



Conoscere le etichette alimentari per un consumo consapevole e sostenibile

Dott.ssa Gabriella Lo Feudo

CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Rende

Sardegna Ricerche 11 ottobre 2022

Webinar



C'è olio e olio!
Cosa cercare in etichetta per un consumo consapevole
e
Cosa apporre in etichetta per una maggiore diffusione del
prodotto

C' è Olio e Olio

«L'olio di oliva possiamo trovarlo in commercio con varie modalità: extravergine, vergine, oppure di oliva, di sansa e di oliva.

Sono tanti, troppi !

L'olio extravergine è «l'olio di oliva di categoria superiore « ed è senza dubbio il migliore, poiché molto digeribile e dai molteplici effetti benefici per la salute.

Si ottiene direttamente dalle olive e unicamente tramite procedimenti meccanici.

In etichetta troveremo : *olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*”;



L'etichettatura dell'olio di oliva è suddivisa sostanzialmente in due parti. Da un lato ci sono le diciture obbligatorie senza le quali il prodotto non potrebbe essere immesso sul mercato, dall'altro le informazioni facoltative che sono poi quelle che evidenziano le differenze tra i vari prodotti.

Riportare informazioni facoltative è un servizio importante offerto al consumatore perché gli si offre un quadro completo di quello che contiene la bottiglia.

Alcune informazioni apposte fanno riferimento alla cosiddetta normativa di tipo orizzontale ovvero applicabile a tutti i prodotti alimentari, altri invece alla cosiddetta normativa verticale ovvero ai regolamenti di commercializzazione e di etichettatura esclusivi per taluni specifici alimenti

Normativa :

Reg UE n 1169/2011

Reg Ue n 29/2012

Reg Ue n 1335/2013



Le caratteristiche sensoriali, la modalità di estrazione, la campagna di raccolta, l'acidità espressa in % di acido oleico libero sono esempi di informazioni facoltative. Alcune ancora riguardano le caratteristiche nutrizionali e altre sono veri e propri *claims* codificati e regolamentati ulteriormente

Nel dettaglio:

Il tenore di acidità dell'olio che non può prescindere dall'indicazione dei perossidi, delle cere e delle costanti spettrofotometriche, deve essere attestato da analisi chimiche svolte per ogni partita o lotto. Insieme servono a dare il segno dello stato ossidativo dell'olio. Il valore da indicare è quello che presumibilmente il prodotto presenterà al momento della sua « scadenza »

.

Reg.1096/2018

Caratteristiche sensoriali : Fruttato; Percezione di amaro e piccante (certificate da un capo panel)

Campagna di raccolta : informazione da apporre se il 100% dell'olio proviene dal medesimo raccolto

Importante per valutare la data di preferibile consumo
Dovrà essere indicato mese ed anno,ove per mese si intende il momento della molitura

Reg 1096/2018





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE
MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI
ESTRATTO A FREDDO

QUESTO PRODOTTO NASCE DALL'ESPERIENZA DELLA
FAMIGLIA FARCHIONI CHE DA SECOLI NE CURA
PERSONALMENTE LA SELEZIONE.

Dichiarazione Nutrizionale	PER 100 ML		PER 10 ML	
	PER 100 ML	PER 10 ML	PER 100 ML	PER 10 ML
ENERGIA	824 kcal 3389 kJ	107 kcal 441 kJ	8,0 g	1,7 g
GRASSI	97,6 g	11,9 g	0 g	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	1,8 g	0 g	0 g
ACIDI GRASSI MONOSATURI	69,6 g	9 g	0 g	0 g
ACIDI GRASSI POLINSATURI	0 g	0 g	0 g	0 g
CARBOIDRATI	0 g	0 g	0 g	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g	0 g	0 g	0 g
FIBRE	0 g	0 g	0 g	0 g
PROTEINE	0 g	0 g	0 g	0 g
SALE	0 g	0 g	0 g	0 g

I VALORI NUTRIZIONALI DICHIARATI SONO VALORI MEDI RILEVATI IN BASE
AI CRITERI DI RIFERIMENTO GENERALMENTE PRESATI E ACCETTATI.

QUESTA CONFEZIONE CONTIENE CIRCA 74 PORZIONI DA 10 ML

SUGGERIMENTI: Per tutti gli usi di cucina e a crudo; per salse, sughi,
insalate, ammassi e grigliate. Rispetta l'equilibrio dei vostri piatti.

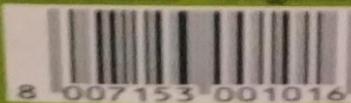
CONSERVAZIONE: Conservare al riparo della luce e da
fonti di calore. Richiudere sempre il contenitore dopo l'uso.

Da consumarsi preferibilmente entro il:

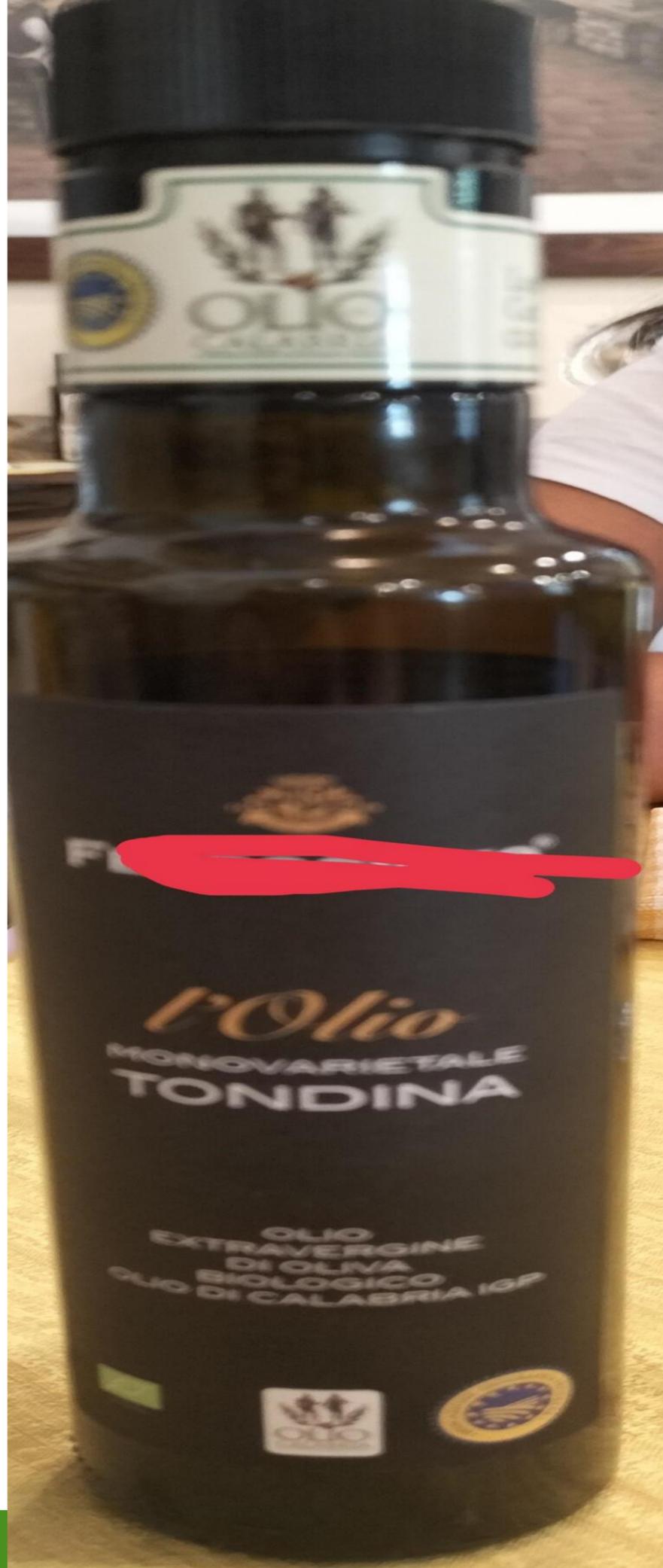
17-06-2023
L. 12213724
17-25



800-210722



1Le



... di categoria superiore ottenuto...
mediante procedimenti meccanici. Prodotto 100% italiano

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITIONAL DECLARATION/DECLARATION NUTRITIONNELLE/NÄHRWERTDEKLARATION/DECLARACIÓN NUTRICIONAL
Valori medi per 100ml di prodotto/Typical values per 100ml of product/Valeur indicative pour 100ml de produit/Wert pro 100ml/Valor indicativo por 100ml de producto:

Energia/Energy/Énergie/Energiewert/Energía	3378 kJ/822 kcal
Grassi/Fat/Graisse/Fett/Grasa	92 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids/dont saturées/davon gesättigt/ de los cuales ácidos grasos saturados	14 g
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohidratos	0,0 g
di cui zuccheri/of which sugars/dont sucres/davon Zucker/de los cuales azúcares	0,0 g
Proteine/Proteins/Protéines/Eiweiß/Proteínas	0,0 g
Sale/Salt/Sel/Salz/Sal	

DENTAMARO S.p.A.

... primi piatti tradizionali della cucina italiana.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
valori medi per 100 ml

Energia	3389 KJ	824 kcal
Grassi	91,60 g	
Saturi	14,90 g	
Monoinsaturi	69,4 g	
Polinsaturi	7,30 g	
Proteine	0 g	
Carboidrati	0 g	

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.

Prodotto e confezionato da OLIVIERO TORRES

... ali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100 ml

Energia	3378 kJ/822 kcal
Grassi	91 g
di cui: - saturi	14 g
- monoinsaturi	68 g
- polinsaturi	9,2 g
Carboidrati	0 g
di cui: zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Vitamina E	12 mg (100% VNR*)

* Valore nutritivo di riferimento: Vitamina E = 12 mg

Reg 432/2012

Polifenoli nell'olio extra vergine di oliva – claim salutistico

I Polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.

L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva”). (20 g= 180KCAL; 1g = 9 Cal)

Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contenga nei 20 g almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo

Va anche precisato che il benefico effetto lo si ottiene se si conduce una vita non sedentaria



REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.....

(17) La considerazione principale per richiedere informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe essere quella di consentire ai consumatori di identificare e di fare un uso adeguato di un alimento e di effettuare scelte adatte alle esigenze dietetiche individuali. A tal fine, gli operatori del settore alimentare dovrebbero agevolare l'accessibilità di tali informazioni alle persone con menomazioni visive



Articolo 15 Requisiti linguistici

....., le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE





Ovviamente una corretta e costante educazione alimentare nonché un'adeguata informazione sugli alimenti favoriranno il consumatore ad effettuare scelte consapevoli. Le campagne di educazione e informazione alimentare sono uno strumento importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori, campagne che dovrebbero essere accompagnate da una serie di iniziative legate ad una educazione al gusto per ricostituire quella memoria che con il mondo globalizzato abbiamo resettato