



Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

ETICHETTATURA DI ORIGINE

Le opinioni dei consumatori italiani



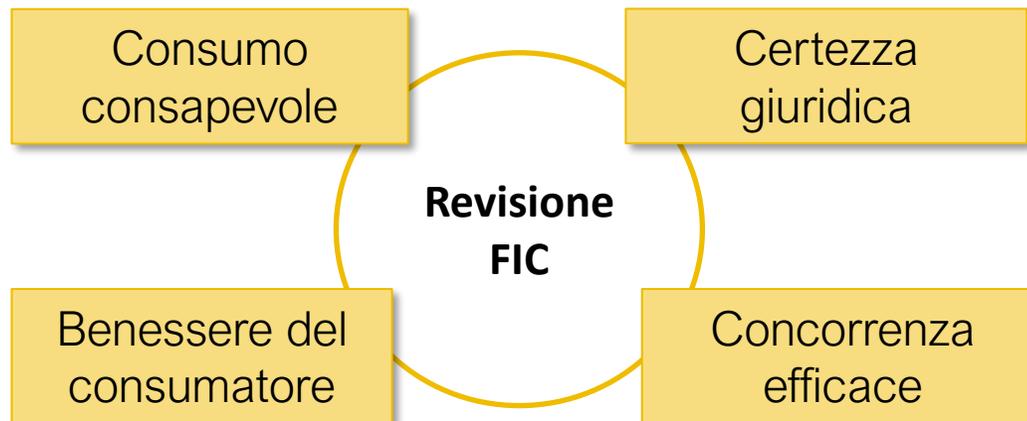
Fermo, 11 marzo 2023

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

CONTESTO EUROPEO

Regolamento UE 1169/2011 (Regolamento FIC), relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori sui prodotti alimentari

- ✓ Sancisce il diritto dei consumatori a un'adeguata informazione sui prodotti alimentari
- ✓ Garantisce un elevato livello di tutela della salute dei consumatori
- ✓ Consente ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore



NORMATIVA DI RIFERIMENTO

CONTESTO NAZIONALE

In attuazione Regolamento FIC, in **Italia** è stato introdotto un **regime sperimentale sull'etichettatura di origine della materia prima** attraverso un pacchetto di decreti ministeriali:

- **Decreto del 9 dicembre 2016** “Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il **latte** e i **prodotti lattieri caseari** (il decreto si applica a tutti i tipi di latte)
- **Decreto 26 luglio 2017** “Indicazione dell'origine in etichetta del **grano duro** per paste di semola di grano duro” e “Indicazione dell'origine in etichetta del **riso**”;
- **Decreto 16 novembre 2017** “Indicazione dell'origine in etichetta del **pomodoro**” per i derivati del pomodoro, i sughi e salse preparate a base di pomodoro;
- **Decreto 6 agosto 2020** “Disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle **carni suine trasformate**” per le preparazioni di carni suine e i prodotti a base di carne suina.



DM del 23 dicembre 2022 **proroga** fino al **31/12/2023**

INDAGINE QUALITATIVA

SINTESI DEI RISULTATI – FOCUS GROUP

IL RUOLO DELL'ETICHETTA

In generale i consumatori dichiarano di essere piuttosto attenti a quanto è scritto in etichetta, prima di tutto relativamente a:

- **ingredienti presenti**, i consumatori più attenti hanno parlato di «etichetta corta» e conoscono l'importanza dell'ordine in cui questi compaiono
- **conservanti/allergeni**
- **valori nutrizionali**
- **calorie**, in particolare per alcuni prodotti considerati più 'critici' (p.e. dolciumi).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI	per 100 g	per pezzo (40 g)	%AR* per pezzo
ENERGIA	1923 kJ 460 kcal	769 kJ 184 kcal	9% 9%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	26 g 14,3 g	10,4 g 5,7 g	15% 29%
CARBOIDRATI di cui zuccheri	48,1 g 18 g	19,2 g 7,2 g	7% 8%
FIBRE	3,0 g	1,2 g	-
PROTEINE	7,0 g	2,8 g	6%
SALE	0,625 g	0,250 g	4%

*AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal).
La confezione contiene 6 pezzi.

Brioche di pasta sfoglia
Ingredienti: farina di **frumento**, margarina vegetale (burro di cacao, olio di girasole, olio di cocco, acqua), scorze d'arancia candite 15,4% (sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze d'arancia, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), lievito madre 12,1% (**grano**), zucchero, **uova** fresche, tuorlo d'**uovo**, **burro**, lievito, olio di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi (**latte**).

Può contenere tracce di: frutta a guscio e soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Conservare in luogo fresco e asciutto

240g e

INDAGINE QUALITATIVA

SINTESI DEI RISULTATI – FOCUS GROUP

L'IMPORTANZA DELL'ORIGINE

- La provenienza della **materia prima** emerge sempre come criterio importante soprattutto nella scelta dei **prodotti freschi** e per i **prodotti confezionati** quando la materia prima (es. latte, pomodoro) è ritenuta come particolarmente rilevante per la qualità finale.
- Per i prodotti in cui il concetto di **territorialità/provenienza** è più radicato e legato alla tradizione – come nel caso di alcuni formaggi ma anche alcuni salumi – la tracciabilità della materia prima diventa meno determinante oppure **implicita**.
- Sul piano dei comportamenti concreti, **non emerge in realtà una abitudine consolidata a verificare l'informazione sull'origine nell'etichetta** tecnica e a utilizzarla come criterio di selezione durante l'acquisto.
- In tal senso prevalgono, risultando più efficaci e coinvolgenti in termini di comunicazione, gli elementi che i consumatori trovano sul pack (diciture, simboli, claim), ma anche la fiducia rispetto al brand.



INDAGINE QUALITATIVA

ORIGINE ITALIANA

- ✓ L'ipotesi di una **normativa europea** che renda obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'origine della materia prima è accolta con favore dal consumatore italiano, perché in grado di rafforzare la **trasparenza** delle aziende verso i consumatori, aumentandone conseguentemente la fiducia.
- ✓ Per quanto concerne il **livello geografico** dell'informazione i consumatori italiani preferiscono l'indicazione della **Nazione** di origine della materia prima perché più semplice da comprendere e anche perché l'interesse primario è centrato su distinguere l'origine italiana da quella di altri Paesi.
- ✓ Secondo la visione del consumatore, infatti, l'**origine italiana** è sinonimo di **controllo** totale della filiera dalla coltivazione alla produzione, ma soprattutto significa accedere a un prodotto più rassicurante perché controllato secondo le regole 'italiane' considerate più sicure, certe e garantite anche rispetto al resto dell'Europa.



INDAGINE QUANTITATIVA

IL VISSUTO DELL'INDICAZIONE DI ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA IN ETICHETTA

L'indicazione di origine delle materie prime sui prodotti alimentari è un diritto del consumatore che gli permette di fare scelte consapevoli avendo informazioni chiare su ciò che sta acquistando

Conoscere l'origine dei prodotti alimentari è un **diritto del consumatore** e l'indicazione di origine obbligatoria per tutti i prodotti è lo strumento adatto a garantire questo diritto

Con l'indicazione della materia prima sulle etichette dei prodotti alimentari il consumatore può fare **scelte più consapevoli e più libere**

L'indicazione di origine della materia prima sulle etichette dei prodotti alimentari contribuisce ad una **informazione più chiara per il consumatore**

L'indicazione di origine della materia prima sulle etichette dei prodotti alimentari **migliora la trasparenza del mercato**

L'indicazione di origine sui prodotti alimentari è una indicazione specifica per **aiutare il consumatore a comprendere meglio il prodotto che sta comprando**

Il **prezzo finale** del prodotto **non dipende dalla indicazione di origine** in etichetta della materia prima ma da altri fattori

L'indicazione di origine in etichetta **non incide sulla concorrenza tra imprese**

% MOLTO + ABBASTANZA
D'ACCORDO

92%

92%

93%

90%

91%

63%

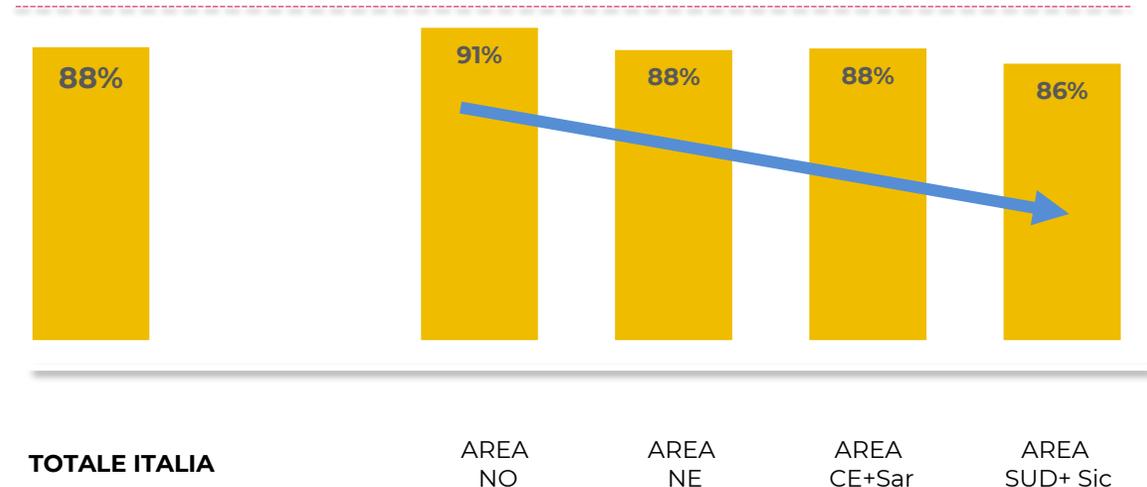
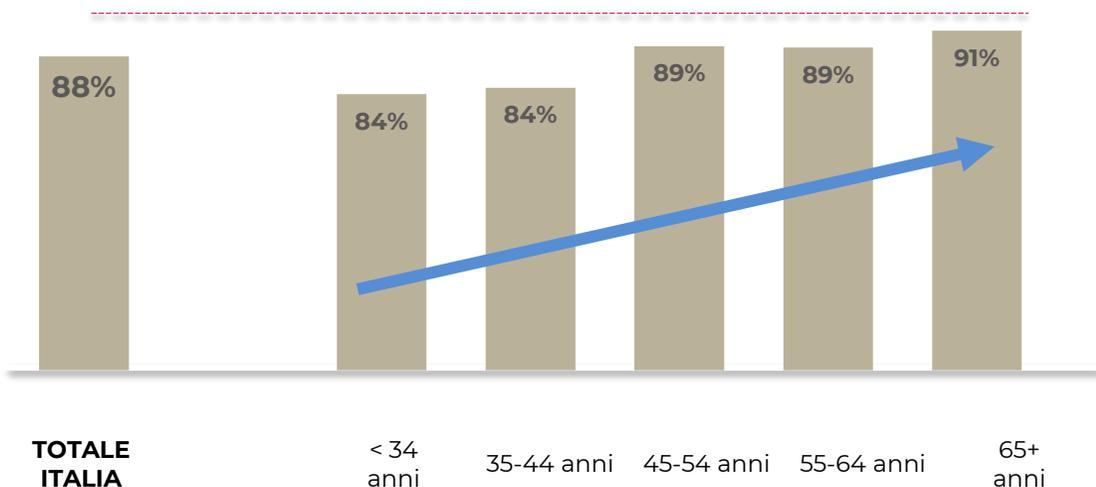
51%

L'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME IN ETICHETTA

88%

degli italiani ritiene «molto o abbastanza importante» che SULL'ETICHETTA DI UN PRODOTTO ALIMENTARE VENGA RIPORTATA L'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE

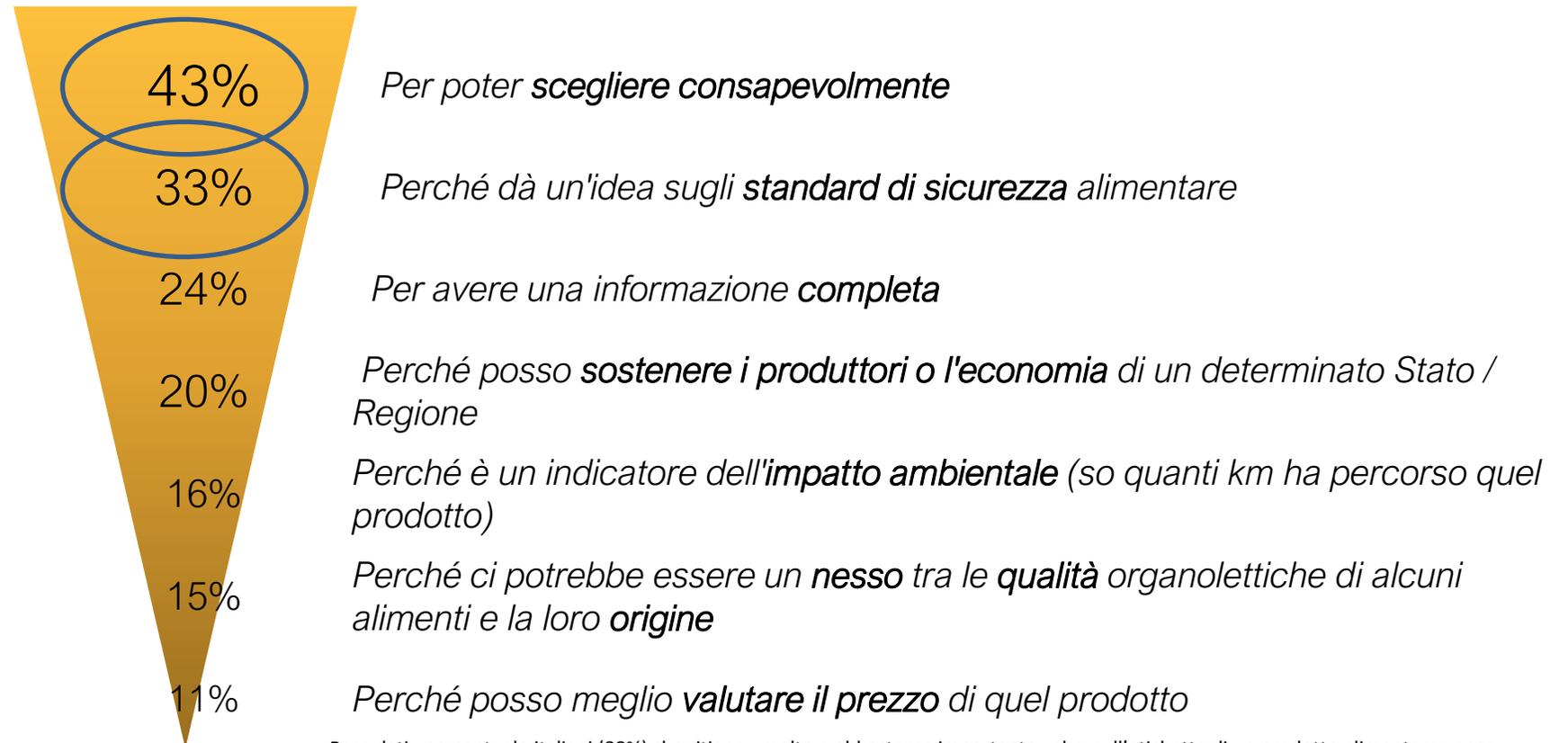
% di molto+abbastanza importante



IMPORTANZA DELL'ORIGINE

Perché è importante conoscere l'origine delle materie prime?

È importante conoscere l'origine delle materie prime per scegliere in modo consapevole e per avere garanzie sulla sicurezza



Base dati : percentuale italiani (88%) che ritiene «molto o abbastanza importante» che sull'etichetta di un prodotto alimentare venga riportata l'origine delle materie prime impiegate

LIVELLO GEOGRAFICO DELL'INFORMAZIONE

Perché è più utile conoscere l'origine delle materie prime a livello di Paese di provenienza

Conoscere il Paese di provenienza delle materie prime rassicura sul livello di controlli e di standard alimentari e quindi sulla qualità del prodotto

55%
Degli italiani reputa che il livello più utile a cui dettagliare l'origine delle materie prime sia il **Paese di provenienza** perché...



55%
...aiuta a farsi un'idea sul **tipo di controlli** ai quali la materia prima è stata sottoposta (standard di sicurezza alimentare)

45%
... rassicura sulla **qualità** del prodotto

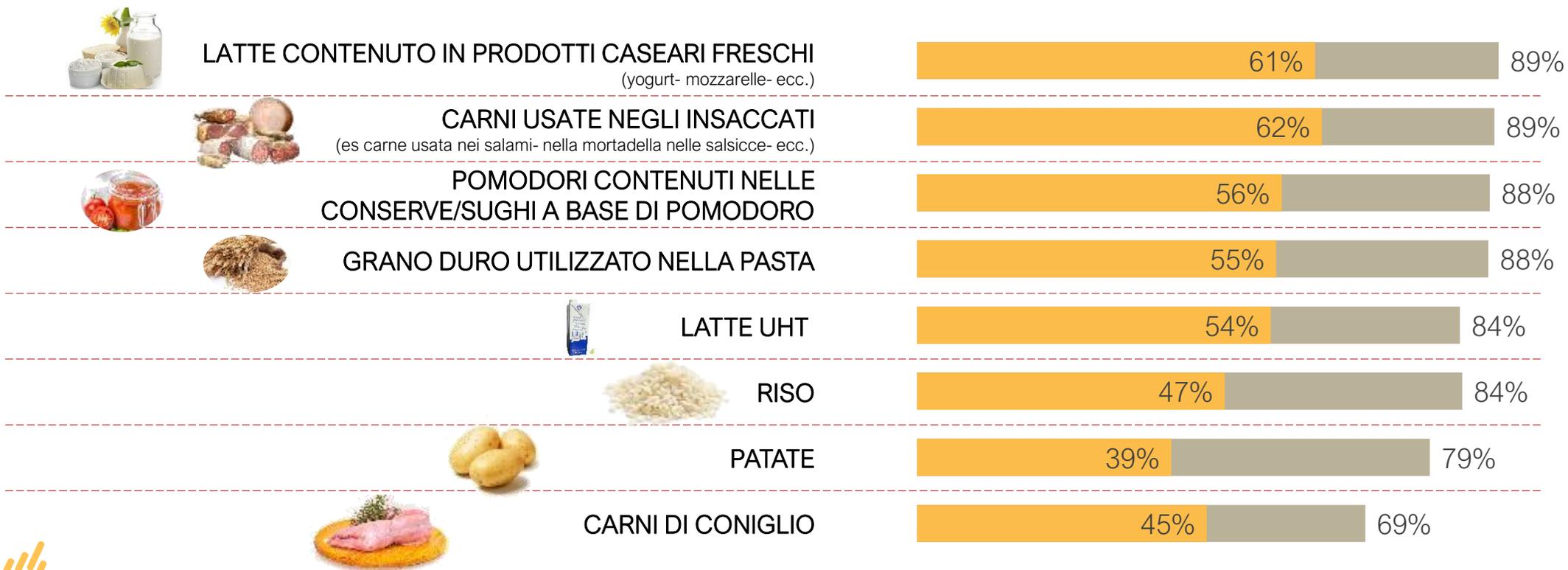
39%
...dà un'idea di **certificazione seria** e attendibile di cui mi posso fidare

25%
...da l'informazione anche sulle **modalità con cui il prodotto è ottenuto** (utilizzo di lavoro irregolare- sottopagato- ecc.)

21%
... capisco meglio **quanta strada** ha fatto quel prodotto

IMPORTANZA DELL'ORIGINE PER PRODOTTO

L'importanza di conoscere l'origine delle materie prime è più alta per i prodotti «composti» in cui la materia prima è un ingrediente prevalente



INDAGINE QUANTITATIVA

SINTESI DEI RISULTATI – INDAGINE CAWI SU PANEL (3.000 FAMIGLIE)

- ▶ Quasi il 70% degli italiani dichiara di prestare **attenzione** alle etichette perché se ne sente rassicurato
- ▶ Per il 78% degli italiani le etichette dei prodotti alimentari **non sono tutte uguali**
- ▶ Per 1 su 2 è invece **difficile orientarsi** su quanto riportato in etichetta
- ▶ Per 7 italiani su 10 **non è chiaro se l'origine** delle materie prime dei prodotti alimentari confezionati in etichetta sia un'informazione **obbligatoria**
- ▶ Per 9 italiani su 10 l'indicazione di origine della materia prima sulle etichette dei prodotti alimentari contribuisce ad una **informazione più chiara** per il consumatore
- ▶ Il livello di dettaglio geografico più utile per il consumatore è quello **nazionale** (soprattutto per grano duro e riso)
- ▶ L'aspetto più rilevante è considerato il **luogo di origine** della materia prima (92%), seguito anche dal **luogo in cui viene lavorata** (85%)
- ▶ L'informazione sull'origine della materia prima è più importante per i prodotti da frigo (latticini ed insaccati) rispetto ai prodotti da dispensa (conservate e pasta)



Istituto di Servizi per il Mercato
Agricolo Alimentare



Michele Di Domenico
m.didomenico@ismaea.it

Sede legale e amministrativa • Viale Liegi 26 • 00198 Roma centralino +39 06 85568200 u.r.p.
+39 06 85568319/260 www.ismea.it @ismaeaofficial