



Slow Food®

La etiqueta según Slow Food

El documento que ilustra las posiciones
de Slow Food sobre el etiquetado
de los productos alimentarios en Europa



Slow Food ha destacado desde siempre la importancia de una comunicación transparente sobre las etiquetas de los productos alimentarios a fin de que los consumidores, informados correctamente sobre la calidad y salubridad de los alimentos que consumen y sobre la trazabilidad de los productos, puedan decidir de forma consciente.

Slow Food ha acogido favorablemente el Reglamento (UE) n. 1169/2011, que simplifica la normativa en materia de etiquetado de los productos alimentarios, imponiendo a su vez un etiquetado claro, comprensible y legible (párrafo 9 de la premisa). Traducido a las 23 lenguas de la UE, será aplicado en todos los Estados miembros a partir del 13 de diciembre de 2014, a excepción de la normativa relativa al etiquetado nutricional, que entrará en vigor a partir del 13 de diciembre de 2016. El reglamento se aplicará a todos los productos destinados al consumidor final, incluidos aquellos servidos por colectivos (restaurantes, comedores, catering) y aquellos otros destinados al suministro de esos mismos colectivos (art. 1.3, 8.7). Las normativas de cada uno de los Estados deberán ser, por tanto, modificadas, y adecuadas a las nuevas disposiciones.

El reglamento, que parte de algunos objetivos generales, o sea, garantizar un elevado nivel de protección de la salud y de los intereses de los consumidores y promover la libre circulación de los alimentos legalmente producidos y comercializados, especifica en primera instancia la lista de indicaciones obligatorias a incluir en la etiqueta (art. 9).

En este sentido, además de las disposiciones ya previstas por la **normativa precedente**:

- denominación del alimento, lista de ingredientes, peso neto
- término de conservación mínimo o fecha de caducidad
- formas de conservación
- nombre o razón social y dirección del operador responsable de la información reflejada en la etiqueta
- grado alcohólico para las bebidas que contengan más del 1,2% del volumen
- instrucciones de uso en aquellos casos cuya omisión dificultara el empleo adecuado del alimento

El Reglamento 1169 introduce también algunas novedades. Consideramos que las siguientes son particularmente significativas:

• **Obligación de suministrar una declaración nutricional.** Este tipo de información ofrece al consumidor indicaciones sobre el valor energético y los valores nutricionales de un alimento. La etiqueta contendrá, por tanto, una tabla nutricional bien especificada con siete elementos (valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, carbohidratos, proteínas, azúcares y sal). Con carácter facultativo se podrán añadir otros elementos: ácidos grasos mono y polinsaturados, almidón, fibras, sales minerales y vitaminas, según el anexo XIII del Reglamento.

• El legislador se ha expresado asimismo acerca de la **legibilidad de la etiqueta**, especificando que ésta viene determinada por diversos factores, entre ellos las dimensiones de los caracteres, la separación entre letras y líneas, el espesor, el tipo de color, la proporción entre altura y anchura de las letras, la superficie del material, el contraste entre escritura y fondo.

• El art. 26 introduce la **obligación de indicar el origen y la procedencia de los productos** en los casos en que la omisión pueda inducir a error al consumidor. Esta obligación se ha extendido a todas las carnes, por tanto no solo a las bovinas como contemplaba la normativa anterior, sino también a las ovinas, caprinas, suinas y avícolas (salvo valoración en contra por parte de la Comisión Europea antes de la fecha última respecto de la entrada en vigor). El reglamento deja lugar para valoraciones sucesivas sobre la indicación del origen de otros productos, como la leche y sus derivados y las carnes utilizadas como ingredientes de otros alimentos (art. 26).

• Siempre a partir de la óptica de una mayor transparencia, otra novedad importante es la **obligación de especificar la tipología del aceite vegetal empleado en la lista de ingredientes** (aceite de palma, de cacahuete, etcétera)

• La obligación de **indicar ingredientes alergénicos** aun en el caso de productos no preempacutados. Como los vendidos en restaurantes o comedores colectivos.



Plazo de conservación mínimo y fecha de caducidad

En lo que respecta a la indicación de término de conservación mínimo (TCM) o de la fecha de caducidad sobre las etiquetas de los alimentos, el nuevo Reglamento no introduce novedades respecto de la normativa anterior.

Permanecen vigentes, por tanto, las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE, que, salvo pocas excepciones, entre las indicaciones obligatorias para el etiquetado de productos alimentarios preparados, contempla que se incluya el TCM con la leyenda “a consumir preferentemente antes de”. El TCM es sustituido por la fecha de caducidad en el caso de productos preparados rápidamente, perecederos desde el punto de vista microbiológico y que después de breve tiempo pueden suponer un peligro para la salud del consumidor. La fecha de caducidad debe aparecer indicada utilizando la leyenda “a consumir antes de”.

Sin embargo, existen novedades en el ámbito de las acciones de la Comisión Europea destinadas a la reducción de los desperdicios alimentarios. La Comisión, en efecto, ha puesto en marcha una serie de iniciativas destinadas a sensibilizar a los consumidores para no desperdiciar alimentos que podrían aún ser consumidos.

Entre otras cosas, subrayan la reciente publicación de una información dirigida a los consumidores sobre la correcta interpretación de las leyendas “a consumirse preferentemente antes de” (indica la fecha hasta la cual un alimento conserva sus cualidades específicas) y “a consumirse antes de” (indica la fecha hasta la que se puede consumir el producto de forma segura).

Slow Food acoge favorablemente las iniciativas dirigidas a la educación de los consumidores y a favorecer una mayor transparencia de la cadena alimentaria, y espera que estos temas encuentren amplio espacio en la Comunicación sobre la sostenibilidad de los alimentos esperada para 2013.

El Reglamento no excluye la posibilidad de que **cada Estado** miembro integre **específicamente** la normativa comunitaria con medidas nacionales relativas a productos individuales (art. 39). Los Estados pueden **adoptar disposiciones ulteriores dirigidas a proteger la salud pública y a los consumidores, prevenir los fraudes y reprimir la competencia desleal, proteger los derechos de propiedad industrial y comercial, tutelar las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen controlado**. El Estado miembro que desee introducir una norma nacional deberá notificar el proyecto a la Comisión y esperar tres meses hasta su aplicación salvo parecer negativo de la misma.

Aun apreciando el espíritu general del Reglamento (UE) n. 1169/2011 y las importantes novedades introducidas, Slow Food continúa lamentando la escasez de elementos de profundización en grado de evidenciar la calidad de los productos y que puedan permitir a los consumidores decisiones de compra más conscientes.

Por tanto, a fin de ofrecer a los consumidores una información más completa y transparente, Slow Food ha puesto en marcha el proyecto de la etiqueta narrativa. La **etiqueta narrativa** no sustituye a la etiqueta legal, pero la completa y la integra mediante la aplicación sobre los productos de una mayor información y profundización sobre las variedades y las razas protagonistas de los proyectos, sobre las técnicas de cultivo, sobre la elaboración de los transformados y sobre los territorios de procedencia, sobre el bienestar animal y sobre los modos de conservación y consumo.



Slow Food espera que:

- la **Comisión europea**, antes del 13 de diciembre de 2013, adopte las medidas de ejecución para la aplicación del art. 26, referente a la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para las carnes ovinas, caprinas, de cerdo y avícolas, y que se exprese a favor de la obligatoriedad de indicar el origen y la procedencia de otros productos como la leche, otros tipos de carne y las carnes utilizadas como ingredientes.

- los **Estados miembros**, en el ámbito de su potestad legislativa (art. 39), refuercen el espíritu del Reglamento y adopten medidas destinadas a evidenciar la calidad de los productos. A tal fin, propone su experiencia respecto de las etiquetas narrativas esperando que los Estados miembros puedan extraer inspiración de ellas.

Slow Food procederá, a su vez, a dar amplia difusión entre los **productores** europeos proponiendo ejemplos prácticos de aplicación con miras a restituir a sus productos un valor competitivo basado en su efectiva, auténtica diferencia respecto de los productos provistos de etiquetas no exhaustivas.

¿Qué es la calidad según Slow Food?

Muchos de los materiales de comunicación que acompañan a los productos son con frecuencia mistificantes: hacen referencia a mundos campesinos bucólicos, presuntas técnicas tradicionales, vagos reclamos a sabores antiguos. Elementos evocadores muy lejos de las cualidades efectivas de los productos publicitados.

Frecuentemente son, por el contrario, los pequeños productores artesanales quienes resultan penalizados: sus etiquetas son perfectamente legales, pero cortas, y no hacen justicia a quesos, dulces y chacinias de gran calidad, ni permiten conocer a fondo la realidad de las empresas productoras. No obstante los frecuentes llamamientos a leer con atención las etiquetas, los consumidores suelen estar distraídos en el momento de la compra, y, ciertamente, los consumidores avisados encuentran poca información y escasos elementos de profundización para poder elegir de una forma responsable.

Para Slow Food, la calidad de un producto alimentario es el resultado de una narración, un devenir que siempre comienza con el origen del producto: el lugar de domesticación o diversificación de una especie; el lugar de adaptación y natural evolución de una variedad o de una raza; el lugar de desarrollo de una técnica de cultivo, de transformación. Resulta necesario, pues, facilitar informaciones sobre las características del ambiente y del territorio, y además sobre las técnicas de transformación, sobre los métodos de conservación y de comercialización, sobre la sostenibilidad ambiental y, naturalmente, sobre las características organolépticas y nutricionales.

Este concepto de calidad, madurado por Slow Food a lo largo de veinte años de experiencia y de la labor en contacto con millares de pequeños productores, es uno de los aspectos que más caracterizan la actividad de la asociación respecto de otras organizaciones que se ocupan de alimentación y agricultura.



La etichetta narrativa de Slow Food

La etichetta narrativa está compuesta por una parte común a todos los tipos de producto, e incluye algunos puntos dedicados a explicar ese “territorio” que concede características específicas a cada producto. Se indican, por tanto, la localidad de producción y las características pedoclimáticas que hacen único a un producto, dotándolo de características identitarias y organolépticas particulares. La etichetta concluye con los “consejos de uso”, que amplían la información sobre modos de conservación y eventuales empleos y armonías del producto.

A partir de las categorías mercantiles de los productos la etichetta narrativa ofrece, además, otras informaciones. Algunos ejemplos:

- Las etichetas de vegetales describen las características de la variedad, las técnicas de cultivo, el tipo de tratamientos suministrados, la modalidad de deshierbe y de irrigación. Si se trata de productos transformados se precisan las materias primas empleadas y la cadena productiva.
- Las etichetas de los vinos reflejan aspectos que no hace ninguna otra etichetta, como accesorios tecnológicos empleados, detalles sobre el cultivo del viñedo y sobre la elaboración en bodega.
- Las etichetas de los quesos explican las razas, los tipos de cría y de alimentación practicados (si los forrajes y los abonos son producidos en la misma ganadería, o comprados con la certificación OGM Free), la superficie de pasto, el efectivo bienestar animal garantizado en la ganadería, la técnica de elaboración, la técnica de curado.

La Fundación Slow Food para la Biodiversidad presentó el proyecto de etichetta narrativa en 2011, y lo ha ya experimentado en 2012 con un muestrario de cerca de 70 productos de Baluartes provenientes de varios países de todo el mundo. En 2013 colaborará con los productores de Baluartes para realizar otras tantas etichetas, y proveerá a dar amplia difusión de la experiencia entre los productores europeos.

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 "Sarac" 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.

g



Aglio šarac di Ljubitovica

Ljubitovica
Šarac Garlic

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.



Irrigación

Irrigación localizada mediante goteros de riego especiales dispuestos bajo la tela del acolchado. La fresa tiene una gran necesidad hídrica y, por tanto, la irrigación se produce durante todo el período de cultivo con una cadencia variable.

Recolección

Se recogen entre mediados de mayo y de junio, a mano, solo después de que hayan alcanzado la plena maduración. La recolección necesita una extrema cautela para no dañar el delicado fruto.

Consejos de uso

Es óptima consumida fresca y para la preparación de dulces y confituras.



Fresa de Tortona

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products



www.slowfoodfoundation.com

Características de la variedad

La fresa de Tortona es de tamaño pequeño- medio, de aroma intensísimo y sabor dulce. Es muy delicada, se recolecta en la mañana y se consume antes de las 48 horas.

Territorio

Municipio de Tortona, a cerca de 200 metros de altitud.

Semilla

Local, reproducida y conservada por los cultivadores del Baluarte. Los cultivadores preparan todos los años los estolones para el implante, que se produce entre el mes de agosto y septiembre.

Cultivo

Se produce directamente en tierra, disponiendo en el fresal plantas masculinas y femeninas en medida proporcional. Poco antes de la maduración se coloca paja entre hileras para proteger a las fresas de la intemperie. El productor recurre a la fertilización (abono químico, previsto por los reglamentos regionales y la agricultura integrada, antes de la siembra y durante el crecimiento vegetativo) teniendo en cuenta la tipología del terreno e integrando las sustancias nutrientes recogidas de la planta. Tal práctica se produce en el período más idóneo, como forma de mantener o integrar la fertilidad del suelo evitando inútiles concentraciones en el terreno y la liberación de sustancias contaminantes en las capas acuíferas.

Superficie cultivada

Alrededor de 1.000 metros cuadrados.

Gestión del suelo

Tratamientos de superficie y acolchado con telas de plástico para contener el desarrollo de malas hierbas.

Deshierbe

Manual.

Tratamientos

Los previstos por los reglamentos regionales de agricultura integrada.



Documento escrito por: Arianna Marengo
En colaboración con: Raffaella Ponzio, Cristina Agrillo

www.slowfood.com



Financiado por la Unión Europea.
La responsabilidad de esta publicación recae en el autor.
La Unión Europea no es responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.