

CHE COSA VUOL DIRE?

Etichettatura

È l'insieme delle citazioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare esposti sull'imballaggio o su etichette, cartelli, anelli o fascette legati al prodotto, oppure, in mancanza di tali supporti e qualora previsto, sui documenti di accompagnamento del prodotto.

Etichetta

L'etichetta è la "carta di identità del prodotto". Nel caso di prodotti precontenuti essa deve obbligatoriamente contenere almeno i seguenti elementi: la **denominazione di vendita** (il nome con cui il prodotto è commercializzato); tutti gli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto; la **quantità netta**; la **data di scadenza** oppure "da consumarsi preferibilmente entro..." (termine minimo di conservazione); il **luogo e la ditta produttrice**. L'etichetta deve essere indelebile, chiara e di facile comprensione; non deve avere alcun tipo di scrittura o immagine che possa trarre in inganno l'acquirente.

Segni della qualità

Il fine di un segno della qualità è di indicare che il prodotto sul quale è apposto abbia determinate caratteristiche qualitative e/o sia stato prodotto seguendo procedimenti specifici. Per valorizzare e differenziare determinati prodotti agricoli e alimentari l'Unione Europea ha creato alcuni marchi (DOP, IGP, STG). I vini, invece, possono essere contraddistinti dai segni DOC, DOCG e IGT.

VADIM E CUM DEL CONSUMATORE 8

LE ASSOCIAZIONI CHE ADERISCONO AL PROGETTO

SPORTELLLO DEL CONSUMATORE

● **ACU - ASSOCIAZIONE CONSUMATORI UTENTI**
Via Asarotti 7
10122 Torino
TEL. 011 4346964
FAX 011 4477555
info@acupiemonte.it

● **CODACONS**
Corso Matteotti 57
10121 Torino
TEL. 011 5069219
FAX 011 5069219
codacons@infinito.it

● **ADICONSUM**
Via Parma 36
15100 ALESSANDRIA
TEL. 0131 253132
FAX 0131 253132
adiconsum@libero.it

● **COMITATO DIFESA CONSUMATORI**
Via XX Settembre 42
12100 CUNEO
TEL. 0171 65599
comit.dif.consum@libero.it

● **ADOC**
Via Cigna 45
10152 Torino
TEL. 011 4344331
FAX 011 2475533
adoc.torino@libero.it

● **FEDERCONSUMATORI**
Via Pedrotti 25
10152 Torino
TEL. 011 285981
FAX 011 2485897
spettello@federconsumatori.torino.it

● **ADUSBEF**
Via Supinigi 10
10042 Nichelino (TO)
TEL. 011 6279720
adusbe@piemonte@libero.it

● **LA CASA DEL CONSUMATORE**
Via Mantecuccioli 1
10121 Torino
TEL. 011 542949
FAX 011 5613545
casacconsumatori@libero.it

● **ASSOCIAZIONE CONSUMATORI PIEMONTE**
Via S. Francesco d'Assisi 17
10122 Torino
TEL. 011 4367413 - 011 4366566
FAX 011 5215961
torino@consumatori.piemonte.it

● **MOVIMENTO CONSUMATORI**
Via San Secondo 3
10128 Torino
TEL. 011 5069546
FAX 011 5611414
torino@movimenticonsumatori.it

● **CITTADINANZATTIVA**
Via Della Rocca 20
10123 Torino
TEL. 011 8122381 - 011 8177075
FAX 011 8124473
pil.torino@cittadinanzattiva.it

● **MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO**
Via Pellico 10
12100 CUNEO
TEL. 0171 690373
FAX 0171 690229
mdc-cuneo@libero.it



Assessorato al Commercio della Regione Piemonte

L'ETICHETTA È CORRETTA? I "segni della qualità" del settore alimentare



Sportello del Consumatore

ASSESSORATO AL COMMERCIO DELLA REGIONE PIEMONTE
DIREZIONE COMMERCIO E ARTIGIANATO
Ufficio Tutela del Consumatore
Piazza Nizza 44 - 10126 Torino
Tel. 011 4321489 - Fax 011 4324774
informaconsumatori@regione.piemonte.it

Per informazioni sulle 55 sedi Sportello del Consumatore
Call Center Regione Piemonte
numero verde 800 333 444

www.regione.piemonte.it/informaconsumatori/sportello/index.htm

SEGNII DELLA QUALITÀ

DOP - Denominazione di Origine Protetta

Identifica un prodotto agro-alimentare le cui fasi di produzione, elaborazione e trasformazione avvengono in un'area geografica determinata.

In Piemonte hanno conseguito questa attestazione nove formaggi (Bra, Castelmagno, Gorgonzola*, Grana Padano*, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio*, Toma piemontese) e un salume (Salamini italiani alla cacciatora*).



IGP - Indicazione Geografica Protetta

Identifica un prodotto agro-alimentare di cui almeno una delle fasi di produzione, elaborazione e trasformazione avviene in un'area geografica determinata. Il collegamento tra prodotto alimentare e territorio è quindi più blando rispetto al segno DOP.

In Piemonte hanno ottenuto il riconoscimento IGP la Nocciola Piemonte e la Mortadella di Bologna*.



STG - Specialità Tradizionale Garantita

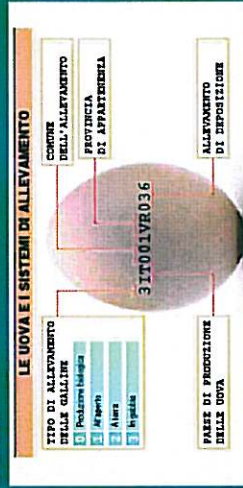
È un marchio volto a valorizzare la composizione tradizionale di un prodotto o un metodo tradizionale di produzione. Esso non attesta l'origine di un prodotto. In Italia ha conseguito l'STG la Mozzarella.



* Prodotti interregionali.

ETICHETTATURE

UOVA



ORTAGGI e FRUTTA

Le etichette sono diverse a seconda che si tratti di prodotti ortofrutticoli preconfezionati oppure venduti sfusi. Entrambe devono però contenere le seguenti indicazioni: la varietà (ad esempio arance "Tarocco"); la provenienza (nazionalità di origine ed eventualmente zona di produzione); la categoria di qualità (Extra, I o II); eventuali additivi; il prezzo al chilo. Per i prodotti preconfezionati devono inoltre comparire: il nome dell'azienda e del confezionatore (se diverso); il peso netto e il lotto di produzione.

LATTE

Le confezioni del latte devono essere chiuse, non riutilizzabili dopo l'apertura, e in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni. Esse devono recare la data di scadenza (giorno, mese e anno). È in vigore dal giugno 2005 l'obbligo di indicare sulle confezioni di latte fresco la zona di mungitura (principio di rintracciabilità) e non solo quella dello stabilimento in cui è stato confezionato.

CARNE BOVINA

L'etichettatura obbligatoria prevede che l'etichetta sulle carni riporti le seguenti informazioni: "codice di riferimento" identificativo dell'animale; paese in cui ha avuto luogo la macellazione e numero di riconoscimento dello stabilimento; paese di origine dell'animale; paese in cui le carni sono state sezionate e numero di riconoscimento del laboratorio; paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso. In tal modo è garantita la completa rintracciabilità. Sull'etichetta devono essere inoltre indicati: il peso netto, il prezzo unitario (per kg), la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate).

Attraverso la **certificazione volontaria** (o "facoltativa") il venditore può dare ulteriori informazioni, ad esempio: l'azienda di nascita, la tecnica di allevamento, il tipo di alimentazione, la razza animale (ad es. Piemontese).

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il metodo di produzione biologica consente l'ottenimento di alimenti e di materie prime agricole attraverso la gestione equilibrata dell'ecosistema (ad esempio, praticando la rotazione delle colture), il rispetto dei cicli biologici e la salvaguardia dell'ambiente. Se l'etichetta riporta "da agricoltura biologica" significa che gli ingredienti "bio" sono tra il 95% e il 100% e che la produzione è stata certificata da uno dei nove organismi di controllo autorizzati.

