



Slow Food®

## **L'etichetta secondo Slow Food**

Il documento che illustra la posizione  
di Slow Food sull'etichettatura  
dei prodotti alimentari in Europa

---



Slow Food sottolinea da sempre l'importanza di una comunicazione trasparente sulle etichette dei prodotti alimentari affinché i consumatori, informati correttamente sulla qualità e salubrità degli alimenti che consumano e sulla tracciabilità dei prodotti, possano fare scelte consapevoli.

**Slow Food ha accolto con favore il Regolamento (UE) n. 1169/2011, che semplifica la normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, imponendo al tempo stesso un'etichettatura chiara, comprensibile e leggibile** (comma 9 della premessa). Tradotto nelle 23 lingue della UE, sarà applicato in tutti gli Stati membri a partire dal 13 dicembre 2014, eccetto la normativa relativa all'etichettatura nutrizionale che entrerà in vigore a partire dal 13 dicembre 2016. Il regolamento sarà applicato a tutti i prodotti destinati al consumatore finale, compresi quelli somministrati dalle collettività (ristoranti, mense, catering) e quelli destinati alla fornitura delle collettività (artt. 1.3, 8.7). Le normative dei singoli Stati dovranno essere dunque modificate per tenere conto delle nuove disposizioni. Il Regolamento, che muove da alcuni obiettivi generali, ossia garantire un elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori e promuovere la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, specifica in prima battuta l'elenco delle indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta (art. 9).

A questo proposito, oltre alle disposizioni già previste dalla **normativa precedente**:

- la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, il peso netto
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni riportate in etichetta
- il titolo alcolometrico per le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume
- le istruzioni d'uso nei casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un impiego adeguato dell'alimento

il **Regolamento 1169** introduce anche alcune novità. Riteniamo che le seguenti siano particolarmente significative:

- **L'obbligo di fornire una dichiarazione nutrizionale.** Questo tipo di informazione offre ai consumatori indicazioni sul valore energetico e sui valori nutrizionali di un alimento. L'etichetta conterrà quindi una tabella nutrizionale ben specificata, con sette elementi (valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale). Si potranno aggiungere, su base facoltativa, altri elementi: acidi grassi mono e polinsaturi, amido, fibre, sali minerali e vitamine, secondo l'allegato XIII del Regolamento.
- Il legislatore si è espresso anche circa la **leggibilità dell'etichetta**, specificando che questa è determinata da diversi fattori tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra altezza e larghezza delle lettere, la superficie del materiale, il contrasto tra scritta e sfondo.
- L'art. 26 introduce l'**obbligo di indicare l'origine e la provenienza dei prodotti** nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore. Tale obbligo è stato esteso a tutte le carni, quindi non solo a quelle bovine come prevedeva la precedente normativa ma anche alle ovine, caprine, suine e avicole (salvo valutazione negativa da parte della Commissione Europea prima del termine ultimo relativo all'entrata in applicazione). Il regolamento lascia spazio a valutazioni successive sull'indicazione dell'origine di altri prodotti quali il latte e i suoi derivati e le carni utilizzate come ingredienti di altri cibi (art. 26).
- Sempre nell'ottica di una maggiore trasparenza, un'altra novità importante è l'obbligo di specificare la **tipologia dell'olio vegetale** impiegato nell'elenco ingredienti (olio di palma, di arachidi e così via).
- **L'obbligo di indicare gli ingredienti allergeni** anche nel caso di prodotti non preimballati come quelli venduti nei ristoranti o nelle mense.



### Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Per quanto riguarda l'indicazione del termine minimo di conservazione (TCM) o della data di scadenza sulle etichette degli alimenti il nuovo Regolamento non introduce novità rispetto alla normativa precedente.

Restano pertanto valide le disposizioni della Direttiva 2000/13/CE la quale prevede che, salvo poche eccezioni, venga inserito, tra le indicazioni obbligatorie per l'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati, il TMC con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro". Il TMC è sostituito dalla data di scadenza nel caso di prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che dopo breve tempo possono costituire un pericolo per la salute del consumatore. La data di scadenza deve essere indicata utilizzando la locuzione "da consumarsi entro".

Tuttavia, ci sono delle novità nell'ambito delle azioni della Commissione Europea mirate alla riduzione degli sprechi alimentari. La Commissione ha infatti avviato una serie di iniziative volte a sensibilizzare i consumatori a non buttare quegli alimenti che potrebbero essere ancora consumati.

Tra le altre, sottolineiamo la recente pubblicazione di un'informativa diretta ai consumatori sulla corretta interpretazione delle diciture "da consumarsi preferibilmente entro" (indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue qualità specifiche) e "da consumarsi entro" (indica la data fino alla quale il prodotto si può consumare in modo sicuro).

Slow Food accoglie con favore le iniziative volte all'educazione dei consumatori e a favorire una maggiore trasparenza della filiera alimentare e auspica che queste tematiche trovino ampio spazio nella Comunicazione sulla sostenibilità degli alimenti attesa per il 2013.

Il Regolamento non esclude la possibilità che **i singoli Stati membri** integrino la normativa comunitaria con provvedimenti nazionali relativi a singoli prodotti (art. 39). Questi **possono adottare disposizioni ulteriori se finalizzate a proteggere la salute pubblica e i consumatori, prevenire le frodi e reprimere la concorrenza sleale, proteggere i diritti di proprietà industriale e commerciale, tutelare le indicazioni di provenienza e denominazioni di origine controllata**. Lo Stato membro che voglia introdurre un provvedimento nazionale dovrà notificare il progetto alla Commissione e attendere tre mesi per attuarlo, salvo parere negativo della stessa.

Pur apprezzando lo spirito generale del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e prendendo atto delle importanti novità introdotte, Slow Food continua a lamentare la scarsità di elementi di autentico approfondimento sui prodotti, che siano in grado di evidenziarne la qualità e che possano consentire ai consumatori scelte più consapevoli.

Pertanto, al fine di offrire ai consumatori un'informazione più completa e trasparente, Slow Food ha avviato il progetto dell'**etichetta narrante**. L'etichetta narrante non si sostituisce all'etichetta legale, ma la completa e la integra mediante l'applicazione sulle confezioni di ulteriori informazioni e approfondimenti sulle varietà e sulle razze protagoniste dei progetti, sulle tecniche di coltivazione, sulla lavorazione dei trasformati e sui territori di provenienza, sul benessere animale e sulle modalità di conservazione e consumo.



Slow Food auspica che:

- la **Commissione europea**, entro il 13 dicembre 2013, adotti gli atti di esecuzione per l'applicazione dell'art. 26, relativo all'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni ovine, caprine, suine e avicole e che si esprima a favore dell'obbligatorietà di indicare l'origine e la provenienza di altri prodotti quali il latte, altri tipi di carne e le carni utilizzate come ingredienti.
- gli **Stati membri**, nell'ambito della loro potestà legislativa (art. 39), rafforzino lo spirito del Regolamento e adottino misure finalizzate a mettere in evidenza la qualità dei prodotti. A tal fine, propone la sua esperienza sulle etichette narranti augurandosi che gli Stati membri ne possano trarre ispirazione.

Al contempo Slow Food provvederà a dare ampia diffusione dell'esperienza presso i produttori europei proponendo loro esempi pratici di applicazione volti a restituire ai loro prodotti un valore competitivo fondato sulla loro effettiva, autentica differenza rispetto ai prodotti muniti di etichette non esaustive.

## Che cos'è la qualità secondo Slow Food?

Molti materiali di comunicazione che accompagnano i prodotti sono spesso mistificanti: fanno riferimento a mondi contadini bucolici, presunte tecniche tradizionali, vaghi richiami a sapori antichi. Elementi evocativi lontanissimi dalle effettive qualità dei prodotti pubblicizzati. Spesso, sono i piccoli prodotti artigianali a essere penalizzati: le loro etichette sono perfettamente legali ma scarse e non rendono giustizia a formaggi, dolci e salumi di grande qualità né consentono di conoscere a fondo la realtà delle aziende produttrici.

Nonostante i frequenti appelli da parte di diverse associazioni e istituzioni a leggere con attenzione le etichette prima di acquistare, molti consumatori al momento dell'acquisto sono spesso distratti; d'altra parte, i consumatori più attenti sulle etichette spesso non trovano che poche informazioni e scarsi elementi di approfondimento, e non possono fare scelte consapevoli.

Per Slow Food, la qualità di un prodotto alimentare è innanzitutto una narrazione che comincia sempre dal suo luogo di origine: il luogo di domesticazione o diversificazione di una specie; il luogo di adattamento e naturale evoluzione di una varietà o di una razza; il luogo di sviluppo di una tecnica di coltivazione, di trasformazione. Occorre, quindi, fornire informazioni sulle caratteristiche dell'ambiente e del territorio, e poi sulle tecniche di trasformazione, sui metodi di conservazione e di commercializzazione, sulla sostenibilità ambientale e, naturalmente, sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Questo concetto di qualità, maturato da Slow Food nell'arco di vent'anni di esperienza e dal lavoro a contatto con migliaia di piccoli produttori, rappresenta uno degli aspetti che più caratterizzano l'attività dell'associazione rispetto ad altre organizzazioni che si occupano di cibo e agricoltura.



## L'etichetta narrante di Slow Food

L'etichetta narrante è composta da una parte comune a tutte le tipologie di prodotto, contenente alcuni punti dedicati a raccontare il "territorio" che attribuisce caratteristiche specifiche ai prodotti. Vengono pertanto indicate la località di produzione e le sue caratteristiche pedo-climatiche, che rendono unico quel prodotto conferendogli caratteristiche identitarie e organolettiche particolari. L'etichetta si conclude con i "consigli d'uso" che approfondiscono le modalità di conservazione ed eventuali impieghi e abbinamenti del prodotto.

Inoltre, a seconda delle categorie merceologiche dei prodotti, l'etichetta narrante riporta informazioni diverse. Alcuni esempi:

- Le etichette dei vegetali descrivono le caratteristiche della varietà, le tecniche di coltivazione, la tipologia di trattamenti somministrata, le modalità di diserbo e di irrigazione. Se i prodotti sono trasformati precisano le materie prime impiegate e la loro filiera produttiva.
- Le etichette dei vini mettono a fuoco aspetti che nessun'altra etichettatura rileva, come i coadiuvanti tecnologici impiegati, i dettagli sulla coltivazione del vigneto e sulla lavorazione in cantina.
- Le etichette dei formaggi raccontano le razze, le tipologie di allevamento e di alimentazione praticate (se i foraggi e i mangimi sono prodotti dall'azienda stessa o acquistati certificati OGM Free), la superficie di pascolo, l'effettivo benessere animale garantito nell'allevamento, la tecnica di lavorazione, la tecnica di stagionatura.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha lanciato il progetto dell'etichetta narrante nel 2011 e lo ha sperimentato su un campione di circa 70 prodotti dei Presidi provenienti da vari Paesi del mondo nel 2012. Nel 2013 lavorerà insieme ai produttori dei Presidi per realizzarne altrettante e provvederà a dare ampia diffusione dell'esperienza presso i produttori europei.

### Melone cartucciaru di Paceco

#### Caratteristiche della varietà

Di forma ovoidale che termina con una punta, ha buccia gialla e polpa bianca, non eccessivamente dolce. È un melone d'inverno: si raccoglie da settembre all'inizio di ottobre e si può conservare appeso per un paio di mesi.

#### Territorio

Comuni di Trapani e Paceco.

#### Seme

Locale, conservato e riprodotto dai coltivatori del Presidio. Si semina da fine marzo ad aprile.

#### Coltivazione

Una volta preparato il terreno si semina direttamente in pieno campo in postarelle con 15 semi in ciascuna. Dopo la semina, quando le piante hanno raggiunto

dimensioni adeguate, vengono diradate, per evitare competizione per lo spazio, l'acqua, gli elementi nutritivi. Si pratica la rotazione con grano, aglio o legumi ogni 4 anni. I produttori ricorrono alla fertilizzazione (con concime organico: letame di allevatori locali e minerale: azoto e fosforo, prima della semina) tenendo conto della tipologia del terreno e integrando le sostanze nutritive prelevate dalla pianta. Tale pratica avviene nel periodo più idoneo, in modo da mantenere o integrare la fertilità del suolo, evitando inutili concentrazioni nel terreno e il rilascio di sostanze inquinanti nelle falde acquifere.

#### Superficie coltivata

I 4 produttori del Presidio coltivano il melone cartucciaru su circa 2 ettari e mezzo

#### Gestione del suolo

Si pratica una lavorazione (aratura) subito dopo la raccolta di luglio e delle lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

#### Diserbo

Non praticato.

#### Trattamenti

Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

#### Irrigazione

Non praticata.

#### Raccolta e post raccolta

Si raccoglie a mano, da settembre a inizio ottobre, a maturazione non ancora completa. I meloni sono quindi appesi a maturare in apposite strutture ben areate per almeno 20 giorni prima della commercializzazione.

#### Consigli d'uso

Il melone può essere conservato fino a dicembre-gennaio, appeso in un ambiente areato. È un ottimo frutto da tavola, e anche un ingrediente ideale per il gelato e per le tradizionali granite siciliane.



Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Irrigation Not practiced.

**Harvest** The garlic is harvested manually in June and then dried in the shade for 15 days. Following the ancient local techniques, the stems are braided into long strings with 12 to 25 heads.

**Recommendation for use** Keep the garlic in a cool, dry place, away from direct light. It can be eaten until the following spring.

**The Presidium involves 12 producers gathered in the Ljubitovica Šarac Garlic Producer Association**

### Aglio šarac di Ljubitovica

Prodotto e confezionato da:  
**Associazione dei produttori di aglio "Šarac" di Ljubitovica**  
Ljubitovica 21201 Prgomet  
Croazia

Importato per conto di Slow Food  
Promozione srl da:  
Scambi Sostenibili soc. coop.  
Via Sammartino 72  
90141 Palermo – Italia

Consumare preferibilmente entro:  
04/2013

Lotto: 08/2012

Conservare in luogo fresco e asciutto.



## Aglio šarac di Ljubitovica

### Ljubitovica Šarac Garlic

g

**Caratteristiche della varietà** Questo *Allium sativum*, luk in croato e češnjak in dalmatino, è una varietà serbevole, sapida, profumata. Le teste sono di dimensione media, gli spicchi sono bianchi, con sfumature che vanno dal rosa al viola.

**Territorio** Zona di Ljubitovica, nella regione Spalato-Dalmazia (Croazia), a 18 km dalla costa croata.

**Propagazione** I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

**Coltivazione** I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

**Superficie coltivata** I produttori del Presidio coltivano l'aglio su circa 50 ettari.

**Gestione del suolo** Lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

**Diserbo** Manuale e meccanico.

**Trattamenti** Quelli previsti dall'agricoltura integrata.

**Irrigazione** Non praticata.

**Raccolta** Si raccoglie a mano nel mese di giugno e si fa asciugare all'ombra per circa 15 giorni. I gambi sono intrecciati, secondo l'antica tecnica locale, in lunghe trecce da 12 o 25 bulbi.

**Consigli d'uso** Conservare l'aglio in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce. Può essere consumato fino a primavera.

**Il Presidio coinvolge 12 produttori riuniti nell'Associazione Produttori di Aglio Šarac di Ljubitovica.**

**Varietal characteristics** This variety of *Allium sativum* - luk in Croatian and češnjak in Dalmatian - is tasty and aromatic with a long shelf life. The heads are medium-sized and the cloves are white with hues from pink to purple.

**Production area** The area of Ljubitovica in Split-Dalmatia county (Croatia), 18 km from the Croatian coastline.

**Propagation** The bulbils are selected and multiplied by the Presidium farmers. They are manually planted from the beginning of October until the end of November.

**Cultivation** Producers use fertilization (sheep, goat and chicken manure and mineral fertilizers) depending on the type of soil, integrating the nutrients taken from the plant. Fertilization is carried out at the optimal time (spring, before sowing the bulbils), so as to preserve or integrate the soil fertility and avoid unnecessary concentrations in the soil or the release of pollutants in groundwater.

**Acreage** The Presidium producers grow their garlic on about 50 hectares.

**Soil management** The surface is manually hoed to prevent weeds.

**Weeding** Manual and mechanical.

**Treatments** Those allowed by integrated farming.



avviene durante tutto l'arco della coltivazione, a cadenza variabile.

#### Raccolta

Si raccolgono tra la metà di maggio e di giugno, a mano, solo dopo che hanno raggiunto la completa maturazione. E' una raccolta che necessita un'estrema cautela, per non danneggiare il frutto delicato.

#### Consigli d'uso

E' ottima consumata fresca e per la preparazione di dolci e confetture.



Presidio Slow Food®

## Fragola di Tortona



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

#### Caratteristiche della varietà

La fragola di Tortona è medio-piccola, dal profumo intensissimo e dal sapore dolce. E' molto delicata, va raccolta la mattina e consumata entro le 48 ore.

#### Territorio

Comune di Tortona, a circa 200 metri di altitudine.

#### Coltivazione

Avviene direttamente su terra, disponendo nel fragoletto piante maschili e femminili in misura proporzionale. Poco prima della maturazione, si dispone della paglia nell'interfila per coprire le fragole dalle intemperie. Il produttore ricorre alla

fertilizzazione (concime chimico, previsto dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata, prima della semina e durante la ripresa vegetativa) tenendo conto della tipologia del terreno e integrando le sostanze nutritive prelevate dalla pianta. Tale pratica avviene nel periodo più idoneo, in modo da mantenere o integrare la fertilità del suolo, evitando inutili concentrazioni nel terreno e il rilascio di sostanze inquinanti nelle falde acquifere.

#### Superficie coltivata

1.000 metri quadrati circa.

#### Gestione del suolo

Lavorazioni superficiali e pacciamatura con teli in plastica per contenere lo sviluppo di

erbe infestanti.

#### Diserbo

Manuale.

#### Trattamenti

Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

#### Irrigazione

Si pratica l'irrigazione localizzata mediante apposite "ali gocciolanti" disposte sotto il telo della pacciamatura. La fragola ha un grande fabbisogno idrico, e dunque l'irrigazione



Documento a cura di: Arianna Marengo  
In collaborazione con: Raffaella Ponzio, Cristina Agrillo

w w w . s l o w f o o d . i t



Publicazione realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.  
La responsabilità di questa pubblicazione è esclusivamente del suo autore.  
L'Unione europea non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.