioramento del cibo causato da vari agenti quali muffe, batteri e lieviti. Gli antiossidanti, contrassegnati da **E300 a E322**, evitano invece il processo di ossidazione mentre i correttori di acidità (da **E325 a E385**) conferiscono all'alimento un gusto acidulo. Addensanti, emulsionanti e stabilizzanti sono classificati da **E400 a E495**.

GLI AROMATIZZANTI - Conferiscono agli alimenti specifici odori e sapori. La legge italiana prevede la loro indicazione in etichetta in modo generico come "aromi". Possono essere naturali o artificiali. Alla prima categoria appartengono aceto, limone, zucchero e derivati, alcol, olio e sale.



Quantità netta



Indica la quantità netta di prodotto misurata in massa (grammi, chilogrammi, ecc.) o in volume. Nel caso di alimenti preconfezionati immersi in liquido di governo o liquido di copertura, è specificata la quantità totale e il peso sgocciolato.



Durata del prodotto



Sempre in ragione della natura dei prodotti, questi si distinguono fra altamente deperibili e a media/lunga conservazione. Per i primi si utilizza la data di scadenza preceduta sempre dalla frase "da consumare entro il": dopo questa data il prodotto non deve essere consumato. Mentre per i prodotti più durevoli, si impiega il "termine minimo di conservazione" (TMC) con la seguente dicitura "da





consumarsi preferibilmente entro il" seguito dalla data. Questo termine indica che quel prodotto può essere impiegato senza rischi per la salute oltre la data dichiarata, ma può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche.

Come si indica la data:

- giorno/mese: alimenti che si conservano per meno di tre mesi come latte, formaggi freschi, yogurt;
- mese/anno: alimenti che si conservano per più di tre mesi ma meno di 18 (pasta secca all'uovo, biscotti, merendine, salse);
- anno: alimenti che si conservano per almeno 18 mesi, come lo scatolame.

Può essere utile sapere che spesso, un periodo di conservazione minore, è indice di ingredienti più pregiati e di un minore impiego di conservanti.

Capire la natura dei prodotti e conoscere la differenza fra alta deperibilità e termini di conservazione medio/ alti è il primo passo per evitare sprechi alimentari.

La data di scadenza è presente su ogni singola porzione preconfezionata e non più solo sull'involucro o confezione esterna, questo per una migliore chiarezza di informazione.

LOTTO DI PRODUZIONE - Indica che l'alimento è stato prodotto e confezionato in un dato giorno impiegando le stesse materie prime, seguendo lo stesso procedimento produttivo dell'intera partita che riporta lo stesso numero. Questo strumento rivela la sua efficacia nel caso in cui si debba disporre di un immediato blocco sul mercato di un dato prodotto e del suo ritiro. Tale informazione tuttavia, non è più obbligatoria ma facoltativa.

5

Modalità di conservazione e di utilizzo

CONSERVARE IN
LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO

Ecco un'altra novità rispetto al passato. Alcune indicazioni considerate facoltative, diventano invece obbligatorie e consentono anch'esse di compiere scelte consapevoli, sia in base alle esigenze alimentari, sia in base alle abitudini e perfino in base agli spazi o luoghi dove avviene la conservazione dei cibi. Spesso



queste indicazioni sono accompagnate da pittogrammi, quali il forno stilizzato o il frigo stilizzato con l'indicazione della temperatura idonea di conservazione.

6

Responsabile dell'alimento



Il responsabile dell'alimento è l'operatore che provvede alla commercializzazione del prodotto ed infatti in etichetta è riportato il suo nome e il suo indirizzo. Scompare invece l'obbligo di indicare lo stabilimento di produzione, che diventa facoltativo.

7

Paese di origine e luogo di provenienza



Per Paese di origine si intende quello in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o la fase più importante della sua lavorazione. L'origine dei prodotti o loro provenienza è un fatto determinante per le scelte alimentari non solo a livello personale a tutela della propria salute, ma come elemento di valorizzazione di Paesi o territori che si distinguono per la qualità dei prodotti.

Dal 1 aprile 2015, un regolamento comunitario dispone l'obbligo di etichetta d'origine per la carne di maiale, di agnello, capra e pollo. Per origine, in questo caso, si intende il Paese di allevamento e quello di macellazione. Vedremo allora diverse diciture, ad esempio:

- Origine Italia: descrive un animale nato, allevato e macellato in un unico territorio
- Allevato in Italia, macellato in Italia: descrive un animale nato in un altro Paese ma che ha compiuto le successive fasi di vita in Italia.

Queste regole disciplinano la carne fresca, congelata o surgelata, venduta per intero, sezionata, macinata. Sono escluse le preparazioni a base di carne e le carni trasformate in salumi.

Da qualche anno, a causa della BSE, il morbo della "mucca pazza", è fatto obbligo per le carni bovine l'indicazione del Paese di origine dell'animale, ossia quello dove è nato, oltre a quello dove è stato allevato e macellato.

COME
leggere un'
ETICHETTA

8

Indicazioni nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI	
Per 100 g di prodotto	
Calorie	Kcal-665/100g
Grassi	9,9
Carboidrati	9,8
Proteine	9,2
Fibre	9,2
Zuccheri	9,2
Salto	9,2
Acidi grassi saturi	9,2
1 biscotto 10 g (kcal 48/102)	

Il Regolamento Comunitario 1924/2006 è chiamato ad armonizzare l'insieme delle indicazioni (in inglese *claims*) nutrizionali e salutistiche dei prodotti alimentari per garantire ai consumatori la loro veridicità. Per dichiarazione nutrizionale (che sarà obbligatoria dal dicembre 2016) si intende l'indicazione che afferma, suggerisce o sottintende che un dato alimento ha proprietà nutrizionali benefiche per il suo valore calorico marcato, ridotto, nullo e/o sostanze nutritive contenute in quantità marcata, ridotta o assente. Tali indicazioni sono riferite alla quantità di 100 grammi per i solidi e 100 millilitri per i liquidi e rivestono gli ambiti: calorico, grassi, zuccheri, carboidrati, fibre, proteine, vitamine/minerali. Alcuni esempi:

- a basso contenuto calorico:
 1. per alimenti solidi non più di 40 Kcal/100g;
 2. per alimenti liquidi limite di 20 kcal/100 ml
- a ridotto contenuto calorico: valore calorico ridotto per almeno il 30%;
- senza calorie: entro le 4 kcal/100 ml

INDICAZIONI FACOLTATIVE

9

Indicazioni salutistiche

4 biscotti, 150 ml di latte e un frutto di stagione costituiscono la colazione ideale con un apporto di circa 300 kcal.

Sono definite tali le indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono l'esistenza di un rapporto tra un alimento o uno dei suoi componenti e la salute. Sono preventivamente autorizzate e fanno parte di un elenco di indicazioni consentite. In etichetta compariranno dopo determinate diciture:

- importanza di una dieta varia ed equilibrata ed uno stile di vita sano;
- quantità dell'alimento e modalità di consumo suggerite per avere il beneficio indicato. Esempio: il consumo giornaliero di tale alimento abbassa/riduce il colesterolo nel sangue.

COME
leggere un'
ETICHETTA

10

Marca commerciale o private label



Marca commerciale o private label: sono prodotti solitamente realizzati o forniti e venduti da società che vendono/offrono/distribuiscono il prodotto. Può essere ad esempio il nome di una catena commerciale, oppure un nome di fantasia. In questo caso, **OLTREBAMPE'**, creato per una linea di prodotti (biologici, primo prezzo, ect.) realizzato o fornito e venduto dalla società terza **PO Marittimo**.

11

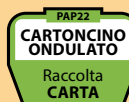
Etichettatura ambientale



Sulle confezioni troviamo dei pittogrammi accompagnati da diciture che riguardano il materiale utilizzato per la loro produzione. Questi sono utili per la corretta raccolta differenziata degli imballaggi. Tutto ciò aiuta il consumatore a differenziare i rifiuti in maniera corretta. Per questo motivo le indicazioni sullo smaltimento pur essendo facoltative diventano necessarie.



Cartone accoppiato ad altri materiali



Vetro



Banda stagnata (latta)



Alluminio



Materiali poliaccoppiati



12

Codice a barre



Si tratta di un codice numerico, le cui cifre rappresentano alcune informazioni riferite al prodotto, espresse in un formato che può essere decodificato dai lettori ottici (come quello del supermercato). A livello europeo esiste un sistema, chiamato EAN (European Article Number) che permette di identificare i prodotti (non solo alimentari) tramite il codice a barre. Le sue cifre hanno un significato preciso: le prime due indicano il paese di origine del produttore del marchio (ma non il paese in cui l'alimento è stato prodotto o il paese di origine delle materie prime); dalla terza alla settima indicano il produttore; dall'ottava alla dodicesima il prodotto, mentre l'ultima è il codice di controllo dell'intero codice.

13

Marchi

Fra le indicazioni facoltative un discorso a parte meritano i marchi di cui vediamo qualche esempio.



MARCHIO BIOLOGICO

Gli alimenti biologici derivano dall'agricoltura biologica, ossia un metodo di coltivazione che non prevede l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi nelle varie fasi di coltivazione, trasformazione e stoccaggio. Tutti i prodotti non naturali sintetizzati in laboratorio quali diserbanti, insetticidi, fungicidi, fertilizzanti, coloranti e conservanti sono vietati. Dal luglio del 2010 tutti gli alimenti biologici preconfezionati all'interno dell'Unione Europea devono recare obbligatoriamente il marchio che garantisce il rispetto del regolamento sulla produzione biologica.

È inoltre possibile utilizzarlo, su base volontaria, per alimenti biologici (non preconfezionati) prodotti nell'UE o su qualunque altro prodotto biologico importato da paesi terzi.

COME
leggere un'
ETICHETTA



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP)

È uno dei marchi di qualità più prestigiosi dell'Unione Europea e di tutela giuridica della denominazione attribuito a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono

stati prodotti.

Affinché un prodotto sia DOP le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire entro una specifica zona geografica e nel rispetto del relativo disciplinare di produzione.

Di seguito i marchi dei prodotti DOP della Sardegna: Pecorino Romano, Fiore Sardo, Pecorino Sardo, Carciofo Spinoso di Sardegna, Olio Extravergine d'Oliva di Sardegna, Zafferano di Sardegna.



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

È un marchio di origine attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica sono strettamente legate all'origine geografica così come la produzione, trasformazione e/o elaborazione.

L'ottenimento di una IGP prevede quindi che almeno una fase del processo produttivo debba avvenire in una specifica zona e nel rispetto del relativo disciplinare di produzione.

Di seguito il marchio IGP dell'Agnello di Sardegna.





Per saperne di più



Prodotti ittici

I prodotti ittici destinati al consumo possono essere freschi, refrigerati, congelati. Tale varietà richiede una specifica etichetta con le indicazioni commerciali della specie, il metodo di cattura e la zona di cattura. Queste indicazioni sono applicate ai pesci, molluschi, crostacei vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati oppure in salamoia, derivanti da pesca o acquacoltura e commercializzati sul territorio comunitario a prescindere dalla loro origine, quindi anche importati da Paesi terzi. L'Italia, attraverso un apposito decreto e una successiva circolare, determina l'obbligo di riportare in etichetta la denominazione commerciale della specie, seguita dal nome scientifico e la precisazione circa lo stato del pesce: fresco o scongelato. Ecco un esempio:

ORATA <i>Sparus Orata</i>	Nome comune Nome scientifico della specie
prodotto della pesca	Metodo di produzione
FAO 37.1	Provenienza
Euro 20/kg	Prezzo al kg

Metodo di produzione

Prodotto della pesca: se proviene da mare aperto

Prodotto della pesca in acqua dolce: se proviene da fiumi o laghi

Prodotto da acquacoltura: se proviene da allevamenti

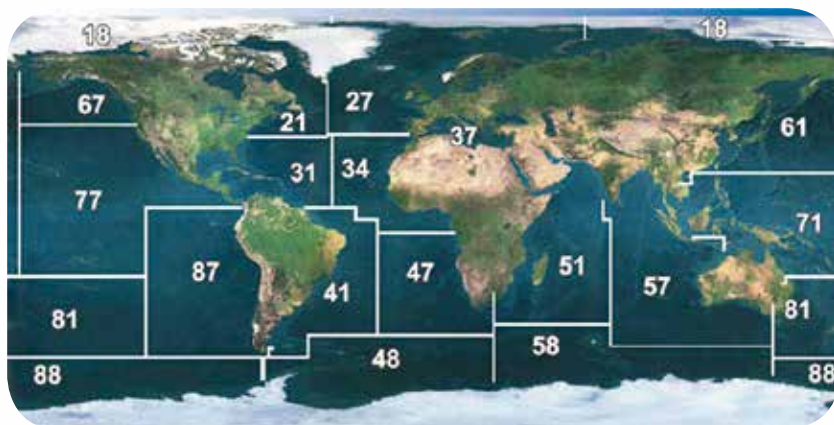
Provenienza

Paese di cattura per i pesci allevati o zona di pesca per gli altri. Per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza.



Zone FAO

La Food and Agriculture Organization (FAO) è l'agenzia delle Nazioni Unite che ha suddiviso mari e oceani del mondo per zone di cattura del pesce. Ogni zona di cattura è distinta da un numero identificativo che permette di rintracciare l'area di provenienza del pesce.



Etichette carni

Etichetta carni bovine
Reg. CE 1760/00; Reg.CE 1825/00

Taglio CONTROFILETTO S/OSSO

Specie BOVINO ADULTO

Codice ITALIA

Prezzo al Kg XXX; **peso netto** XXX; **prezzo** XXX

Da consumarsi entro il xx/xx/xxxx

Macellato in ITALIA codice M ITALIA

Nato in ITALIA

Sezionato in ITALIA codice S ITALIA

Alllevato in ITALIA

Riferimento animale/lotto

Conservare in frigorifero tra 0° e 4°

Codice a barre



Etichettatura carni di: maiale, pollo, pecora, capra
Reg. UE 1337/2013, applicato da 01/04/2015

È obbligo da tale data indicare in etichetta il luogo dell'allevamento e della macellazione. Su base volontaria, può apparire in etichetta l'origine se la carne è ottenuta da animali che sono nati, allevati e macellati nello stesso Paese.

Taglio FUSI Specie POLLO Codice ITALIA Prezzo al Kg XXX; peso netto XXX; prezzo XXX	
Da consumarsi entro il xx/xx/xxxx	
Allevamento	Macellazione data/lotto Stabilimento
Selezionamento data/lotto	
Stabilimento	
Pollo allevato all'aperto	
Da consumarsi previa cottura	Codice a barre
Conservare in frigorifero tra 0° e 4°	Nome dell'operatore

Uova

L'etichettatura delle uova destinate al consumo diretto è obbligatoria e non lasciata alla discrezione del produttore. Sul guscio viene stampato un codice: le prime cifre 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.

0 - Tipologia di allevamento
IT - Stato di produzione
045 - Codice ISTAT Comune di produzione
001 - Nome e luogo allevamento in cui la gallina ha deposto l'uovo
TO - Provincia di produzione
Data di scadenza o di deposizione

Tipologia di allevamento
0 - Uova da agricoltura biologica
1 - Uova da allevamento all'aperto
2 - uova da allevamento a terra
3 - uova da allevamento in gabbia

La Cooperazione al cuore del Mediterraneo



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

La Coopération au cœur de la Méditerranée



OLTRE BAMBINI E PRODOTTI AGRICOLI D'ECCELLENZA
AU DELÀ DES ENFANTS ET PRODUITS AGRICOLES D'EXCELLENCE



Comune di Sassari



COMUNE DI GENOVA



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Città di Lucca

www.bampe.eu

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional

Questo opuscolo è l'aggiornamento normativo della precedente pubblicazione realizzata nell'ambito del precedente Progetto transfrontaliero Bampè e prende spunto da quanto realizzato dalla Direzione Generale Salute e Tutela dei Consumatori della Commissione Europea con lo scopo di fornire informazioni di carattere generale sulle regole riguardanti l'etichettatura dei prodotti agroalimentari. Non è esaustivo e non rappresenta una guida completa della complessa normativa sulle etichette.

Realizzazione a cura di
Agenzia Laore Sardegna

Pubblicazione realizzata con il contributo di

**Elisabetta Pace
Maria Elisa Pinna
Maria Grazia Manca**

Grafica e impaginazione
Altopiano - Cagliari

