

# Latte e derivati

## La dichiarazione nutrizionale e l'origine

Modena 28 aprile 2017

# Il Latte in Italia...

Il settore lattiero caseario	numero
Imprese di allevamento	36.000
Latte Bovino	110.000.000 q.li
Fatturato della filiera	28.000.000.000 €
Occupazione	180.000
Formaggi DOP	49
Formaggi tradizionali censiti regionali	467

In ER abbiamo circa 3900 allevamenti per una produzione di 18.700.000 q.li di cui circa l'80% viene utilizzato per i prodotti con marchi di qualità (IG)

Il settore lattiero caseario rappresenta la voce più importante dell'agroalimentare italiano

# Il Latte in Italia...

Il latte italiano	Quintali	Percentuale
Produzione totale latte italiano	110.600.000	100 %
<i>di cui</i>		
Vendite dirette	3.500.000	3 %
Per industrie e coop.ve per trasformazione	107.100.000	97 %
<i>di cui</i>		
Latte per produzione formaggi DOP	49.000.000	44 %
Latte alimentare fresco	12.000.000	11 %
Altre produzioni industriali (formaggi non DOP, Yogurt, creme, burro)	46.100.000	42 %

Prima dell'entrata in vigore del «decreto latte» il 42% della produzione di latte era anonima

# Il Latte in Italia...

Il latte confezionato	Quintali	Percentuale
Produzione di latte alimentare CONFEZIONATO in Italia	26.000.000	100 %
<i>di cui</i>		
Fresco	12.000.000	46 %
UHT (a + c)	14.000.000	54 %
<i>Latte UHT di provenienza italiana (a)</i>	5.000.000	
<i>Latte UHT importato confezionato (b)</i>	5.000.000	
<i>Latte UHT importato sfuso (c)</i>	9.000.000	
Totale latte UHT consumato in Italia (a + b + c)	19.000.000	

Del latte UHT commercializzato in Italia solo 1 busta di latte UHT su 4 contiene latte italiano



# L'etichettatura

## Le informazioni obbligatorie

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;**
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.**



# Falso Made in Italy

- Si calcola che ha un fatturato di oltre 60 miliardi di euro (tutti i settori)
- Sono 300.000 i posti di lavoro che potrebbero essere recuperati dalla lotta all'agropirateria!
- 2 tipi principali di falso Made in Italy:
  - contraffazione di marchi a IG
  - Italian sounding

Da calcoli prudentziali, l'italian sounding nel settore lattiero caseario, vale sul mercato della distribuzione circa il doppio dell'export di Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Danno di immagine e danno economico

# Italian Sounding

- L' **ITALIAN SOUNDING** utilizza parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano l'idea dell'Italia su prodotti che non provengono realmente dal nostro Paese.





# Made in ... dove???





# Falso Made in Italy

Striscia la Notizia - Video - Windows Internet Explorer  
<http://www.striscialanotizia.mediaset.it/video/videoextra.shtml?15009>



# Falso Made in Italy







**COLDIRETTI**  
EMILIA ROMAGNA

# Origine ...

È una delle informazioni più importanti per il consumatore.

96,5 % degli italiani la richiede in etichetta (indagine Mipaaf – novembre 2014/marzo 2015)

Alcuni prodotti hanno già le informazioni dell'origine in etichetta ma ancora molti sono esenti

Alimenti con obbligo Origine	Alimenti esentati dall'Origine
Carne di Pollo e Suino	Salumi
Carne di Bovino	Carne trasformata
Frutta e Verdura Fresche	Frutta e verdura trasformata
Uova	Derivati del pomodoro diversi dalla passata
Miele	Sughi pronti
Passata di pomodoro	Pane
Pesce	Pasta in itinere
Olio EVO	Riso in itinere
Latte (fresco e UHT) e Derivati	

# Origine del Latte

- D.M. 9 dicembre 2016 (pubblicato in GU 19 gennaio 2017). Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Circolare MISE del 30 gennaio 2017
- Circolare MISE del 2 febbraio 2017
- Circolare MISE e MIPAAF del 23 febbraio 2017 pubblicata in GU 03 aprile 2017



# Origine del Latte

Si applica a (allegato I):

- Latte e prodotti lattiero caseari (latte vaccino, ovi-caprino, bufalino, d'asina e di altra origine animale)
- Latte e crema di latte, concentrati e non, addizionati e non con zuccheri o altri edulcoranti
- Latticello, latte e crema coagulata, yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate sia concentrate che addizionate di zucchero o di altri edulcoranti aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o di cacao
- Siero di latte, anche concentrato o addizionato di zucchero o altri edulcoranti
- Burro e altre materie grasse provenienti dal latte, creme lattiere spalmabili
- Formaggi, latticini e cagliate
- Latte sterilizzato al lunga conservazione
- Latte UHT a lunga conservazione

# Origine del Latte

## PRODOTTI ESCLUSI

- Per i prodotti DOP, IGP in quanto presentano già l'indicazione nel nome (Reg UE 1151/2012)
- Latte Fresco
- Prodotti Biologici

Tutti hanno indicazioni di origine di tipo diverso.

# Origine del Latte

## Indicazioni di origine del latte:

### Utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:

- *Paese di mungitura: nome del paese*
- *Paese di condizionamento o di trasformazione: nome del paese*

>> Ciò secondo le Linee Guida MIPAF 20 .04.17

*PAESE DI CONDIZIONAMENTO O TRASFORMAZIONE: Latte condizionato o trasformato xxx*

Qualora il latte sia stato munto, condizionato o trasformato nello stesso paese si può indicare:

- *Origine del latte: nome del paese*

# Origine del Latte

Paese di condizionamento: luogo in cui è avvenuto l'ultimo trattamento termico del latte a lunga conservazione o del latte UHT

Paese di trasformazione: nome del paese in cui il latte è stato trasformato (art. 2 comma 1 lettera b)

ma la circolare dichiara: Per "*paese di trasformazione*" si intende il paese d'origine dell'alimento ai sensi dell'articolo 60, paragrafo 2 del regolamento (UE) n. 952/2013, codice doganale dell'Unione. Pertanto il paese dove è avvenuta "*l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.*". Per la concreta applicazione della norma si rinvia alle circolari dell'Agenzia delle Dogane.

- Munto in Francia -> Cagliata Francia -> Filatura Italia
- Stride con l'articolo 3 del DM



# Origine del Latte

## Indicazioni di origine del latte:

Qualora il latte sia stato munto, condizionato o trasformato in più Paesi UE:

- *Latte di Paesi UE* , per le operazioni di mungitura
- *Latte condizionato o trasformato in Paesi UE*

Qualora il latte sia stato munto, condizionato o trasformato in più Paesi non UE:

- *Latte di Paesi non UE* , per le operazioni di mungitura
- *Latte condizionato o trasformato in Paesi non UE*

# Origine del Latte

Cosa indicare...

Latte sterilizzato o UHT – paese di mungitura e di condizionamento

Prodotti lattiero caseari – paese di mungitura e paese di trasformazione

# Origine del Latte

## Indicazioni di origine del latte:

La circolare chiarisce che nel caso il latte provenga sia da paesi UE che da paesi non UE si possono usare congiuntamente entrambe le diciture in etichette

«*Latte di paesi UE*» e «*Latte di Paesi non UE*»

# Origine del Latte

## Indicazione di Origine del latte:

Oltre alle modalità indicate nel DM, la circolare esemplifica anche i casi in cui si possono usare altre frasi per dichiarare in aggiunta alle indicazioni obbligatorie l'origine del latte es:

- Indicazione provenienza regionale: Latte Pugliese; latte 100% sardo ma deve sempre essere presente anche quella obbligatoria «origine del latte: Italia»
- Ammesse frasi tipo: «Latte 100% italiano» «100% latte italiano» «latte italiano 100%» sempre però accompagnati dalla indicazione obbligatoria.

Se provenienza è unica: anche in campo visivo diverso da quello principale dove sono riportate le info obbligatorie di cui al DM

Se munto condizionato o trasformato in diversi Paesi: l'indicazione volontaria va apposta nello stesso campo visivo delle info obbligatorie





# Origine del Latte

In base a quanto riportato sulla circolare è anche possibile riportare tutte le origini direttamente sulla confezione e procedere di volta in volta con una punzonatura, una stampigliatura o altro segno.

# Origine del Latte

Le indicazioni sull'origine del latte **devono** essere:

- Riportate in etichetta
- Indelebili
- Visibili
- Facilmente leggibili
- Nel campo visivo principale secondo le linee guida e con lo stesso font delle informazioni obbligatorie

Ed inoltre **non devono** essere in nessun modo

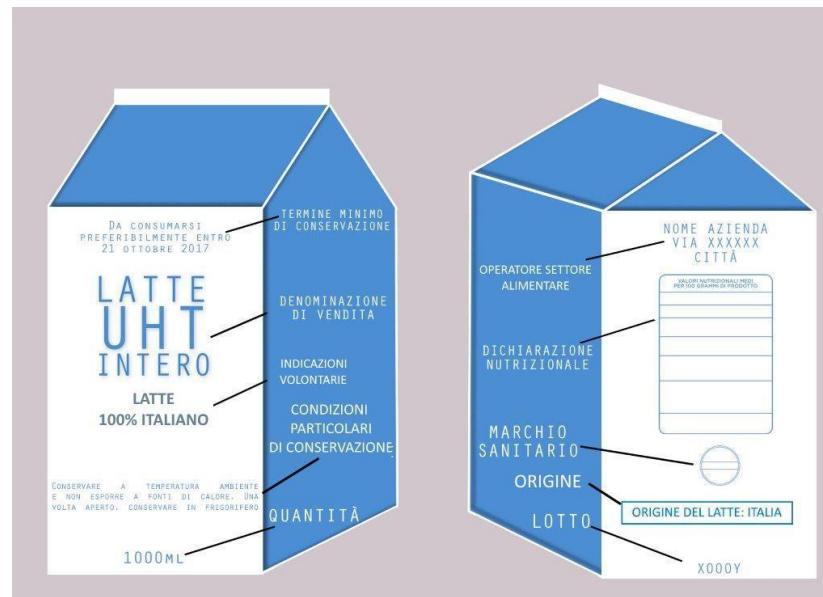
- Nascoste
- Oscurate
- Limitate
- separate

da altre indicazioni, scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.



**COLDIRETTI**  
EMILIA ROMAGNA

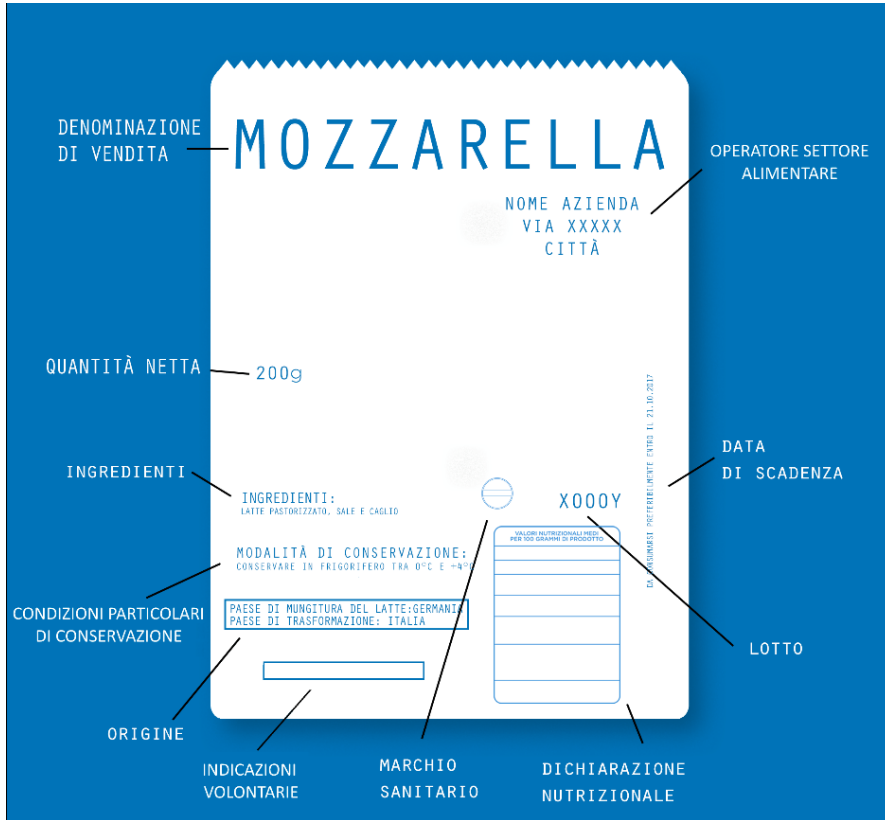
# Origine del Latte



ALIMENTI E SALUTE  
è anche una questione di etichetta

Modena  
28 aprile 2017

# Origine del Latte



**DENOMINAZIONE DI VENDITA** — MOZZARELLA

**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE** — NOME AZIENDA  
VIA XXXX  
CITTÀ

**QUANTITÀ NETTA** — 200g

**INGREDIENTI** — INGREDIENTI:  
LATTE PASTOREZZATO, SALE E CAGLIO

**CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE** — MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:  
CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +4°C

**ORIGINE** — PAESE DI MUNGITURA DEL LATTE: GERMANIA  
PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA

**INDICAZIONI VOLONTARIE** —

**MARCHIO SANITARIO** —

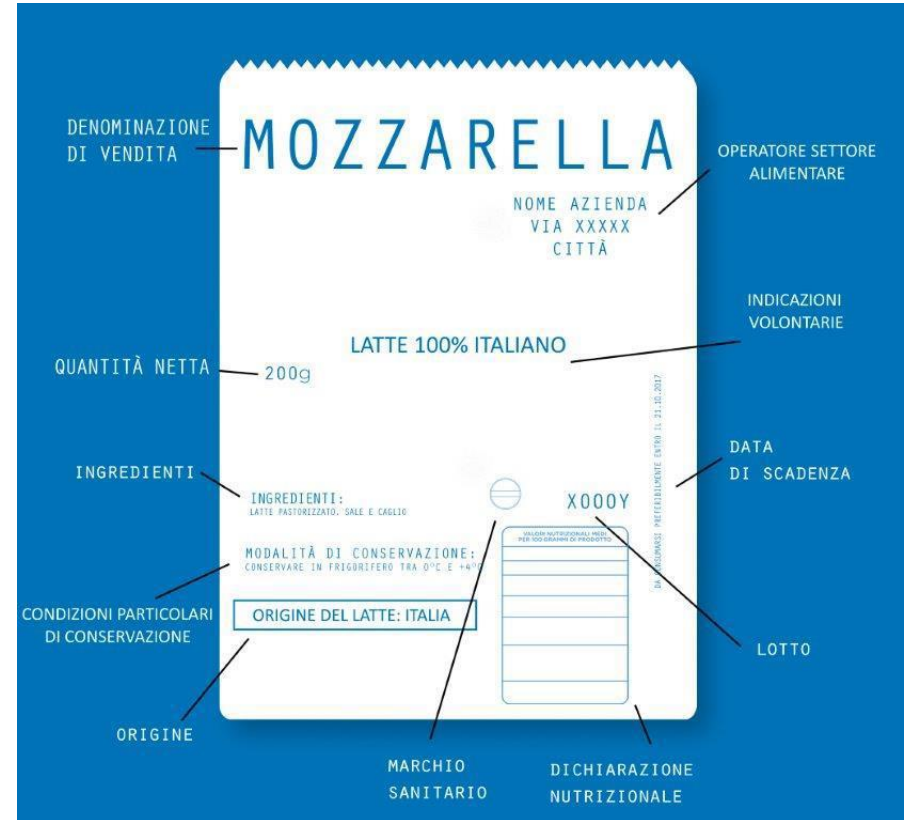
**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** —

**DATA DI SCADENZA** —

**LOTTO** — X000Y

VALORI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

IN PASTORIZZAZIONE PREFERENZIALE ENTRO IL 21.10.2017



**DENOMINAZIONE DI VENDITA** — MOZZARELLA

**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE** — NOME AZIENDA  
VIA XXXX  
CITTÀ

**INDICAZIONI VOLONTARIE** — LATTE 100% ITALIANO

**QUANTITÀ NETTA** — 200g

**INGREDIENTI** — INGREDIENTI:  
LATTE PASTOREZZATO, SALE E CAGLIO

**CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE** — MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:  
CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +4°C

**ORIGINE** — ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

**MARCHIO SANITARIO** —

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** —

**DATA DI SCADENZA** —

**LOTTO** — X000Y

VALORI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

IN PASTORIZZAZIONE PREFERENZIALE ENTRO IL 21.10.2017



# Origine del Latte

## Tempistiche:

Entrata in vigore: **19 aprile 2017** (90 gg dopo la pubblicazione in G.U.)

Il presente decreto si applica in via sperimentale fino al 31/03/2019

Qualora la Commissione Europea adotti atti esecutivi relativi ai prodotti lattiero caseari (allegato 1), il Decreto perde efficacia dal giorni di entrata in vigore degli stessi (in genere 20 gg dopo la pubblicazione in G.U.)

# Origine del Latte

## Tempistiche:

I prodotti che hanno subito i seguenti trattamenti prima del 19/04/2017:

- Portati a stagionatura
- Etichettati
- Immessi sul mercato

Possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte e comunque non oltre i 180 gg dalla data di entrata in vigore (entro il 19/10/2017)

# Origine del Latte

## Disposizioni transitorie e finali

Qualora alla data del 19/10/2017 risultassero ancora in vendita prodotti senza l'origine è possibile utilizzare etichette adesive inamovibili per integrare le informazioni obbligatorie

L'etichetta adesiva inamovibile può comunque essere utilizzata per inserire le informazioni ad integrazione delle etichette e degli imballaggi.

# Origine del Latte

## Ambito di applicazione

Per i prodotti esclusi è possibile, su base volontaria, indicare l'origine del latte in conformità al DM Latte

## Esclusioni

- Prodotti venduti sfusi
- B2B – non destinati al consumatore finale



# Origine del Latte

## Clausola mutuo riconoscimento

Obbligo per prodotti fabbricati in Italia e destinati al mercato Italiano

Esclusione per:

- Alimenti prodotti o fabbricati in Italia ma destinati ad altri Paesi
- Alimenti prodotti in Stati Membri o Paesi Terzi e commercializzati in Italia (es. un latte prodotto/confezionato e commercializzato tal quale in Austria non dovrà riportare l'origine se commercializzato poi in Italia)

# Origine del Latte

## **Sanzioni (*art. 4 comma 10 – Legge 3 febbraio 2011*):**

Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti alimentari non etichettati in conformità alle disposizioni del presente articolo e dei decreti di cui al comma 3 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro.

# Dichiarazione nutrizionale

- Obbligatoria dal 13 dicembre 2016

Contenuto obbligatorio (alimenti preimballati):

- ✓ energia (kj / kcal)
- ✓ grassi (g)
  - ✓ Di cui acidi grassi saturi (g)
- ✓ carboidrati (g)
  - ✓ Di cui zuccheri (g)
- ✓ proteine (g)
- ✓ sale (g) Secondo le nuove disposizioni, non è più possibile riportare l'indicazione "sodio"  
(sale= Na x 2,5)



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
VALORI MEDI PER 100 g	
ENERGIA	197 kJ / 47 kcal
GRASSI	1,5 g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	1,0 g
CARBOIDRATI	4,9 g
DI CUI: ZUCCHERI	4,9 g
PROTEINE	3,4 g
SALE	0,13 g

# Dichiarazione nutrizionale

Possono essere aggiunti in tabella nutrizionale, su base volontaria i valori relativi a:

- acidi grassi monoinsaturi (g)
- acidi grassi polinsaturi (g)
- polioli (g)
- amido (g)
- fibre (g)
- alcune vitamine e minerali\*

\*Le vitamine e minerali, laddove presenti in quantità significative così come definito dall'Allegato XIII del Reg. 1169, possono essere inserite nella tabella nutrizionale.



# Dichiarazione nutrizionale

Per la costruzione della dichiarazione nutrizionale si può procedere in tre modi (art. 31 Reg CE 1169/11):

- **Analisi** sull'alimento presso **laboratori accreditati**, condotte in proprio;
- **Calcolo** effettuato a partire dai **valori medi noti o effettivi**
- **Calcolo** effettuato a partire da **dati generalmente stabiliti e accettati**



**crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

**Centro di ricerca  
per gli alimenti e la nutrizione**

Cerca English version Contatti Personale Dove siamo

Homepage > Altre attività > Banche dati > Tabelle di composizione degli alimenti

### Tabelle di composizione degli alimenti

I dati riportati sono per il 70% dati sperimentali originali, ottenuti da studi programmati ad hoc, nell'Unità di Chimica degli Alimenti dell'INRAN e per il rimanente 30% provenienti da una accurata selezione bibliografica prevalentemente italiana.

Gli alimenti riportati sono in totale 790.

I nutrienti presenti sono 67, non tutti disponibili per tutti gli alimenti; le carenze tuttora esistenti riguardano in particolare le vitamine e gli oligoelementi.

Per la categoria dei salumi in questa banca dati sono riportati i valori risalenti allo studio condotto dall'INRAN nel 1993. L'aggiornamento è consultabile nel sito INRAN cliccando sul banner **SALUMI ITALIANI: aggiornamento dei dati di composizione**.

Alimento:

Nutriente: Tutti

Categoria: Tutto

Quantità: 100 grammi

Cerca

COMUNICATI STAMPA

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

SALUMI ITALIANI

# Dichiarazione nutrizionale

Esempi di dichiarazione nutrizionale costruiti mediante i dati di CREA

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

### MIELE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI  
PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	1270 kj/304 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	80,3 g
di cui zuccheri totali	80,3g
Proteine	0,6 g
Sale	0,0g

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

### YOGURT DA LATTE INTERO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI  
PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	278kj/66kcal
Grassi totali	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,07 g
Carboidrati	4,3 g
di cui zuccheri totali	4,3 g
Proteine	3,8 g
Sale	0,04 g
Calcio*	125 mg
Vitamina A*	38 µg

## DICHIARAZIONE

### NUTRIZIONALE OLIO

### EXTRAVERGINE DI OLIVA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI  
PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	3762 kj/899kcal
Grassi totali	94,9
di cui acidi grassi saturi	14,5
di cui polinsaturi*	7,52
Carboidrati	0
di cui zuccheri totali	0
Proteine	0
Sale	0
Vitamina E*	22,4 mg

**Informazioni obbligatorie**

**\*Informazioni volontarie**



**COLDIRETTI**  
EMILIA ROMAGNA

# Dichiarazione nutrizionale

## ESENZIONI – Allegato V Reg. CE 1169/11

1. **I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;**
2. **i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;**
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria ( 1 ), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. **gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm 2 ;**
19. **gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/47**

# Dichiarazione nutrizionale

Circolare MISE - 381060 del 5-12-2016

## **Deroghe etichettatura nutrizionale all V.**

Al punto 1 *“Prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o categoria di ingredienti”*

Prodotti non trasformati (Reg. 852/04 art 2 par 1 lettera n) ...compresi prodotti divisi, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati, scongelati...

es: mix di verdure di III o IV gamma, mix di prodotti ittici surgelati per sugo.

Sono esclusi gli olii vegetali perché sono prodotti trasformati.



# Dichiarazione nutrizionale

Circolare MISE - 381060 del 5-12-2016

## **Deroghe etichettatura nutrizionale all V.**

Punto 2 “Prodotti trasformati soggetti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o categoria di ingredienti”

«maturazione» (Reg 852/04 dell’art 2 par 1 lettera m) ...compresi trattamento termico, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione, o una combinazione purchè non siano stati aggiunti altri ingredienti...

Così è esclusa dalla deroga l’ipotesi di salagione in cui per effetto del trattamento il sale viene rilasciato sul prodotto costituendo quindi “ingrediente” aggiunto (prosciutti crudi)

# Dichiarazione nutrizionale

Circolare MISE - 381060 del 5-12-2016

## **Deroghe etichettatura nutrizionale all V.**

Punto 18 imballaggi con superficie maggiore inferiore a 25 cm quadrati.

Si chiarisce che le parti zigrinate (es: di una bustina di zucchero o la flangia di una lattina) non sono da considerare ai fini della superficie del calcolo



# Dichiarazione nutrizionale

Circolare MISE-Salute 361078 del 16/11/2016

Art. 19 – gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

# Dichiarazione nutrizionale

**Fornitura diretta.** Cessione degli alimenti, senza l'intervento di intermediari. Sono escluse da questo punto le imprese che esercitano attività di vendita all'ingrosso;

**Fabbricante di piccole quantità di prodotti.** Sono fabbricanti di piccole quantità quelle imprese che occupano meno di 10 persone ed effettuano un fatturato non Superiore ai 2 milioni di euro;

**Livello locale delle strutture di vendita.** Si intende la vendita all'interno della provincia di appartenenza o della provincia contermina (questo per non penalizzare le aziende che si trovano sul confine provinciale);

**Vendita al dettaglio.** l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale”.



# Dichiarazione nutrizionale

## ALCUNI ESEMPI

Azienda bolognese con meno di 10 dipendenti e fatturato inferiore a 2 milioni che vende a Reggio Emilia: Deve mettere la dichiarazione nutrizionale in quanto viene meno la Provincia contermine.

Azienda bolognese con meno di 10 dipendenti e fatturato inferiore a 2 milioni che vende in un magazzino all'ingrosso a Bologna: Deve mettere l'etichetta nutrizionale in quanto viene meno la fornitura diretta.

Azienda bolognese con 11 dipendenti che vende in un mercato di Campagna Amica in centro a Bologna: Deve mettere l'etichetta nutrizionale in quanto viene meno il termine di piccole quantità.

# Etichettatura semaforo

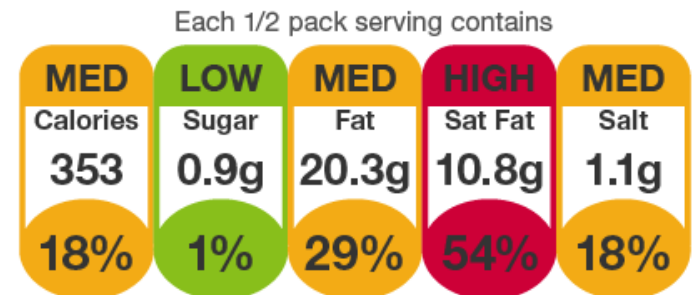
In cosa consiste l'etichettatura a semafori?

Sistema introdotto unicamente nel Regno Unito voluto dal ministero della Salute britannico per contrastare l'obesità.

Sulle etichette dei prodotti alimentari distribuiti in Uk c'è dunque un piccolo semaforo che fornisce a colpo d'occhio al consumatore le informazioni nutrizionali.

I colori del semaforo indicano il contenuto di zuccheri, sale, grassi e calorie per **100 grammi di prodotto**.

- Il rosso sta per un contenuto alto
- Il giallo indica una quantità media
- Il verde un contenuto basso.



# Etichettatura semaforo

Il Reg. 1169/11 prevede la possibilità che gli Stati membri dell'Unione producano schemi volontari ed aggiuntivi di informazioni alimentari ai consumatori, purchè:

- siano fondati scientificamente;
- ben compresi dai consumatori;
- accettati dalle parti produttive;
- non distorsivi del mercato interno UE,
- non discriminatori nei confronti di certi alimenti.

La Commissione Europea dovrà produrre entro il 2017 un rapporto valutando tutte le iniziative nazionali volontarie simili a quella inglese.

# Etichettatura semaforo

Sei multinazionali, tra cui la Coca Cola, Unilever e Nestlè, hanno riproposto il modello UK al tavolo tecnico di Bruxelles.

La Francia sarebbe favorevole

No perentorio dell'Italia con una lettera scritta di Martina ai rappresentanti dell'UE - Il Ministro Martina «l'etichetta semaforo da informazioni incomplete e forvianti e per questo ne contrastiamo con forza l'adozione»

Lo schema dei semafori

- non ha fondamenta scientifiche valide
- è di impedimento alla libera circolazione degli alimenti sul mercato unico;
- è discriminatorio verso determinate categorie di prodotti alimentari;
- induce in errore il consumatore, favorendo una comprensione errata del reale valore del cibo.



# Etichettatura semaforo

Molti alimenti della dieta mediterranea, nota per la sua salubrità, risulterebbero pertanto “penalizzati” dallo schema inglese (es: olio EV di oliva, pesci grassi come lo sgombro, succhi naturali di frutta...), a confronto con alimenti altamente trasformati e processati che invece possono essere formulati per avere soltanto bollini “verdi” (= segno di salubrità).

L’etichetta nutrizionale a semaforo sugli alimenti che si sta diffondendo in Europa boccia **quasi l’85% del Made in Italy a denominazione di origine (Dop)** che la stessa Unione Europea dovrebbe invece tutelare e valorizzare.

# Etichettatura semaforo

tabella 3  
L'applicazione del sistema UK a prodotti chiave della Dieta mediterranea\*

DIETA MEDITERRANEA				
	GRASSI	GRASSI SATURI	ZUCCHERI	SALE
Olio di oliva	99	13	0	0
Nocciole	64	4,2	0	
Sgombro fresco	11,1	2,6	0	0,13
Alici fresche	2,6	1,3		
Petto di pollo crudo	0,8	0,25	0	0,075
Piselli in scatola	0,6		3,9	0,6
Fagioli borlotti in scatola	0,5		1	0,75
Ceci in scatola	2,3		1	0,75
Piselli freschi	0,6		4	0,0025
Fagioli freschi	2	0,4	3,5	0,001
Parmigiano Reggiano	28,1	18,54		1,5
Burro	83,4	49	1,1	0,0175
Ricotta	10,9	6,82	3,5	0,02
Mozzarella di vacca	19,5	10	0,7	0,5
Latte fresco intero	3,6	2,11	4,9	0,125
Succo d'arancia	0	0	8,2	
Pasta di semola di grano duro	1,4	0,22	4,2	0,01
Pane di tipo 00	0,4		1,9	
Prosciutto crudo di Parma	18,4	6,15	0	6,5
Uova	8,7	3,17	0	0,325





# Etichettatura semaforo

