



## 7. L'etichettatura di alcune categorie di prodotti

Accanto ad una generale disciplina sull'etichettatura, applicabile a tutte le categorie di prodotti alimentari, vi è una specifica normativa relativa ad alcune tipologie di alimenti. Nei successivi paragrafi saranno esaminati alcuni di questi, ai quali il Legislatore, prevedendo precise disposizioni, ha dimostrato particolare interesse.

Egli li ha ritenuti, infatti, meritevoli di una particolare tutela in virtù sia delle loro specifiche caratteristiche sia del valore che i consumatori attribuiscono a queste loro peculiarità. Uno degli obiettivi della normativa di settore è quello di fornire, attraverso una puntuale etichettatura, una rigorosa descrizione dell'alimento, dei suoi componenti e delle funzioni che questo può svolgere, non trascurando, eventuali precauzioni alla sua assunzione. In tal modo, il consumatore che legge le etichette, grazie alle informazioni ricevute, dovrebbe essere in grado di effettuare scelte consapevoli.

### Guide sull'etichettatura di prodotti specifici

Su internet è possibile reperire in formato elettronico guide relative all'apposizione dell'etichetta su prodotti alimentari specifici, come ad esempio l'olio di oliva, il vino, l'acqua minerale, i prodotti da forno, il cacao e il cioccolato. Segnaliamo in particolare:

Sito Ministero Politiche agricole

 <http://www.politicheagricole.it/SettoriAgroalimentari/default>

Sito Ministero Sviluppo economico, sezione "Altri Servizi - Etichettatura Prodotti"

 <http://www.attivitaproduttive.gov.it/>

### 7.1 Acque minerali naturali

In Italia, la normativa sulle acque minerali naturali è di antica data e le prime indicazioni sull'acqua risalgono al 1901 (Regio Decreto 3 febbraio 1901, n. 45). Successivamente, si sono susseguite numerose norme che hanno regolamentato il settore. In ambito comunitario, la disciplina è stata portata dalla Direttiva 80/777/CEE (e successive modifiche) che è stata recepita in Italia dal D. Lgs n. 105/1992.

L'art. 1 di questo decreto legislativo considera acque minerali naturali quelle acque che:

- hanno origine da una falda o da un giacimento sotterraneo;
- provengono da uno o più sorgenti naturali o perforate;
- hanno caratteristiche igieniche particolari;
- hanno, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute.

Le acque minerali naturali si distinguono dalle ordinarie acque potabili per purezza originaria, per conservazione, per tenore di sali minerali e per i loro effetti.



Immagine tratta dalla "Guida all'etichettatura delle acque minerali naturali" pubblicata dal Ministero delle Attività produttive

#### Indicazioni obbligatorie:

1. la denominazione legale "acqua minerale naturale";
2. il nome commerciale dell'acqua minerale naturale;
3. l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici;
4. la data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate;
5. il contenuto nominale;
6. i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione;
7. il termine minimo di conservazione;
8. la dicitura di identificazione del lotto;
9. informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti;
10. la dicitura "e" indicante che la quantità è stata controllata ai sensi della normativa europea.

#### Indicazioni facoltative:

11. codice a barre;
12. il simbolo del Polietilene tereftalato;
13. pittogramma ambientale;
14. indicazioni per la corretta conservazione del prodotto.

Con riferimento all'etichettatura delle acque minerali naturali, si segnala che già nei primi decenni del 1900, erano previste specifiche regole: il D.M. 20 gennaio 1927 "Istruzioni contenenti le norme per la utilizzazione ed il commercio delle acque minerali" prevedeva il paragrafo IX "Delle etichette per i recipienti delle acque minerali naturali ed artificiali, nazionali ed estere e delle altre indicazioni accessorie".

Attualmente, l'etichettatura è regolamentata dall'art. 11 del D. Lgs n. 105/1992 (e successive modifiche) che prevede indicazioni che debbono essere riportate ed altre che possono essere indicate.

Nel dettaglio, le acque minerali naturali **debbono** riportare le seguenti indicazioni:

- 1) la denominazione legale "acqua minerale naturale" integrata, se del caso, con le seguenti menzioni:
  - totalmente degassata, se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata totalmente eliminata;
  - parzialmente degassata, se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata parzialmente eliminata;
  - rinforzata col gas della sorgente, se il tenore di anidride carbonica libera, proveniente dalla stessa falda o giacimento, è superiore a quello della sorgente;
  - aggiunta di anidride carbonica, se all'acqua minerale naturale è stata aggiunta anidride carbonica non prelevata dalla stessa falda o giacimento;
  - naturalmente gassata o effervescente naturale, se il tenore di anidride carbonica libera, superiore a 250 mg/l, è uguale a quello della sorgente, tenuto conto della eventuale reintegrazione di una quantità di anidride carbonica, proveniente dalla stessa falda o giacimento dell'acqua minerale, pari a quella liberata nel corso delle operazioni che precedono l'imbottigliamento, nonché delle tolleranze tecniche abituali;
- 2) il nome commerciale dell'acqua minerale naturale ed il nome della località dove questa è utilizzata;
- 3) i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica. Se l'acqua ha una concentrazione di fluoro superiore a 1,5 mg/l, deve essere presente sull'etichetta con caratteri ben visibili la menzione "contiene più di 1,5 mg/l di fluoro: non ne è opportuno il consumo regolare da parte dei lattanti e dei bambini di età inferiore ai 7 anni";
- 4) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate;
- 5) il contenuto nominale;
- 6) il titolare del provvedimento di sfruttamento a fini commerciali della sorgente;
- 7) il termine minimo di conservazione;
- 8) la dicitura di identificazione del lotto;
- 9) informazioni circa gli eventuali trattamenti eseguiti. Se le acque minerali naturali sono trattate con aria arricchita di ozono, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la menzione "acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono".

È previsto che **possono** essere riportate una o più delle seguenti menzioni connesse al **contenuto di sostanze minerali** presenti nelle acque:

- minimamente mineralizzata se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 50 mg/l;
- oligominerale o leggermente mineralizzata, se il tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 500 mg/l;
- mediominerale, se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso è compreso tra 500 e 1.500 mg/l;

- ricca di sali minerali, se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg/l;
- contenente bicarbonato se il tenore di bicarbonato è superiore a 600 mg/l;
- solfata, se il tenore dei solfati è superiore a 200 mg/l;
- clorulata, se il tenore di cloruro è superiore a 200 mg/l;
- calcica, se il tenore di calcio è superiore a 150 mg/l;
- magnesiaca, se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg/l;
- fluorata o contenente fluoro, se il tenore di fluoro è superiore a 1 mg/l;
- ferruginosa o contenente ferro, se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg/l;
- acidula, se il tenore di anidride carbonica libera è superiore a 250 mg/l;
- sodica, se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/l;
- indicata per le diete povere di sodio, se il tenore del sodio è inferiore a 20 mg/l;
- microbiologicamente pura.

Le etichette delle acque minerali naturali, inoltre, hanno la facoltà di attribuire al prodotto **altre peculiari proprietà** se queste sono menzionate nel decreto di riconoscimento dell'acqua minerale.

Si tratta di indicazioni quali:

- "può avere effetti lassativi";
- "può avere effetti diuretici";
- "indicata per l'alimentazione dei neonati";
- "indicata per la preparazione degli alimenti dei neonati";
- "stimola la digestione";
- "può favorire le funzioni epatobiliari";
- "altre menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute dell'acqua minerale naturale, sempreché dette menzioni non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana".

Possono, inoltre, essere riportate eventuali **indicazioni per l'uso**, eventuali **controindicazioni** e/o ulteriori informazioni di carattere diverso quali:

- il codice a barre;
- il simbolo del PET (polietilene tereftalato) e cioè del materiale di cui sono fatte le bottiglie dell'acqua minerale naturale;
- una dicitura ambientale e cioè un pittogramma o una frase che invita a non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso (omino con il cestino, ad esempio);
- indicazioni per la corretta conservazione del prodotto.

#### L'etichettatura dei vini

Come per le acque minerali anche per i prodotti vitivinicoli le norme comunitarie prevedono informazioni obbligatorie e facoltative fissate dal legislatore.

Data la complessità delle tipologie di prodotti vitivinicoli (vini da tavola, vini ad indicazione geografica, vini a denominazione di origine, vini spumanti, vini liquorosi, vini frizzanti, vini aromatizzati etc.) e delle rispettive normative è impossibile esaurire la trattazione in poche righe: ci limitiamo qui a qualche breve cenno.

Le norme comunitarie inerenti la designazione, la denominazione e la presentazione dei prodotti vitivinicoli, nonché la protezione delle indicazioni, delle menzioni e dei termini utilizzati per designare i vini, sono disciplinate dal Regolamento CE n. 1439/1999 ed aggiornate dai Regolamenti CE n. 753/2002 e n. 316/2004.

A livello nazionale, la regolamentazione del settore delle denominazioni d'origine dei vini è disciplinata dalla L. n. 164/92, soprannominata "legge Gorla".

I vini italiani a denominazione d'origine o ad indicazione geografica tipica si classificano in:

- vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg);
- vini a denominazione di origine controllata (Doc);
- vini a indicazione geografica tipica (Igt).

È attualmente in atto, a livello comunitario e nazionale, un intenso dibattito tra i diversi attori della filiera vitivinicola per aggiornare la normativa.

dell'Unione europea, tra cui Portogallo, Francia, Belgio, Olanda e Danimarca; in Italia, sono stati registrati pochi casi e si è trattato di bovini importati da altri Paesi membri. Con il Regolamento CE n. 1760/2000 si è cercato di dare stabilità ai mercati nazionali e comunitari dopo la crisi BSE (c.d. mucca pazza), recuperando la fiducia dei consumatori attraverso la trasparenza della produzione e della commercializzazione, rafforzando il controllo di filiera e fornendo indicazioni chiare, fondate su criteri oggettivi e verificabili. In questo modo, è possibile garantire la trasparenza del mercato grazie a norme minime di garanzia e di qualità che permettono una completa rintracciabilità delle carni bovine all'interno dell'Unione europea nonché un tempestivo ed efficace intervento in caso di potenziale pericolo per la salute umana. Questo si traduce in vantaggi sia per il consumatore che per il produttore: una maggiore e più corretta informazione per il primo, nuove regole nei processi di scambio della filiera e maggiore responsabilizzazione per il secondo.

## 7.2 Carni bovine



La necessità di una normativa armonizzata a livello comunitario ha portato all'approvazione del Regolamento CE n. 1760/2000, che si articola in tre titoli principali:

- identificazione e registrazione dei bovini;
- etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina;
- disposizioni comuni.

L'introduzione di tale regolamento è stata necessaria per una serie di motivi, in primo luogo la paura suscitata nel 1996 dalla Encefalopatia spongiforme bovina (BSE), malattia che ha colpito gli allevamenti bovini soprattutto in Gran Bretagna, ma anche in altri Stati

Il Regolamento è entrato in vigore il 14 agosto 2000, prevedendo che già dal primo gennaio 2002 le carni bovine provenienti da animali macellati dalla stessa data siano immesse al consumo corredate di etichetta contenente le seguenti informazioni obbligatorie:

- un **numero o un codice di riferimento** che evidenzii il nesso e il legame tra le carni e l'animale di origine; il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui è situato il macello: l'indicazione deve recare la dicitura "Macellato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo e numero di approvazione]"; numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui è situato il laboratorio: la dizione prevista è: "Sezionato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo e numero di approvazione]"; numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale è stata selezionata la carcassa;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo **in cui è nato l'animale**;
- Il nome dello Stato membro o del Paese terzo (eventualmente più di uno) **in cui è stato effettuato l'ingrasso**.

Con tali informazioni si intende raggiungere la sicurezza sia in termini igienico-sanitari, sia in termini qualitativi: in questo modo, infatti, è garantito un sistema articolato di dati, informazioni e conoscenze che permettono di ricostruire il percorso seguito dalle carni bovine dalla nascita dell'animale fino alla sua commercializzazione, ossia il suo percorso "dall'allevamento al banco".

L'etichetta rappresenta quindi un momento fondamentale per la trasparenza delle informazioni per i consumatori e per la responsabilizzazione degli operatori di filiera.

Il regolamento comunitario prevede la possibilità, per gli operatori che lo desiderino, di indicare sull'etichetta informazioni più precise sull'animale rispetto a quelle richieste

dal sistema obbligatorio; la finalità dichiarata è di dare ulteriori informazioni chiare e sicure sul sistema produttivo. Tali indicazioni possono essere:

- azienda di nascita;
- tecnica di allevamento;
- tipo di alimentazione adottata;
- categoria;
- razza (Piemontese, Chianina, Marchigiana, Romagnola...), sesso, età;
- nome dell'allevamento e nome del macello.

L'istituzione di **informazioni volontarie** presuppone la possibilità di risalire dalle carni bovine etichettate all'animale o agli animali di origine; per questo motivo è opportuno che tutte le modalità di etichettatura stabilite da un operatore siano contenute in un apposito disciplinare da trasmettere all'autorità competente, nel caso dell'Italia al Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Il D.M. del 30 agosto 2000 fornisce le indicazioni e le modalità applicative del Regolamento CE n. 1760/2000 per consentire l'attività degli operatori del settore.

In primo luogo viene chiarito cosa si intende con il termine "etichettatura": essa consiste nell'applicare un'etichetta sul singolo pezzo di carne o sul relativo materiale di imballaggio; per i prodotti non pre-imballati, le informazioni devono essere fornite per iscritto e in modo visibile al consumatore nell'esercizio di vendita.

L'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in modo tale da non consentire la sua riutilizzazione. Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento: in tal caso, però, la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta.

Per quanto riguarda le indicazioni facoltative riportate in etichetta, il decreto stabilisce alcuni requisiti, tra cui l'obbligo per l'operatore di essere iscritto alla Camera di commercio, essere in possesso dei requisiti tecnico-organizzativi previsti dal decreto e di disporre di un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali. Tale disciplinare deve indicare, in particolare, le informazioni che si intendono fornire oltre a quelle obbligatorie; le misure per garantire la veridicità delle informazioni; gli autocontrolli da effettuarsi su tutte le fasi della produzione; la banca dati dei bovini interessati, delle aziende in cui gli stessi sono allevati, delle imprese di trasporto degli animali, dei macelli e degli esercizi di vendita.

I controlli sul sistema di etichettatura volontaria vengono effettuati da un organismo indipendente riconosciuto dal citato Ministero in base ai criteri stabiliti dalla norma EN/45011. Nello specifico, le modalità di controllo e verifica sono specificate nel D. M. del 13 dicembre 2001, nel quale sono stabiliti i compiti di tali organismi:

- comunicare entro 48 ore le inadempienze riscontrate durante il controllo dell'applicazione del disciplinare, i relativi provvedimenti adottati e le misure correttive;
- entro il 28 febbraio di ogni anno, trasmettere al Mipaf una relazione sull'attività

svolta, con riferimento ai soggetti controllati, al numero di ispezioni svolte e le non conformità registrate.

### 7.3 Prodotti ortofruttili freschi

I prodotti ortofruttili freschi hanno assunto un'importanza sempre maggiore nella dieta per la grande attenzione che le persone pongono alla propria salute. Pertanto il consumatore, sempre più esigente riguardo ai prodotti che acquista, necessita di informazioni adeguate che gli consentano di conoscerne le caratteristiche essenziali. La commercializzazione dei prodotti ortofruttili freschi è disciplinata dal Regolamento CE n. 2200/96, dai regolamenti comunitari specifici che definiscono le norme di qualità di alcune categorie di ortaggi e della frutta e dal D. Lgs n. 109/1992 e successive modifiche.

Per alcuni prodotti ortofruttili (asparagi, melanzane, zucchine, mele, pesche etc.) i regolamenti Ue che stabiliscono:

- La **denominazione del prodotto**. Per alcuni ortaggi e frutti oltre alla denominazione commerciale deve essere specificata anche la varietà.
- Le disposizioni relative alla **qualità**. Sono definite le caratteristiche minime che devono possedere i prodotti: devono essere interi, sani, privi di danni provocati da lavaggi inadeguati, puliti, privi di parassiti, ammaccature e umidità esterna anormale. Vengono fornite anche indicazioni riguardanti la "maturazione" dei frutti per individuare il periodo ottimale di raccolta. Infine ogni singolo prodotto viene classificato in tre categorie: "extra", "prima" e "seconda".
- Le disposizioni relative alla **calibratura**. Per ogni ortaggio o frutta sono fissati il diametro minimo o massimo, o altri parametri (per esempio per l'uva la calibratura è determinata dal peso dei grappoli), per poter essere classificati nelle varie categorie.
- Le disposizioni relative alle **tolleranze**. Sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro per i prodotti delle varie categorie.
- Le disposizioni relative alla **presentazione**. Esse riguardano l'omogeneità e il condizionamento (imballaggio) del prodotto ortofruttilo.
- Le disposizioni concernenti le **indicazioni esterne**. Tutti i regolamenti comunitari prevedono che ogni imballaggio deve recare in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:
  - a) identificazione dell'imballatore e/o dello spedite, ossia il nome e l'indirizzo o il simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
  - b) natura del prodotto, ossia la denominazione commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno. Il nome della varietà è richiesta per alcuni prodotti (uva da tavola, susine, pesche, mele, albicocche e arance), mentre è facoltativa per altri (per esempio kiwi, fragole, ciliegie, pomodori, melanzane, lattughe, fagiolini). Per alcuni ortaggi è prevista l'indicazione "ottenuto in coltura protetta". In alcune etichette è riportata non solo la denominazione di vendita ("pesche"), ma anche il nome della varietà ("bianche" o a "pasta bianca") e della cultivar (per esempio "Rosa del West");
  - c) origine del prodotto. Deve essere indicato il Paese d'origine ed eventualmente la zona di produzione, regionale o locale;

- d) Caratteristiche commerciali. Per tutti i prodotti deve essere indicata la categoria ("extra", "prima" e "seconda"), e per alcuni di essi deve essere specificato il calibro espresso dai diametri minimo o massimo (per esempio, mele, pere, susine, pesche) o dal peso minimo o massimo dei frutti (per esempio, kiwi);
- e) Marchio ufficiale di controllo. Per accertare, mediante un controllo di conformità, se i prodotti ortofruttili freschi rispettano le norme di qualità, il Ministero delle Politiche agricole ha emanato il D. M. del 1° agosto 2005.

#### Indicazioni per i prodotti ortofruttili preconfezionati

Ragione sociale dell'operatore Ragione sociale del confezionatore (se diverso dall'operatore)	Azienda XXX (ragione sociale, indirizzo ed eventuale marchio d'impresa)
Natura del prodotto	Arance
Nome della varietà	Tarocco
Origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione)	Italia/Sicilia*/Catania* (*facoltativo)
Categoria (qualità): Extra, I, II	Categoria Extra
Calibro (dimensione)	10 cm
Peso netto	1Kg
Lotto di produzione	L1010101
Prezzo	1,15 € al Kg
Additivi (se eventualmente presenti)	Trattato in superficie con E320
Caratteristiche (facoltativo)	Coltivato col sistema di lotta integrata

Marchio ufficiale Ue (facoltativo)



Per quei prodotti ortofruttili non regolamentati da specifiche discipline, fino al momento dell'adozione di nuove norme, continuano ad applicarsi le norme definite dal Regolamento CEE n. 1035/72, art. 2. Il D. Lgs n. 306/2002 prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofruttili (Regolamento CE n. 1148/01), stabilendo elevate sanzioni per la violazione delle norme di qualità e impedimento dei relativi controlli (multe da 550 a 15.500 euro). L'art. 6 del Regolamento CE n. 2200/96 riporta le indicazioni obbligatorie nel commercio al dettaglio.

Se i prodotti sono posti in vendita allo stato sfuso, il venditore al dettaglio appone sui prodotti un cartello, sul quale devono figurare le seguenti indicazioni: varietà, origine (provenienza), categoria, eventuali additivi, calibro (se previsto) e prezzo al chilo.

#### Esempio di cartello per la vendita di ortofruttili sfusi

Varietà <b>MELE GOLDEN</b>		
Provenienza ITALIA	Categoria I	Calibro AA
Prezzo al kg €/kg 1,99		

Ai sensi dell'art. 6 del D. M. del 28 dicembre 2001, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di qualità per la commercializzazione degli ortofruttili:

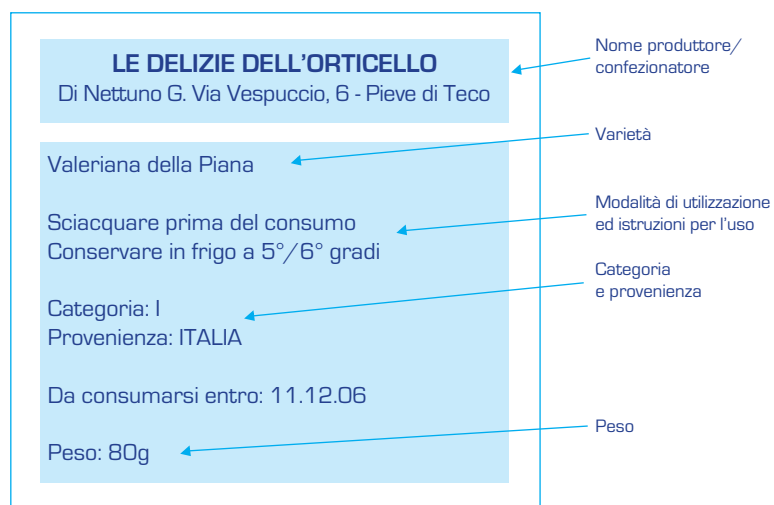
- gli imprenditori agricoli che, all'interno della regione di produzione, vendono, consegnano o avviano i prodotti ortofruttili a centri di confezionamento, d'imballaggio o di deposito, nonché gli imprenditori detentori di centri di deposito, che esclusivamente avviano i prodotti ortofruttili verso centri di confezionamento e di imballaggio;
- gli imprenditori che avviano esclusivamente i prodotti ortofruttili agli impianti di trasformazione;
- gli imprenditori agricoli che cedono nella propria azienda i prodotti ortofruttili direttamente al consumatore, per il fabbisogno personale di quest'ultimo;
- le imprese che esclusivamente conferiscono prodotti ortofruttili alle organizzazioni di produttori o alle cooperative di appartenenza per la commercializzazione.

#### Classificazione degli ortofruttili

Per convenzione, ortaggi e frutta possono essere classificati in base al servizio annesso che il produttore offre al consumatore. La classificazione prevede una suddivisione in cinque gamme:

- **prima gamma:** sono compresi i prodotti freschi offerti subito dopo la raccolta senza alcun tipo di condizionamento (ad esempio, patate vendute sfuse);
- **seconda gamma:** vi appartengono i prodotti appertizzati, cioè elaborati e, quindi, inseriti in recipienti di vetro e/o di metallo per prolungarne la conservazione (ad esempio, cipolline sott'olio);
- **terza gamma:** prodotti surgelati;
- **quarta gamma:** ne fanno parte i prodotti crudi tagliati, lavati ed imbustati o inseriti in vaschette (ad esempio, insalata pronta all'uso);
- **quinta gamma:** prodotti cotti e confezionati (ad esempio, piatti pronti per il consumo).

### Esempio di etichettatura di un prodotto di IV gamma



### 7.4 Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici)

L'uomo, da sempre, è alla ricerca di alimenti contenenti sostanze che non solo rappresentano un nutrimento, ma contribuiscono anche a migliorargli la salute.

L'Italia è stata il primo Paese europeo a emanare una normativa relativa ai prodotti dietetici e agli alimenti per la prima infanzia. La L. n. 327 del 29 marzo 1951, con il relativo regolamento di applicazione mediante D.P.R. n. 578 del 30/5/1953, considera dietetici "i prodotti ai quali o per processo di lavorazione o per addizione di particolari sostanze sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche" e alimenti per la prima infanzia "quelli che sostituiscono, in tutto o in parte l'allattamento materno e quelli che servono per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione dell'organismo nel suo primo anno di vita".

Tuttavia, con il passare degli anni, in Italia venivano commercializzati come prodotti dietetici anche prodotti che non differivano in maniera sostanziale dagli alimenti normali, ma che, immessi sul mercato dopo imponenti campagne pubblicitarie e potendo esibire in etichetta l'autorizzazione ministeriale obbligatoria prevista dalle norme sopracitate, venivano venduti in farmacia a prezzi elevati ed erano spesso inutili da un punto di vista salutistico. Il D. Lgs n. 111/1992, che recepisce la Direttiva CEE n. 89/398 "concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare", ha innovato radicalmente la disciplina dei prodotti dietetici e di quelli per la prima infanzia, abrogando le precedenti disposizioni.

Per avere la qualifica di "prodotto alimentare destinato ad un'alimentazione particolare" non è sufficiente che l'alimento presenti particolari caratteristiche che siano il risultato della "particolare composizione" o del "particolare processo di fabbricazione", ma occorre che si distingua nettamente dagli alimenti di uso corrente, sia adatto all'obiettivo nutrizionale indicato e sia commercializzato in modo da indicarne la conformità a detto obiettivo.

L'art. 1 c. 2 individua le tre categorie di consumatori alle cui particolari esigenze nutrizionali un prodotto alimentare deve rispondere per poter essere inquadrato come "prodotto destinato ad un'alimentazione particolare" e cioè:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari e che, quindi, possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti. Questa definizione è molto generica, ma è possibile desumere più precise indicazioni dall'elenco dei "gruppi di prodotti" per i quali sono previste disposizioni ministeriali particolari;
- i lattanti o i bambini nella prima infanzia in buona salute.

L'art. 1 c. 3 stabilisce che le diciture "dietetico" e "di regime" possono caratterizzare solo i prodotti destinati alle prime due categorie; per essi la qualificazione di "dietetico" oppure "di regime" è facoltativa e volontaria e l'eventuale indicazione in etichetta spetta al produttore. In pratica, è fatto divieto di far uso di queste diciture per i prodotti destinati ai "lattanti" o anche ai "bambini nella prima infanzia" e che siano "in buona salute". L'art. 3, inoltre, sancisce che "nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumo corrente è vietato impiegare:

- a) la qualifica "dietetico" o "di regime" sia da sola che insieme ad altri termini;
- b) ogni altra espressione o qualsiasi presentazione che possa far credere che si tratti di uno dei prodotti di cui all'art. 1".

I prodotti destinati ad un'alimentazione particolare sono soggetti a disposizioni di etichettatura più specifiche e particolareggiate rispetto a quelle degli alimenti di uso corrente.

Oltre alle disposizioni generali sull'etichettatura e sulle presentazioni dei prodotti alimentari, l'art. 4 del D. Lgs n. 111/1992 prevede le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari. Per i prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia in buona salute la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;
- gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

- il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato o per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;
- l'indicazione in kilocalorie [kcal] o in kilojoules [kj] del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal).

Nell'ambito dei prodotti destinati a un'alimentazione particolare si possono distinguere diverse tipologie di prodotti come riportato di seguito. Sulla loro confezione vanno riportati anche la composizione analitica centesimale e gli estremi del provvedimento di autorizzazione:

- formule per lattanti;
- formule di proseguimento ed altri alimenti per lo svezzamento;
- altri alimenti per la prima infanzia;
- alimenti con valore energetico scarso o ridotto destinato al controllo del peso;
- alimenti destinati a fini medici speciali;
- alimenti con scarso tenore di sodio, compresi i sali dietetici, iposodici e asodici;
- alimenti senza glutine;
- alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli sportivi.

Alcuni di questi prodotti sono stati regolamentati da decreti specifici:

 <http://www.ministerosalute.it/alimenti/dietetica/dietetica.jsp>

Nell'ambito dei prodotti destinati ai lattanti o ai bambini nella prima infanzia, il Ministero della Sanità ha emanato il Decreto n. 500 del 6 aprile 1994, che attua le Direttive n. 91/321/CEE della Commissione n. 92/52/CEE del Consiglio e successivamente il Decreto n. 518 del 1 giugno 1998 riguardante le norme di attuazione della Direttiva n. 96/4/CEE "sugli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento".

### Esempio di etichettatura di prodotto destinato ad una alimentazione particolare

Denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari e dall'indicazione della destinazione

<b>OMOGENEIZZATO</b>					
A base di banana, mela, biscotti e miele.					
Da 6 mesi					
Confezionato sottovuoto per una conservazione naturale. Prodotto con frutta e cereali. Con vitamina C, altamente digeribile. Senza residui d'aria.					
			<b>Valori nutrizionali medi</b>		
			Per vasetto	(120 g)	Per 100 g
			Valore energetico	kJ 516	kJ 430
			(kcal 121) (kcal 101)		
Per vasetto	(120 g)	Per 100 g	Proteine (Nx6,25)	1,3 g	1,1 g
Minerali	0,6 g	0,5 g	Carboidrati (p.d.)	27,7 g	23,1 g
Sodio	21,6 mg	18 mg	Grassi	0,6 g	0,5 g
Vitamina C	72 mg	60 mg			

Gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa

Il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 g di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare

#### 7.4.1 Gli integratori alimentari

Da quanto esposto nel paragrafo precedente deriva che in tutti i casi in cui non si prospettano delle "esigenze nutrizionali particolari" connesse ad un particolare stato fisiologico, ma per motivi di opportunità o di libera scelta si desidera un alimento con un supporto integrativo, si dovrebbe far uso di integratori alimentari, la cui finalità è quella di contribuire ad ottimizzare l'apporto dietetico dei nutrienti in essi contenuti, e non dovrebbero, quindi, far parte di questa normativa.

Il D. Lgs n. 169/2004 recepisce la Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari. Il campo di applicazione di questo decreto riguarda gli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali. I prodotti sono commercializzati in forma preconfezionata. Esulano dal campo di applicazione della normativa i medicinali definiti dalla Direttiva 2001/83/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano.

Gli "integratori alimentari" sono definiti come quei "prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate" (art. 2 c. 1). Si intendono per predosate le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi e di polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari.

L'art. 6 dispone le norme generali di etichettatura. Il primo comma stabilisce che tali prodotti sono commercializzati con la denominazione di: "integratore alimentare" o con i sinonimi di "complemento alimentare" o "supplemento alimentare".

Il secondo prevede che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimentari proprietà terapeutiche né capacità di prevenzione o di cura delle malattie umane né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà.

Inoltre, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità degli integratori alimentari non devono figurare diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è generalmente in grado di apportare le sostanze nutritive in quantità sufficienti (c. 3).

Tenendo conto delle disposizioni generali sull'etichettatura e sulla presentazione dei prodotti, il c. 4 stabilisce che l'etichettatura degli integratori alimentari deve contenere:

- il termine "integratore alimentare", la categoria degli integratori alimentari e/o il nome dell'alimento e la quantità di ogni alimento (in forma numerica o di percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata dal produttore);
- la dose giornaliera consigliata per il prodotto e un'avvertenza sui rischi per la salute in caso di dose eccessiva;
- una dichiarazione dalla quale risulti che l'integratore non si sostituisce ad un'alimentazione variata;
- l'indicazione: "non è un medicinale", allorché la presentazione del prodotto è simile a quella di un medicinale;
- un avvertimento indicante che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Inoltre, sull'etichetta degli integratori alimentari non devono figurare:

- indicazioni attribuenti al prodotto proprietà di prevenzione, di trattamento o di guarigione di una malattia dell'uomo;
- indicazioni affermanti o suggerenti che un regime alimentare equilibrato e vario non costituisce una fonte sufficiente di elementi nutritivi in generale.

### Esempio di etichettatura di integratore alimentare

Termine "integratore alimentare", la categoria degli integratori alimentari e/o il nome dell'alimento e la quantità di ogni alimento (in forma numerica o di percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata dal produttore)

**INTEGRATORE ALIMENTARE**

Rappresenta un valido aiuto per le funzioni fisiologiche legate alla memoria e alla concentrazione. Contiene 30 opercoli in blister da 500 mg ciascuno.

---

**Quantitativi per dose giornaliera consigliata - 2 opercoli**

Ginkgo (Ginkgo biloba) foglie estratto secco liofilizzato e polvere	583 mg
Fosfolipidi	80 mg
Schizandra (Schisandra chinensis) frutti estratto secco liofilizzato	60 mg
Vitamina B6 cloridrato	1,6 mg
Acido folico	200 mcg (100%RDA)
Vitamina B12	1 mcg (100%RDA)

Modo d'uso: si consiglia l'assunzione di 2 opercoli al giorno, al mattino o nel pomeriggio, preferibilmente lontano dai pasti.

**Non superare le dosi consigliate.**

Se si stanno assumendo farmaci anticoagulanti o antiaggreganti piastrinici, consultare il Medico prima di assumere il prodotto. Si sconsiglia l'uso del prodotto in gravidanza e durante l'allattamento.

Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata.

Il prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni di età.

Dose giornaliera consigliata per il prodotto e avvertenza sui rischi per la salute in caso di dose eccessiva

Dichiarazione dalla quale risulta che l'integratore non si sostituisce ad una alimentazione variata

Avvertimento indicante che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli

### 7.5 Alimenti ottenuti attraverso tecniche di agricoltura biologica (prodotti biologici)

Il metodo di produzione biologico previsto dal Regolamento CE n. 2092/91, e successive modifiche, consente l'ottenimento di alimenti e di materie prime agricole attraverso la gestione equilibrata dell'ecosistema, il rispetto dei cicli biologici e la salvaguardia delle risorse ambientali.



La normativa si applica ai prodotti agricoli vegetali e animali non trasformati, ai prodotti agricoli vegetali e animali trasformati destinati all'alimentazione umana, nella misura in cui riportino indicazioni riguardanti il metodo di produzione biologico.

Essa definisce le modalità attuative del metodo di produzione biologico che, oltre a vietare l'uso di prodotti geneticamente modificati, richiede l'impiego di concimi naturali di origine vegetale, animale e minerale al fine di ottenere prodotti agricoli privi di residui chimici, derivanti dall'impiego di fertilizzanti e di fitofarmaci come diserbanti ed insetticidi di sintesi. Prevede, inoltre, tecniche agronomiche particolari, come il sovescio e le rotazioni colturali, e meccanismi di difesa naturali, come i macerati di piante, gli insetti predatori e le consociazione di piante. Contribuisce al miglioramento o al recupero delle biodiversità nell'ambito dell'ecosistema agrario e permette la conservazione o il ripristino delle siepi interpoderali valorizzando anche l'aspetto paesaggistico.

Favorisce l'incremento e la conservazione della fertilità del terreno oltre a garantire allevamenti conformi alle esigenze specifiche delle singole specie animali al fine di migliorare il benessere.

Qualora si desideri fare riferimento al metodo di produzione biologico è necessario che:

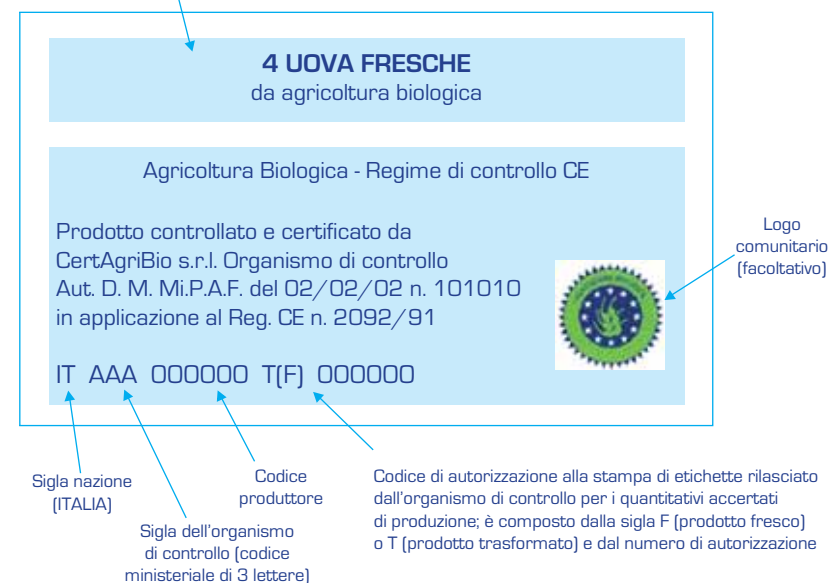
- il nome del prodotto sia seguito dalla frase "ottenuto con metodo di produzione biologico" o "da agricoltura biologica";
- il prodotto sia stato ottenuto ottemperando a specifiche norme tecniche di produzione;
- il prodotto sia stato assoggettato alle misure di controllo previste.

In etichetta devono essere riportate in uno spazio delimitato e facilmente consultabile le seguenti indicazioni:

- dicitura di conformità "Agricoltura biologica - Regime di Controllo CE";
- nome o sigla dell'Organismo di controllo;
- estremi dell'autorizzazione ministeriale, rilasciata dal Mipaf a favore dell'organismo di controllo ai sensi del D. Lgs n. 220/1995;
- codice dell'organismo di controllo preceduto dalla sigla della nazione di appartenenza, codice del produttore e codice di autorizzazione alla stampa di etichette rilasciata dall'organismo di controllo per i quantitativi accertati di produzione, sigla F per i prodotti freschi oppure T per i prodotti trasformati seguita dal numero di certificazione;
- logo comunitario (facoltativo).

### Esempio di etichettatura di prodotto ottenuto da metodo di produzione biologico

Denominazione di vendita seguita dall'indicazione "da agricoltura biologica". Indica che almeno il 95% degli ingredienti che compongono l'alimento è ottenuto con metodo di produzione "bio"



Esistono, tuttavia, tre varianti relative all'etichettatura per altrettante categorie di prodotto. I prodotti in cui almeno il 95% degli ingredienti è ottenuto da metodo di produzione biologico, e il restante 5% degli ingredienti è ammesso e risulta conforme al regolamento, possono far seguire alla denominazione di vendita la dicitura "da agricoltura biologica". A questa categoria appartengono sia prodotti freschi che trasformati.

La seconda categoria contempla i prodotti in cui almeno il 70% degli ingredienti è ottenuto da agricoltura biologica con il vincolo che il restante 30% deve essere ammesso e conforme, come nel caso precedente. L'esplicito riferimento al metodo di produzione biologico non può seguire la denominazione di vendita ma può, invece, essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti così ottenuti. Deve essere riportata, inoltre, una dicitura con indicata la percentuale degli ingredienti che sono stati ottenuti in conformità alle norme del metodo di produzione biologico ("Il x% degli ingredienti di origine agricola è stato ottenuto conformemente alle norme della produzione biologica").

La terza categoria comprende i prodotti cosiddetti "in conversione", cioè ottenuti nel periodo di transizione dai metodi di produzione convenzionali al metodo di produzione biologico e, comunque, almeno 12 mesi dopo l'inizio di tale periodo. Il riferimento al biologico può essere riportato, a seguito della denominazione di vendita, con la dicitura "prodotto in conversione biologica", solo nel caso in cui il prodotto sia costituito da un unico ingrediente di origine agricola.

Recentemente, la Commissione europea ha presentato una nuova proposta di modifica del Regolamento CE n. 2092/91 destinato a variare non solo gli aspetti attinenti ai metodi di produzione, di trasformazione dei prodotti biologici ma anche a ritoccare i sistemi di controllo, le regole in materia di commercializzazione e di import/export. L'etichettatura non dovrebbe essere sottoposta a sostanziali modifiche se si eccettua l'obbligatorietà di inserire la dicitura "Ue - Biologico" nel caso in cui il prodotto ottenuto con metodo di produzione biologica non sia contrassegnato dal logo comunitario, che mantiene la sua natura di discrezionalità.

## 7.6 Alimenti geneticamente modificati

Negli ultimi anni, si è assistito ad un acceso dibattito tra coloro che sostengono l'importanza di assecondare il progresso scientifico ad ogni costo e chi, invece, suggerisce di considerare con la dovuta attenzione i possibili rischi che tale situazione potrebbe scatenare.

Uno degli argomenti controversi è rappresentato dagli Organismi geneticamente modificati (Ogm). Tali organismi, se immessi nell'ambiente per scopi sperimentali o come prodotti commerciali, possono riprodursi e diffondersi provocando effetti, forse, irreversibili. L'Unione europea ha prestato la debita attenzione ai rischi potenziali derivanti dall'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati. Essa ha dimostrato particolare riguardo nei confronti di quei prodotti alimentari che contengono, sono costituiti o ottenuti a partire da Ogm e sono immessi nei mercati degli Stati membri regolamentandone l'etichettatura.

Il D. Lgs n. 224/2003, art. 3, in attuazione alla Direttiva 2001/18/CE, definisce l'Ogm "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante accoppiamento o incrocio o con la ricombinazione genetica naturale".

Il Regolamento CE n. 1829/03, art. 3 par. 1, indica come "Alimenti geneticamente modificati" gli "Ogm destinati all'alimentazione umana, gli alimenti che contengono o sono costituiti da Ogm e gli alimenti che sono prodotti a partire da o che contengono ingredienti prodotti a partire da Ogm".

Tali alimenti non devono: provocare effetti nocivi alla salute umana e/o animale o all'ambiente; ingannare i consumatori; differenziarsi dagli alimenti convenzionali che intenderebbero sostituire in modo tale da rendere il loro consumo normale svantaggioso per i consumatori in termini di apporto nutrizionale. Per poter essere commercializzati, inoltre, le autorità nazionali competenti devono rilasciare apposita autorizzazione, come previsto dall'art. 4 par. 2.

La sezione 2 del regolamento succitato disciplina l'etichettatura degli alimenti geneticamente modificati fatta eccezione per quei prodotti che "contengono materiale che contiene, è costituito o prodotto a partire da Ogm presenti in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari considerati individualmente o degli alimenti costituiti da un unico ingrediente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile" (art. 12, par. 2). Nel caso, infatti, di contaminazione accidentale o tecnica-

mente inevitabile, fino ad una soglia massima dello 0,9% non vi è obbligo di indicare la presenza di Ogm, purché gli operatori siano in grado di dimostrare di aver attuato tutte le misure possibili per evitarne la presenza. È prevista, dal medesimo regolamento (art. 47) in via transitoria (fino ad aprile 2007), una tolleranza dello 0,5% per gli alimenti contenenti materiale Ogm che, pur non avendo ottenuto l'autorizzazione, sono stati valutati positivamente dalle competenti autorità scientifiche.

È necessario specificare che le soglie di tolleranza nei prodotti trasformati devono essere applicate ad ogni singolo ingrediente e, quindi, si avranno tante tolleranze quanti sono gli ingredienti che costituiscono il prodotto finito.

Gli alimenti geneticamente modificati, oltre al rispetto delle disposizioni generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono presentare secondo i casi alcuni requisiti specifici in etichetta.

Nel caso in cui un alimento sia preparato con un componente che contiene o è costituito da Ogm, nell'elenco degli ingredienti tale elemento dovrà essere seguito, tra parentesi, dalla dicitura "geneticamente modificato" oppure dovrà essere riportato con la dizione "prodotto con [nome dell'organismo] geneticamente modificato" (ad esempio, Soia geneticamente modificata; prodotto con granoturco geneticamente modificato).

Se l'ingrediente è indicato col nome di una categoria, la denominazione "contiene [nome dell'organismo] geneticamente modificato" o "contiene [nome dell'ingrediente] prodotto da [nome dell'organismo] geneticamente modificato" dovrà comparire nell'elenco degli ingredienti. Se, invece, nell'alimento preso in considerazione non è previsto l'inserimento dell'elenco degli ingredienti, le indicazioni "geneticamente modificato" o "prodotto con [nome dell'organismo] geneticamente modificato" devono essere riportate in modo evidente sull'etichetta. Ciò significa che le diciture dovranno essere inserite in posti facilmente visibili della confezione.

Nell'elenco degli ingredienti, il nome del componente Ogm può altresì essere seguito da un asterisco che rimanda a fine elenco la dicitura prevista per legge. Questo tipo di opzione può risultare utile qualora vi siano più elementi che necessitano di dicitura.

Le medesime regole si applicano anche ai prodotti venduti sfusi. Le informazioni previste dal suddetto regolamento devono comparire in modo visibile e permanente nel luogo in cui l'alimento è esposto o vicino ad esso e devono essere riportate con un carattere tipografico abbastanza grande da poter essere facilmente individuato e letto.

Il Regolamento CE n. 1830/04 (art. 4, par. 6), poi, prevede in materia di etichettatura un'ulteriore onere per gli operatori. Qualora il prodotto sia preconfezionato, essi devono inserire la dicitura "Questo

### I servizi del Laboratorio Chimico in materia di Ogm

Presso il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino è possibile effettuare analisi volte alla ricerca di Ogm negli alimenti:



<http://www.lab-to.camcom.it>



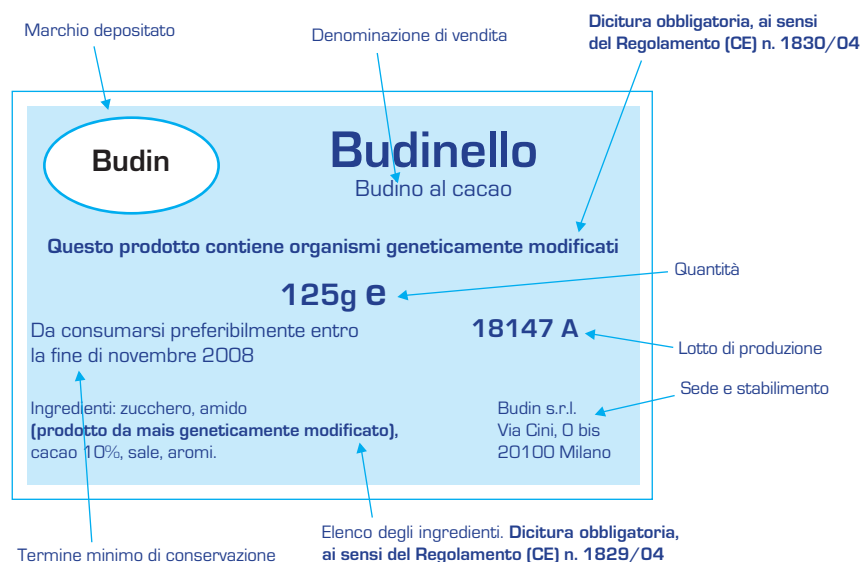
prodotto contiene organismi geneticamente modificati” o “Questo prodotto contiene [nome dell'organismo/i] geneticamente modificato/i”.

Nel caso in cui, invece, il prodotto sia venduto sfuso, la dicitura deve essere riportata o sul prodotto o sul cartello o sul banco di vendita accanto al prodotto.

Nel caso in cui il provvedimento di autorizzazione lo preveda, nell'etichettatura dei prodotti Ogm devono comparire caratteristiche o proprietà particolari se l'alimento può dare luogo a preoccupazioni di ordine etico o religioso o se l'alimento in oggetto è diverso dalla versione tradizionale per composizione, valore o effetti nutrizionali, uso previsto dell'alimento, implicazioni per la salute di determinati segmenti della popolazione.

Infine, quei prodotti che possono rientrare nella presente disciplina ma per i quali non esiste una corrispondente versione tradizionale è previsto l'inserimento in etichetta di informazioni appropriate sulla natura e sulle caratteristiche degli alimenti in questione, al fine di garantire al consumatore la maggior trasparenza possibile.

#### Esempio di etichettatura di alimenti geneticamente modificati



## 8. L'etichettatura nutrizionale

L'etichettatura nutrizionale, nel nostro ordinamento, è disciplinata dal D. Lgs n. 77/1993 che recepisce la Direttiva 90/496/CEE.

L'art. 1 disciplina "l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati come tali al consumatore finale ed alla "collettività" (ristoranti, ospedali, mense etc.) nonché i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare".

Punto sostanziale del citato decreto è la non obbligatorietà per le aziende alimentari di adottare l'etichettatura nutrizionale. Tuttavia essa diventa obbligatoria "quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari ad eccezione delle campagne pubblicitarie". Ad esempio, se vengono usate frasi del tipo "a basso contenuto calorico", "limitato tenore di grassi", "ricco di calcio", "più ricco in fibra", "ricco di acidi grassi polinsaturi", "vitaminizzato" etc., queste sono "informazioni nutrizionali" per cui diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale.

La norma non si applica alle acque minerali naturali e alle altre acque destinate al consumo umano, agli integratori di regime e ai complementi alimentari.

L'art. 3 fornisce le definizioni di "etichettatura nutrizionale" e di "informazione nutrizionale". Per **etichettatura nutrizionale** si intende "una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre alimentari, il sodio, le vitamine e i sali minerali".

Per informazione nutrizionale si intende "una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce e ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene".

Nel caso in cui le aziende alimentari decidono di apporre sui loro prodotti l'etichetta nutrizionale, la normativa ne prevede due possibili schemi.

Tabella semplificata

Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g

Tabella completa

Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
Acidi Grassi Saturi	g
Fibre Alimentari	g
Sodio	g

L'art. 1 del D.M. 29 gennaio 2001 stabilisce che entro il 31 dicembre 2009, il valore energetico dovrà essere indicato utilizzando esclusivamente il kJoule e non più la kcaloria. Nei due schemi di etichettatura nutrizionale possono anche essere riportate le quantità di uno o più dei seguenti principi alimentari: l'amido, i polialcoli, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi polinsaturi, il colesterolo, le vitamine ed i sali minerali. Queste due ultime categorie, devono essere elencate in etichetta, se presenti in quantità significative ossia se rappresentano almeno il 15% della Razione giornaliera raccomandata (Rda). Inoltre i dati devono anche essere espressi come percentuale della Rda e possono anche essere forniti mediante rappresentazione grafica.

#### Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relative razioni giornaliere raccomandate (Rda)\*

Vitamine e sali minerali	Rda	Vitamine e sali minerali	Rda
Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 10	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mcg 60	Calcio	mg 800
Diammina	mg 1,4	Fosforo	mg 800
Riboflavina	mg 1,6	Ferro	mg 14
Niacina	mg 18	Magnesio	mg 300
Vitamina B6	mg 2	Zinco	mg 15
Folacina	mcg 200	Iodio	mcg 150

\* Una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata. Nel caso di confezioni costituite da un'unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, può essere rapportata al peso della porzione o della razione.

Qualora si fornisca una informazione nutrizionale su **zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari** o sul **sodio è obbligatorio** utilizzare la seconda forma riportando tutti gli altri nutrienti previsti.

L'art. 6, c. 7 prevede che "nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente la dichiarazione del tenore di carboidrati come segue:

a) carboidrati g, di cui: 1) zuccheri g; 2) polialcoli g; 3) amido g".

Mentre il c. 8 precisa che "l'indicazione della quantità, del tipo di acidi grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali come segue:

a) grassi g, di cui: 1) saturi g; 2) monoinsaturi g; 3) polinsaturi g; 4) colesterolo mg".

L'art. 6, c. 4 stabilisce che "le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano forniti sufficienti informazioni sulle modalità di preparazione". In alcuni casi, il valore energetico del prodotto cambia a seconda che si tratti dell'alimento crudo o cotto; è il caso, ad esempio, di pasta o riso.

Per questo sarebbe interessante per il consumatore avere informazioni riferite al prodotto "pronto per l'uso", mentre questo dato non viene mai fornito dai produttori.

Le informazioni nutrizionali devono figurare su una unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consentisse l'incolonnamento, le informazioni possono essere disposte su una o più righe. Queste informazioni devono essere evidenziate in modo da risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili e vanno riportate in lingua italiana. Il D. Lgs n.77/1993, non precisa le dimensioni dei caratteri di stampa da utilizzare in modo che le informazioni siano ben visibili e ben leggibili da tutti.

Attualmente le indicazioni da riportare possono anche non essere il frutto di analisi di laboratorio, ma possono essere calcolate utilizzando dati desumibili dalle tabelle nutrizionali generalmente accettati sulla base della composizione media degli ingredienti.

Infatti il c. 9 dell'art. 6 precisa che "i valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:

- alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore;
- al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati;
- ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati".

Sarebbe comunque auspicabile che i valori dichiarati facessero unicamente riferimento ad oggettivi risultati di analisi di laboratorio, d'altra parte non particolarmente complicate né costose, eseguite direttamente sul prodotto, in quanto, utilizzando dati bibliografici, non sempre viene garantita una precisione sufficiente.

Pur considerando meritevoli le iniziative spontanee delle singole aziende, la normativa, non del tutto chiara, favorisce la confusione nel linguaggio e nel tipo di messaggio.

Al riguardo, si rileva che per indicare lo stesso principio nutritivo si usano indifferentemente i termini "protidi e proteine", "lipidi e grassi", "valore calorico e valore energetico". Inoltre, prevedere due possibili forme di etichettatura nutrizionale, quella semplificata e quella completa, fornire il valore energetico in due unità di misura diverse (kcal/g e kJ/g), e riferire il valore energetico e il tenore dei nutrienti indifferentemente a 100 g, 100 ml o "per razione" o "per porzione" non fa altro che aumentare la confusione e ciò disorienta invece di guidare il consumatore verso acquisti consapevoli.

Di seguito sono riportati alcuni schemi di etichettatura nutrizionale.

#### Esempi di etichette nutrizionali con alcune indicazioni nutrizionali

"a ridotto contenuto di zucchero"		"ad elevato contenuto di fibre alimentari"	
Valore energetico	kcal e kJ	Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g	Proteine	g
Carboidrati	g	Carboidrati	g
di cui zuccheri	g	di cui zuccheri	g
Grassi	g	Grassi	g
Acidi Grassi Saturi	g	di cui acidi grassi saturi	g
Fibre Alimentari	g	Fibre Alimentari	g
Sodio	g	Sodio	g

"con omega 3"	
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
acidi grassi polinsaturi	
di cui omega 3	g

"a ridotto contenuto di colesterolo"	
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Colesterolo	mg

Sarebbe augurabile che l'Unione europea, prendendo spunto dalle critiche alla legislazione vigente e dal lavoro svolto negli Stati Uniti e in Canada, dove l'etichettatura nutrizionale è obbligatoria rispettivamente dal 1994 e dal 2003, definisse un unico schema di etichettatura, semplice e chiaro, in cui riportare tutte le informazioni nutrizionali utili al consumatore.

Da ricordare, inoltre, che l'agenzia governativa inglese Food Standards Agency (FSA) ha realizzato uno schema di etichettatura nutrizionale utilizzando i colori del semaforo, i quali avvisano con comprensibilità immediata i consumatori sulla quantità di grassi, grassi saturi, sale e zuccheri contenuti negli alimenti e nelle bevande.



[www.food.gov.uk/foodlabelling](http://www.food.gov.uk/foodlabelling)

### 8.1 Proposta di regolamento comunitario relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari

La conoscenza dei consumatori sulle informazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari è aumentata in questi ultimi anni. A questo accresciuto interesse hanno contribuito la maggiore attenzione alla propria dieta e alla relazione di quest'ultima con la salute. Purtroppo, i principi generali riguardanti le indicazioni nutrizionali e sulla salute inserite nell'attuale legislazione hanno spesso portato a fuorvianti interpretazioni applicative. Ad esempio, un'indicazione per cui un prodotto è "senza grassi al 90%" può essere vera, ma fa pensare che un prodotto abbia un basso contenuto di grassi, mentre ne contiene per il 10% il che, per la maggioranza dei prodotti, non corrisponde a un contenuto basso.

La Corte di Giustizia Europea il 4 luglio 2002, nella sentenza della causa C-221/00, ha interpretato la vigente direttiva sull'etichettatura, vietando tutte le indicazioni sulla salute riguardanti le malattie umane. L'Ue, alla luce delle innovazioni tecnologiche nel settore alimentare e delle richieste avanzate dai consumatori e dall'industria, stanno completando l'iter legislativo, che dovrebbe concludersi entro la fine del 2006 con l'emanazione del regolamento relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute che potranno essere riportate nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari confezionati forniti al consumatore finale, a ristoranti, ad ospedali, a scuole, a mense ed a servizi analoghi di ristorazione collettiva (Proposta di regolamento: COM/2003/0424).

Il regolamento prevede che la Commissione Europea, con l'apporto scientifico dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), debba individuare quali alimenti o loro categorie, possano riportare in etichetta indicazioni nutrizionali o sulla salute.

La proposta di regolamento accoglie nel suo allegato i parametri di riferimento elaborati a livello internazionale dal Codex Alimentarius sulle più comuni indicazioni nutrizionali, come riportato di seguito. Saranno accettate unicamente le indicazioni sulla salute che potranno essere provate scientificamente previa valutazione dell'EFSA.

La Commissione dovrà anche istituire e tenere aggiornato un registro comunitario delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Con questo nuovo regolamento, in via di approvazione, la legislazione comunitaria si arricchirà di uno strumento normativo per eliminare la proliferazione del numero e del tipo di indicazioni presenti sulle etichette dei prodotti alimentari, consentendo così di garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e migliorare la libera circolazione delle merci nell'Unione europea.

#### Indicazioni nutrizionali

- **A basso contenuto calorico:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga **meno di 40 kcal (170 kJ)/100 g e meno di 20 kcal (80 kJ)/100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto calorico, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A ridotto contenuto calorico:** l'indicazione per cui un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il **valore energetico sia ridotto di almeno il 30%**, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.
- **Senza calorie:** l'indicazione per cui un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solamente nel caso in cui il prodotto contenga **meno di 4 kcal (17 kJ)/100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza calorie, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A basso contenuto di grassi:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 3 g di grasso per 100 g o 1,5 g di grasso per 100 ml (1,8 g di grasso per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato)**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di grassi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza grassi:** l'indicazione per cui un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,5 g di grasso per 100 g o 100 ml**. Le indicazioni con la dicitura "X% senza grassi" sono però proibite. Nel caso degli alimenti naturalmente senza grassi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.

- **A basso contenuto di grassi saturi:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 1,5 g di grassi saturi per 100 g per i solidi o 0,75 g di grassi saturi per 100 ml per i liquidi**; in entrambi i casi i grassi saturi non possono corrispondere a più del 10% di apporto energetico. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di grassi saturi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza grassi saturi:** l'indicazione per cui un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,1 g di grasso saturo per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza grassi saturi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A basso contenuto di zuccheri:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di zuccheri, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza zuccheri:** l'indicazione per cui un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza zuccheri, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza zuccheri aggiunti:** l'indicazione per cui all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto non contenga mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti.
- **A basso contenuto di sodio/sale:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,12 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g o per 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A bassissimo contenuto di sodio/sale:** l'indicazione per cui un alimento è a bassissimo contenuto di sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,04 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a bassissimo contenuto di sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.

- **Senza sodio o senza sale:** l'indicazione per cui un alimento è senza sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,005 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte di fibre:** l'indicazione per cui un alimento è una fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **contenga almeno 3 g di fibre per 100 g o 1,5 g di fibre per 100 kcal**. Nel caso degli alimenti che sono naturalmente fonte di fibre, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Ad alto contenuto di fibre:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **contenga almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal**. Nel caso degli alimenti naturalmente ad alto contenuto di fibre, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte di proteine:** l'indicazione per cui un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui **almeno il 12% del valore energetico del prodotto sia apportato da proteine**. Nel caso degli alimenti che sono naturalmente fonte di proteine, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Ad alto contenuto di proteine:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui **almeno il 20% del valore energetico del prodotto sia apportato da proteine**. Nel caso di alimenti naturalmente ad alto contenuto di proteine, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte naturale di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è fonte naturale di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga **almeno il 15% della razione giornaliera raccomandata** di cui all'allegato della Direttiva 90/496/CEE del Consiglio per 100 g o 100 ml.
- **Arricchito o addizionato di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è arricchito o addizionato di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga vitamine e/o minerali almeno in quantità significativa conformemente all'allegato della Direttiva 90/496/CEE.



- **Ad alto contenuto di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solamente nel caso in cui il prodotto contenga **almeno due volte il valore di una "fonte di vitamine e minerali"**. Nel caso degli alimenti naturalmente ad alto contenuto di vitamine e/o minerali, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Contiene (nome della sostanza nutritiva o di altro tipo):** l'indicazione per cui un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto sia conforme a tutte le disposizioni del presente regolamento. Nel caso degli alimenti che contengono naturalmente la sostanza nutritiva o di altro tipo indicata, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A tasso accresciuto di (nome del macrocostituente):** l'indicazione per cui il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto sia conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto sia pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.
- **A tasso ridotto di (nome della sostanza nutritiva):** l'indicazione per cui il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui la riduzione del contenuto sia pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei microcostituenti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla Direttiva 90/496/CEE del Consiglio.
- **Leggero:** l'indicazione per cui un prodotto è "leggero" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore deve seguire le stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione deve inoltre essere accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero".

## Riferimenti bibliografici

- AA. VV., Etichettatura nell'industria alimentare. Lo Stato dell'arte, Collana Le guide ITAfood, Editrice Taro, Alessandria, febbraio 2004
- AA. VV., RFID: The Complete Guide, Forrester Collection, 2005
- BIANCHINI G., RFid, Identificazione automatica a radiofrequenza: tecnologia e impatto sulla privacy, Atti da Metro Olografix Camp, Pescara, agosto 2004
- CERÉ L., PERCIVALE F., Nell'etichetta dei prodotti alimentari, Assessorato al Commercio della Regione Piemonte, Torino, 1992
- CORRERA C., La nuova disciplina per i prodotti DOP e IGP, EPC Libri, Roma, 2005
- COSCIA G., L'armonizzazione comunitaria delle discipline nazionali sull'etichettatura degli alimenti, in **Diritto & Diritti** - Rivista giuridica elettronica pubblicata su Internet, [www.diritto.it](http://www.diritto.it) - ISSN 1127-8579, 10 febbraio 2005
- DE GIOVANNI G., Etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, Bologna, novembre 2004
- DONGO D., Etichette e pubblicità. Principi e regole, Edagricole, Bologna, Novembre 2004
- FEDERALIMENTARE, Etichettatura degli allergeni, linee guida di Federalimentare, Roma, 21 marzo 2005
- GARLANDA B., Gli alimenti per i più piccoli, in **Tecnologie Alimentari**, AITA, n. 6, 1994
- INDICOD - ECR, Manuale Specifiche Tecniche GS1, gennaio 2006
- MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE, L'etichetta dell'acqua minerale naturale, campagna di informazione a cura del Ministero delle Attività produttive, Direzione Generale per l'Armonizzazione del Mercato e la Tutela dei Consumatori, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, S.p.A.
- PERCIVALE F., BONADONNA A., PEIRA G., VARESE E., I "SEGNI DELLA QUALITÀ" nel settore agroalimentare piemontese Studio sulla percezione, sulla conoscenza e sull'utilizzo dei "Segni" da parte di diverse filiere agroalimentari e dei consumatori, Relazione inerente la Convenzione per l'espletamento da parte del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino di una ricerca sui "Segni della Qualità", con particolare riferimento alla tracciabilità volontaria ed obbligatoria, Torino, 15 settembre 2004
- PERCIVALE F., Gli additivi alimentari: familiarizziamo con le "E", Relazione presentata durante gli incontri regionali sulla "Campagna d'informazione sulla sicurezza alimentare", Comitato Consumatori Altroconsumo, Sezione Alto Adige, Bolzano, 18 gennaio 1999
- PERCIVALE F., PEIRA G., L'etichettatura dei prodotti alimentari, Edizioni ETS, Pisa, marzo 1997
- PERCIVALE F., BELTRAMO R., PEIRA G., Aromi: analisi degli aspetti legislativi, in **L'assaggiatore**, maggio 1996, p. 7
- PERCIVALE F., VARESE E., PEIRA G., Sicurezza e qualità delle carni bovine come strategie di valorizzazione del comparto, in **De Qualitate**, giugno 2002, pp. 78-91
- RIZZATTI L., RIZZATTI E., Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori, Il Sole 24 ore, Milano, 2005
- RUBINO V., Allergeni e cross-contamination - Problemi aperti per l'etichettatura degli alimenti con il recepimento della direttiva 2003/89/CE, in **News Food**, 5 luglio 2006
- VARESE E., PERCIVALE F., I "Segni della Qualità": contesto in cui si è svolto lo studio e brevi riflessioni sulla tracciabilità di filiera, in **Quaderni della Regione Piemonte**, Agricoltura, n. 45, marzo 2005, pp. 18-19