

# I Marchi e la Etichettatura

Pierina Amalia Menneas

Corso 2° livello per Maestri Assaggiatori

Cosenza 7-8 aprile 2018

# I marchi



# I marchi

In Europa la Commissione Europea è l'unica ad avere la prerogativa di attribuire i marchi di qualità agroalimentare.

Ma esistono anche marchi che non indicano la qualità ma tutelano il prodotto da un punto di vista commerciale ed economico.

# I marchi privati DLgs 30/2005

- **Marchio privato d'impresa:** è un semplice marchio commerciale, con registrazione presso la Camera di Commercio, deve rispettare normative nazionali ed europee. Forma privata di tutela aziendale.
- **Marchio privato d'impresa di tipo collettivo:** il marchio può essere ceduto ad altri soggetti che si impegnano a rispettare tutti gli obblighi di legge e il rispetto di un disciplinare di produzione per garantire lo standard di prodotto.

# I marchi di qualità

- Forniscono al consumatore le informazioni utili a riconoscere le caratteristiche qualitative dei prodotti e ad individuarne le differenze tra di loro.
- Valorizzano e proteggono le produzioni agricole e alimentari che sono patrimonio storico, culturale ed economico di un determinato territorio.

Normative Europee vigenti:

Reg UE 1151/2012

- Prodotti DOP, IGP e STG
- Ha abrogato il Reg CE 510/2006



# I marchi DOP IGP STG



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) e Comunità Europea

Reg CEE 2081/1992 poi Reg UE 1151/2012

Aggiornamento 24.02.2018

- Denominazione **O**rigine **P**rotetta
- Indicazione **G**eografica **P**rotetta
- Specialità **T**radizionale **G**arantita

# I marchi di qualità



- **DOP**: Tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica determinata
- **IGP**: Almeno una fase del ciclo produttivo (produzione, trasformazione elaborazione) deve avvenire in un'area geografica determinata
- **STG**: Il marchio tutela la composizione o il metodo di produzione tradizionale senza riferimenti geografici



Prevedono un **disciplinare di produzione** e un **organismo di controllo**

# Disciplinare di produzione

- a. Nome del prodotto da proteggere
- b. Descrizione (materie prime, principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche)
- c. Definizione della zona geografica delimitata
- d. Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata



# Disciplinare di produzione

- e. Descrizione del processo di produzione
- f. Legame con l'ambiente geografico
- g. Dati relativi agli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare (organismi di controllo)
- h. Regole specifiche per l'etichettatura del prodotto

# I marchi italiani

## DM 350/1999



- **PAT Prodotti Agroalimentari tradizionali**

Preparati con tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura, tipiche ed omogenee in un determinato territorio, da almeno 25 anni. Elenco nazionale e regionale pubblicato in G.U. ogni anno.

Ogni PAT ha una propria scheda, compilata dalle persone interessate che deve essere approvata dalla Giunta Regionale e trasmessa al Ministero (MIPAAF).

Non sono effettuati controlli. Non è un riconoscimento di qualità ma il prendere atto di fattori tecnologici e produttivi particolari che si sono svolti nel corso di un lungo periodo e quindi divenuti patrimonio storico

# I marchi italiani

DM 18/08/2000 n.267

- **De.C.O. Denominazioni Comunali di Origine**

Delibera del Consiglio Comunale che individua prodotti tipici del proprio territorio riconoscendone le peculiarità e il legame alle tradizioni e alla storia locale.

Legge n. 142 dell'8 giugno 1990, DM del 15.05.2002 basato su art.3 del T.U. delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n.267

# I marchi italiani

DM 18/08/2000 n.267

- Sistema Nazionale Qualità Produzioni Zootecniche **SNQPZ** a livello nazionale
- Sistema Nazionale Qualità Produzioni Integrate **SNQPI** a livello regionale, si occupa di colture
- Gestiti da organismi tecnico-scientifici centrali con gruppi tecnici regionali.
- Legge 4 del 03.02.2011



# Etichettatura dei salumi

## Reg. UE 1169/2011

# Obblighi della etichetta



- **La dimensione minima dei caratteri tipografici delle etichette** devono essere di almeno 1,2 mm (0,9 mm per le confezioni più piccole).
- **Denominazione di vendita** che non può essere sostituita da denominazioni di fantasia o marchi di fabbrica, deve essere accompagnata dall'indicazione geografica per i prodotti a marchio DOP o IGP e dallo stato del prodotto (stagionato, affumicato)

# Obblighi della etichetta

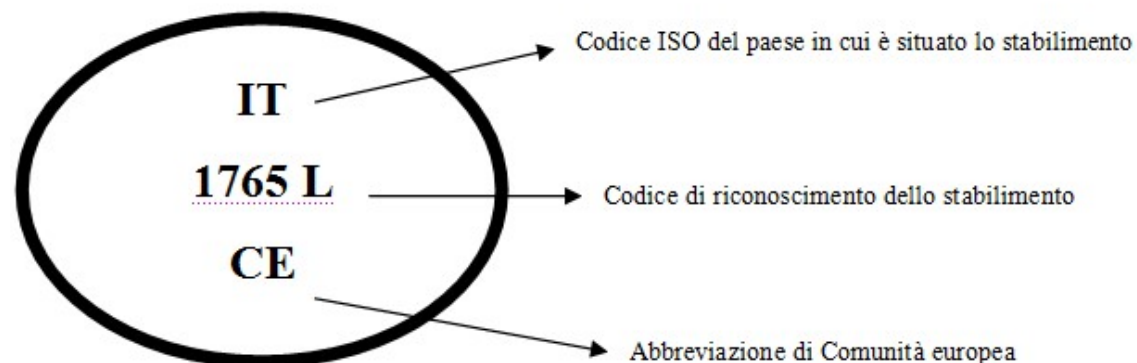


- **Elenco degli ingredienti** in ordine di peso decrescente e preceduto dalla parola «INGREDIENTI». Gli eventuali **allergeni** devono essere **dichiarati ed evidenziati** e comunicati al consumatore anche dai ristoratori.
- **Peso netto** non obbligatoria per i prodotti venduti a pezzo o a collo

# Obblighi della etichetta



- **Termine minimo di conservazione (TMC)** o data di scadenza per i prodotti altamente deperibili la cui vendita è vietata a partire dal giorno successivo tale data. Deve essere riportata su ogni singola confezione preconfezionata, non solo all'esterno
- **Numero di lotto di appartenenza**
- **Bollo «CE»** ovale con sigla che identifica paese di produzione, numero dell'azienda produttrice e CE
- **Modalità di conservazione e di utilizzazione**





# Obblighi della etichetta



- **Indirizzo del produttore con l'indicazione della sede legale dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni sul prodotto, con l'indirizzo completo**
- **Luogo di origine o di provenienza:** da aprile 2015 dovranno essere indicate in etichetta **luogo di allevamento e di macellazione di carni diverse da quella bovina** (per la quale è già previsto da anni l'obbligo di indicare luogo di nascita, di allevamento e di macellazione del bovino). In particolare la provenienza di carni fresche o refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

# Obblighi della etichetta



- **Tabella nutrizionale** con sette elementi (valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale) riferiti a 100 g o 100 ml di prodotto, che potrà essere affiancata dai dati riferiti ad una singola porzione. Dal 14.12.2016
- **Modalità di conservazione o di utilizzazione**
- **I salumi insaccati** devono indicare chiaramente i casi in cui l'involucro non è commestibile.

# Obblighi della etichetta



La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti della pesca venduti come filetti, fette, o porzioni che sono stati arricchiti con una quantità di acqua superiore al 5% devono indicarne la presenza sull'etichetta.

Le porzioni, i filetti o le preparazioni composte da diversi pezzetti uniti con additivi o enzimi, devono specificare che il prodotto è ottenuto dalla combinazione di più pezzi (per esempio: **"carne separata meccanicamente"** oppure **"pesce ricomposto"**). Allo stesso modo, andrà indicata la presenza di proteine aggiunte e la loro origine.

# Obblighi della etichetta



- **Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**
- **Istruzioni per l'uso se necessario**
- **Gli eventuali marchi DOP, IGP o Biologico presenti qualora il prodotto aderisse ad un disciplinare di produzione.**



# Obblighi della etichetta



Le informazioni obbligatorie, le indicazioni nutrizionali e quelle relative all'origine devono trovarsi nello stesso campo visivo della denominazione di vendita. Quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm quadrati è sufficiente riportare le notizie essenziali: denominazione di vendita, allergeni eventualmente presenti, peso netto, termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro ...") o data di scadenza ("da consumarsi entro ..."). L'elenco degli ingredienti può essere indicato anche con altre modalità (ad esempio negli stand di vendita) e deve essere sempre disponibile su richiesta del consumatore.

# Etichettatura

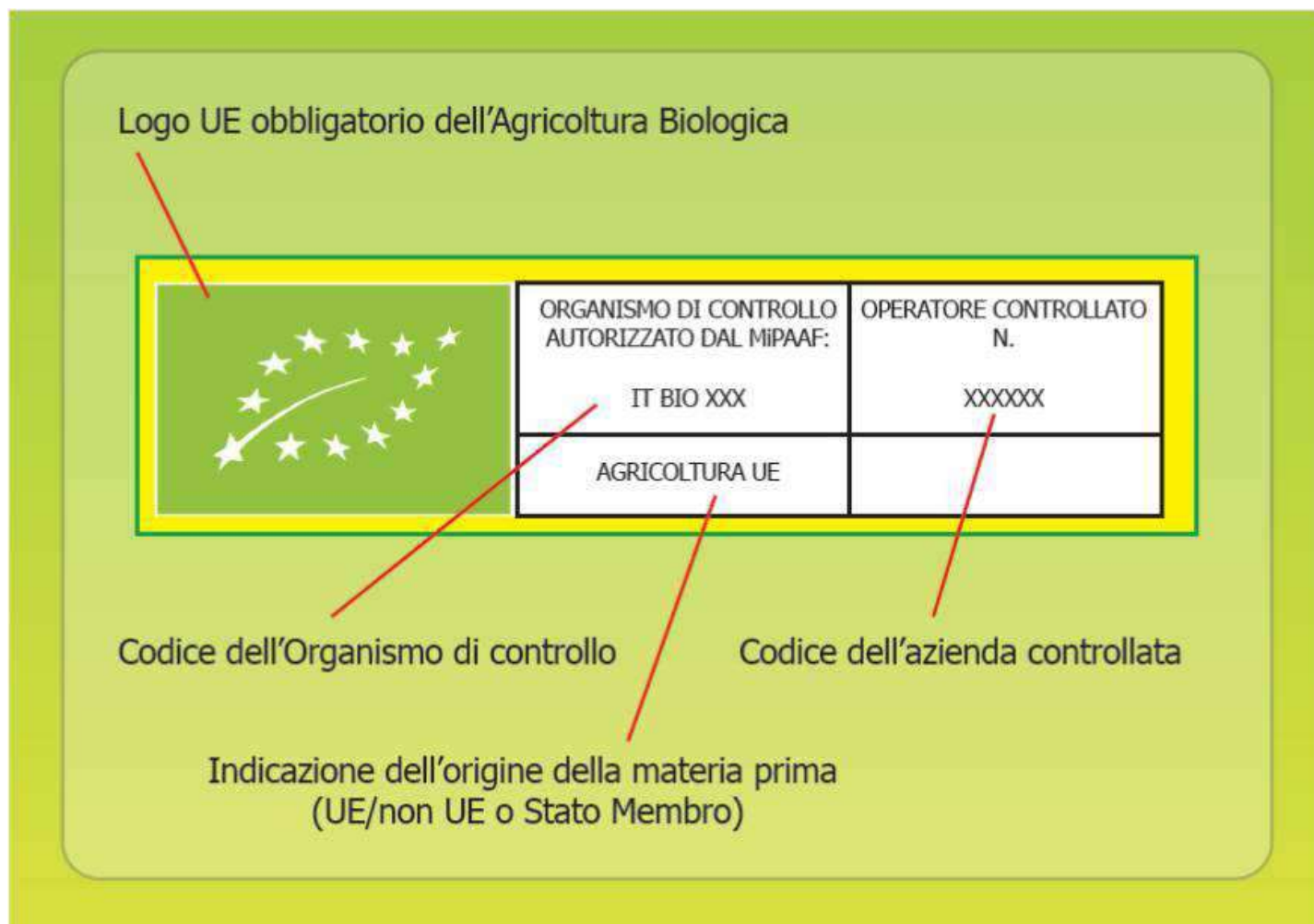


Il Produttore può indicare in etichetta eventuali altre informazioni che ritiene utili per orientare il Consumatore purché

- siano veritiere e documentabili
- non inducano in errore l'acquirente

**Informazioni volontarie      Reg UE 1169/2011**

# Etichettatura prodotti bio



Sono certificati Prodotti Biologici quelli ottenuti nel rispetto del Reg CE 834/07

Esempio di etichetta  
riportante tutte le  
indicazioni di Legge

**LOGO e  
Nome del  
Produttore**

**TESTA IN CASSETTA**  
(sottovuoto)

**INGREDIENTI:** CARNE SUINA, SALE, GELATINA ANIMALE, DESTROSI, SPEZIE, AROMI NATURALI, ANTIOSSIDANTE:E301, CONSERVANTE:E250. **INGREDIENTS:** PORK, SALT, NATURAL GELATINE ANIMAL, DEXTROSE, FLAVOURINGS, ANTIOXIDANT:E301, PRESERVATIVES:E250.

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION:** POTREBBE CONTENERE TRACCE DI LATTE E LATTOSIO - **BUDELLO NON EDIBILE. IT MAY CONTAIN TRACES OF MILK AND LACTOSE - NON-EDIBILE CASINGS.**

**Lotto / Batch No. : 030118**

Dichiarazione nutrizionale/Nutrition declaration per 100 g.	
Energia / Energy	296 kcal 1240 kJ
Grassi / Fat	23.0 g
Acidi grassi saturi / saturated fatty Acids	9.0 g
Carboidrati / Carbohydrates	1.3 g
Di cui: Zuccheri / Of which sugars	0.1 g
Proteine / Proteins	21.0 g
Sale / Salt	2.53 g

**SALUMI TRADIZIONALI SARDI**

**Informazioni di conservazione / Conservation information :** prodotto confezionato in sottovuoto - non forare la confezione e in presenza di aria aprire subito - conservare a 0<sup>+<sup>4</sup>°C. Packed in vacuum - not to pierce the packaging is opened immediately in the presence of air - keep at maximum 0<sup>+<sup>4</sup>°C.

odotto e confezionato/Produced and packaged in zona artigianale Is. Argiadas Salumificio IT 9-3701 MONSIEUR (CA) ITALIA

IT 9-3701/1  
CE

Confezionato / Packed : 09.01.2018 Da consumarsi entro il / Use By : 08.07.2018

**PESO NETTO**  
**0,270kg**

€ / kg      Tara kg

0,010