

LE ETICHETTE (GAIA Cooperativa Ecoservizi S.C.R.L.)

Per legge, ogni etichetta deve riportare alcune indicazioni:

Nome (o "denominazione di vendita")

Ad esempio olio extravergine di oliva, farina 00, maionese, biscotti, prodotto dolciario da forno, ecc. Un prodotto può avere nomi commerciali di fantasia, ma è necessario che sia specificata anche la denominazione di vendita.

Elenco degli ingredienti compresi gli additivi

I prodotti alimentari preconfezionati devono riprodurre sull'etichetta l'elenco degli ingredienti in ordine di peso decrescente. Non occorre indicare gli ingredienti se il prodotto è costituito da un'unica sostanza, come nel caso dell'olio di oliva o della farina, o per alcuni prodotti specifici come il vino o la birra.

Additivi alimentari			
Sono stati classificati raggruppandoli a seconda della funzione svolta sugli alimenti. Sono identificati da un numero e da una lettera.			
Coloranti	(da E100 ad E199)	Correttori di acidità	(da E325 ad E385)
Conservanti	(da E200 ad E299)	Addensanti	
Antiossidanti	(da E300 ad E322)	Emulsionanti	(da E400 ad E 495)
Aromatizzanti	Indicati in modo generico come aromi	Stabilizzanti	

Il quantitativo

Deve essere chiaramente specificato il quantitativo netto del prodotto, espresso in peso o in volume. Se il prodotto è immerso in un liquido di governo (acqua, salamoia, ecc., ma non olio), oltre al prodotto netto dovrà essere indicato il prodotto sgocciolato.

Termini di scadenza

La dicitura "**da consumarsi preferibilmente entro**" indica la *termine minimo di conservazione*: il prodotto conserva integra la sua qualità sicuramente sino al termine indicato, ma può essere consumato anche dopo. La *data di scadenza* è invece indicata con la dicitura "**da consumarsi entro**" e tale data è perentoria.

Chi l'ha fatto

Devono apparire: il nome del produttore (oppure del confezionatore o del venditore), che può essere sostituito da un marchio depositato; la sede del produttore (che può essere sostituita da quella del confezionatore); la sede dell'impianto di produzione o di confezionamento (che può essere omessa se coincide con la sede del produttore).

Lotto di appartenenza del prodotto

I suoi estremi vanno segnalati all'azienda produttrice, all'ASL, ai NAS o a chiunque ci si voglia rivolgere qualora si trovi un prodotto difettoso o immangiabile.

Modalità di conservazione e di utilizzo, se necessarie.

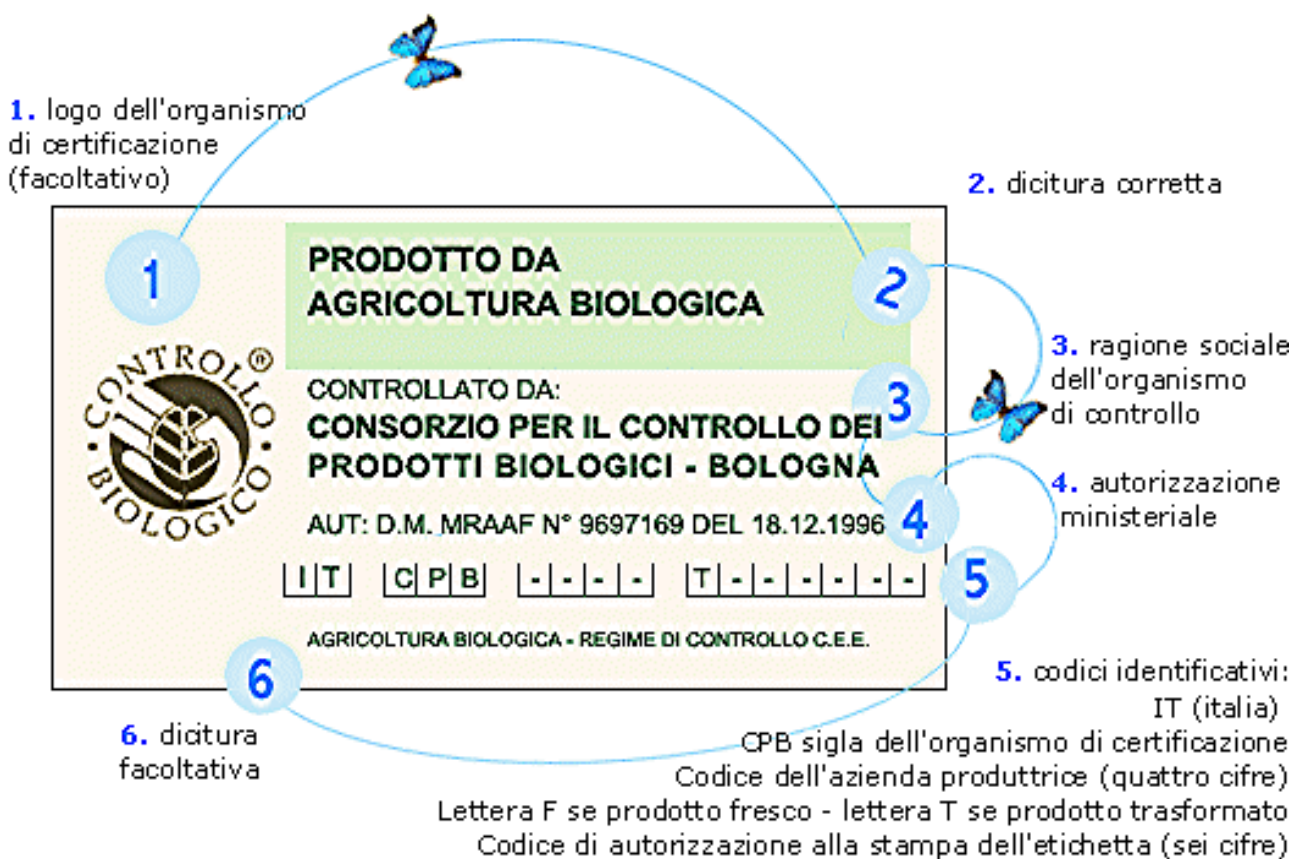
Etichetta nutrizionale

Obbligatoria per legge sui prodotti che dichiarano particolari caratteristiche nutrizionali.

Alcuni consigli:

- Preferite sempre prodotti senza additivi (in particolare coloranti, aromatizzanti, addensanti, emulsionanti, stabilizzanti, acidificanti)
- Scegliete prodotti le cui etichette siano chiare e complete
- Se possibile preferite prodotti locali
- Quando potete preparate i cibi in casa (torte, biscotti, pizza, sughi, tè freddo, besciamella, ecc.): sono più buoni e sani.
- Privilegiate la qualità alla quantità

COME LEGGERE L'ETICHETTA DI UN PRODOTTO BIOLOGICO



La **normativa** che disciplina le produzioni biologiche si articola essenzialmente su tre regolamenti:

- **2092/91** detta le *norme fondamentali*;
- **1804/99** completa, per le *produzioni animali*;
- **2078/92** riguarda i metodi di produzione agricola compatibili con le *esigenze dell'ambiente*.

ENTI CERTIFICATORI RICONOSCIUTI IN ITALIA



1. AIAB

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica
Strada Maggiore, 29 – 40125 Bologna (Bo)
Telefono: 051.272986 Fax: 051.232011
E-mail: aiab@aiab.it – <http://www.aiab.it>

2. ECOCERT ITALIA

Corso delle Province, 60 – 95127 Catania
Telefono: 095.442746-433071 Fax:
095.505094
E-mail: ecocertitalia@ctoline.it
<http://www.ecocert.it>

3. IMC

Istituto Mediterraneo di Certificazione srl
Via C. Pisacane, 53 – 60019 Senigallia (AN)
Telefono: 071.7928725-7930179 Fax:
071.7910043
E-mail: imcert@tin.it – <http://www.imcert.it>

4. ASSOCIAZIONE SUOLO E SALUTE

Via Abbazia, 17 – 61032 Fano (PS)
Telefono: 0721.830373 Fax: 0721.830373
E-mail: suoloesa@tin.it
<http://www.suoloesalute.it>

5. BIOAGRICOOOP

Via Fucini, 10 – 40033 Casalecchio di Reno
(Bologna)
Telefono: 051.6130512 Fax: 051.6130224
E-mail: bioagric@bioagricoop.it
<http://www.bioagricoop.it>

6. CCPB

Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici
Via Jacopo Barozzi, 8 – 40126 Bologna
Telefono: 051.254688–255198 Fax:
051.254842
E-mail: ccpb@ccpb.it – <http://www.ccpb.it>

7. CODEX s.r.l.

Via Partigiani d'Italia, 35 – 43100 Parma
Telefono: 0521.460735 Fax: 0521.465064
E-mail: codexsrl@libero.it

8. QC&I

International services s.a.s.
Villa Parigini – Basciano – 53035
Monteriggioni (SI)
Telefono: 0577.327234 Fax: 0577.329907
E-mail: lettera@qci.it – <http://www.qci.it>

9. BIOS srl

Via Monte Grappa, 7 – 36063 Marostica (VI)
Telefono: 0424.471125 Fax: 0424.476947
E-mail: itbios@tin.it

Esclusivamente per il territorio della
Provincia Autonoma di BOLZANO è stato
riconosciuto quest'organismo di Controllo:

10. BIOZERT

auf dem Kreuz, 58 – 86152 Ausburg
(Germania)
Telefono: (0049821) 3467650 Fax:
(0049821) 3467655
E-mail: bayern@biozert.de –
<http://www.biozert.de>

MARCHI DI QUALITA'



Sono **DOP (denominazione di origine protetta)** i prodotti agroalimentari per i quali sia la materia prima, sia la trasformazione, elaborazione e stagionatura avvengono in un determinato territorio che conferisce caratteristiche particolari ed inimitabili ad una specialità alimentare.



Sono **IGP (indicazione geografica protetta)** i prodotti agroalimentari per i quali solo la trasformazione, elaborazione e stagionatura avvengono in un determinato territorio, in questo secondo caso quindi, la materia prima può anche essere acquisita fuori dall'area delimitata.



Le caratteristiche del prodotto **STG (Specialità Tradizionale Garantita)** non risultano correlate al territorio e pertanto qualsiasi produttore di tutta l'area europea, rispettando le prescrizioni (disciplinare, controllo e certificazione), può utilizzare l'attestazione stessa.