



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

ALLEGATO 1 – Linea guida claim

Utilizzo di claim e di informazioni concernenti la Mortadella Bologna IGP nell'ambito dell'etichettatura: requisiti generali di ammissibilità e di conformità

L'utilizzo di claim o di informazioni riprodotte su vesti grafiche destinate alla presentazione del prodotto IGP e tali da costituire una specifica descrittiva delle relative caratteristiche è ammessa alle condizioni riportate di seguito.

Si specifica che l'area massima concessa all'occupazione dei claim è il 7% della superficie stampabile della grafica.

Pertanto, si specifica che in fase di approvazione o modifica di una veste grafica va specificata l'area occupata dai claim oltre a fornire tutto il materiale e le evidenze documentali che attestino la veridicità dei claim proposti. L'assenza di tali evidenze non consentirà la prosecuzione dell'iter di approvazione della veste grafica.

CLAIM NON AMMESSI (la Struttura valuterà caso per caso la non ammissibilità di altri claim)

A – indicazioni relative ad additivi che potrebbero creare una percezione negativa nel consumatore:

A.1 - non sono utilizzabili indicazioni quali: *“senza nitrati aggiunti”* ovvero *“ridotto contenuto di nitrati”*, onde evitare di indurre confusione nel consumatore;

A.2 - non è ammessa l'indicazione relativa all'assenza di nitriti (*“senza nitriti”* ed equivalenti) anche se il loro utilizzo è consentito dal disciplinare;

A.3 - non è ammessa l'indicazione relativa alla assenza di zuccheri come, ad esempio *“senza zuccheri aggiunti”*.

B – indicazioni di requisiti relativi all'origine della materia prima, razze di suini, zona di produzione e alcuni tagli utilizzati:

B.1 – non è ammessa l'indicazione riguardo all'origine della materia prima (carnea e grassa) e/o dei singoli tagli intesa come claim e riportata al di fuori della lista ingredienti (o in sua prossimità) ed esclusa dall'applicazione del Reg. (UE) 775/2018. Rientrano in questa fattispecie ad esempio *“100% italiano”*, *“solo con gola nazionale”* e simili;

B.2 – non è ammessa l'indicazione riguardo alle specifiche razze di suino utilizzato per la produzione;

B.3 – non sono ammesse le indicazioni relative all'appartenenza di filiere legate al territorio, come ad esempio *“filiera regionale”*, *“filiera km zero”*, *“prodotto di prossimità”* e simili;

B.4 – non è ammessa l'indicazione concernente l'utilizzo o meno di alcuni tagli specifici, in particolare i trippini, che potrebbero risultare ad impatto svalorizzante; rientrano in questa fattispecie indicazioni quali: *“senza trippini”*.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

C – indicazioni di certificazioni o riconoscimenti di altri enti diversi dall'organismo di controllo:

C.1 – le indicazioni relative a certificazioni, joint venture, premi o riconoscimenti da parte di associazioni diverse dall'organismo di controllo non sono ammissibili per non creare confusione rispetto alla certificazione IGP. Rientrano in questa fattispecie, ad esempio, indicazioni come quella fornita dal "Gambero Rosso", "Firmato dagli agricoltori italiani", "Filiera garantita da ...".

D – indicazioni di scarsa chiarezza e/o potenzialmente confusionarie per il consumatore:

D.1 – le indicazioni che possono ingenerare potenziale confusione nel consumatore non sono ammesse. Rientrano in questa fattispecie i qualificativi "naturale", "100% naturale" e simili.

CLAIM AMMESSI

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano i claim che risultano ammissibili, previa verifica da parte della struttura a livello documentale, per accertare sia quanto riportato sia che non ci siano comunque impatti potenzialmente svalorizzanti sul consumatore.

A – indicazioni relative le caratteristiche sensoriali:

A.1 – sono utilizzabili diciture relative alle caratteristiche sensoriali del prodotto. Rientrano in questa fattispecie diciture quali: "sapore intenso", "sapore delicato", "sapore deciso", "sapore speziato";

A.2 – saranno utilizzabili diciture relative alle caratteristiche specifiche conferite da aromi naturali: ad esempio "al gusto di tartufo", "all'aroma di tartufo", "al gusto di peperoncino".

L'utilizzo di tali aromi naturali specifici va in ogni caso obbligatoriamente riportato nella grafica in modo da rendere evidenti al consumatore le caratteristiche sensoriali del prodotto.

L'inserimento invece di claim come "al tartufo" o "al peperoncino" che prevede l'utilizzo di questi elementi come ingredienti sarà consentito solo previa modifica del disciplinare di produzione.

B – indicazioni relative alle caratteristiche nutrizionali:

B.1 – sono ammesse indicazioni attinenti alle caratteristiche nutrizionali del prodotto (ad esempio "light", "% in meno di grassi", "fonte di proteine", "ad alto contenuto di proteine" ecc.), purché riportate nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 1924/2006 e successive modifiche.

C – indicazioni relative all'utilizzo o meno di alcuni tagli, ingredienti e loro origine:

C.1 – è ammessa l'indicazione concernente l'utilizzazione di tagli specifici, ad esclusione di quanto previsto al punto B.4 della sezione *Claim non ammessi*; rientrano in questa fattispecie indicazioni quali: "solo e/o con carne di coscia suina", "con spalla di maiale", "con le parti più nobili del suino", "con guanciale";

C.2 - sono ammesse diciture quali: "puro suino", "non contiene caseinati (o altre sostanze non consentite, come "polvere di latte", ecc.), "senza derivati del latte", "senza glutammato aggiunto" e "solo aromi naturali";



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

C.3 – sono ammesse indicazioni relative alla tipologia e all'origine degli ingredienti non carnei utilizzati e il cui utilizzo è già consentito dal disciplinare (ad esempio Sale di Cervia, Sale Marino di Sicilia, Aglio di Voghera DOP, Pistacchio di Bronte DOP, ecc.);

C.4 – è ammessa la possibilità di indicare facoltativamente l'origine della materia prima utilizzata come "carne UE", "carne non UE" o in alternativa indicando "carne italiana" (e similari) o il Paese/Paesi di origine. Tale indicazione potrà essere inserita esclusivamente nella lista ingredienti o comunque nello spazio riservato agli ingredienti e non come claim in etichetta. Si ricorda inoltre che, in deroga a quanto esposto sopra è ammessa esclusivamente l'indicazione dell'origine UE o non UE della materia prima utilizzata anche al di fuori della lista ingredienti, qualora la veste grafica ricada nell'applicazione del Regolamento 775/2018 e sue successive modifiche (ovvero qualora preveda immagini riconducibili a zone geografiche o territoriali);

C.5 – è ammessa la possibilità di indicare all'interno della lista ingredienti la % di materia prima carnea rispetto al peso totale del prodotto finito (c.d. "Quid").

D – indicazioni relative al processo produttivo e in particolari alle fasi di insacco e cottura:

D.1 – sono ammesse indicazioni e diciture relative alla tipologia di involucro utilizzato per l'insacco quali ad esempio *"insaccata in vescica naturale"*;

D.2 – sono ammesse indicazioni relative alla cottura e alla legatura quali: *"lenta cottura"*, *"legata a mano"*, *"cotto in stufe in mattoni"*, ecc.

E – indicazioni relative ad altre certificazioni diverse da quella IGP:

E.1 – è ammessa l'indicazione di claim o loghi riferiti al benessere animale purché ciò sia certificato, previa valutazione preventiva da parte del Consorzio dei requisiti tecnici riferiti a tale certificazione che devono prevedere limiti uguali o superiori a quelli definiti nel Classyfarm o sistemi consolidati equiparabili;

E.2 – è ammessa l'indicazione di claim o loghi riferiti al mancato o ridotto utilizzo di antibiotici durante l'allevamento dei suini, purché siano collegati ad una certificazione terza che dovrà essere fornita contestualmente alla richiesta di approvazione della veste grafica;

E.3 – è ammessa l'indicazione di claim legati ad aspetti di sostenibilità che l'azienda ha sviluppato;

E.4 – sono ammissibili documentati requisiti antiallergenici del prodotto, a condizione che il proponente ne autocertifichi le circostanze e produca conforme prova di laboratorio (certificato di analisi); rientrano in questa fattispecie indicazioni quali: *"inserita nel prontuario prodotti consentiti ai ... (categoria allergia)"*, *"adatto a persone con intolleranze alimentari (indicare quali - autocertificare e documentare)"*, *"senza glutine"*, *"senza lattosio"*, ecc.

E.5 – è ammessa l'indicazione di prodotto biologico, certificata e documentata sulla base della corrispondente disciplina specifica;

E.6 – sono ammesse le indicazioni relative all'assenza di sostanze OGM, come ad esempio *"da suini alimentati senza utilizzo di OGM"* o equivalenti, purché non creino confusione nel consumatore, come *"OGM free"* e simili;



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

E.7 – sono ammessi documentati riferimenti agli effetti della certificazione di sistemi qualità della serie ISO 9000;

E.8 – è ammessa la possibilità di indicare una specifica certificazione riferita ad una filiera sviluppata e gestita direttamente dall'azienda produttrice;

E.9 – è ammessa la possibilità di inserire un QR Code che rimandi ad informazioni relative alla blockchain sviluppata dall'azienda produttrice.

F – indicazioni di requisiti attinenti alle modalità di presentazione e confezionamento:

F.1 - sono sempre ammesse quando attinenti alla sfera aziendale (anche pubblicitaria) o alle tecniche di presentazione (confezionamento). Rientrano in questa fattispecie indicazioni del tipo *“fette facilmente staccabili”*, *“in atmosfera modificata”*, *“affettato per voi”*, *“come dal salumiere”*, ecc.

G – indicazioni di altra natura:

G.1 – l'indicazione di eccellenza legata all'origine nazionale del prodotto è ammessa solo se chiaramente accompagnata dall'aggettivo italiana o alla menzione del paese d'origine (Italia): all'aggettivo *“italiano/a”* possono essere associati termini quali *“specialità”*, *“tradizione”*, *“ricetta”* o altri qualificativi analoghi;

G.2 – ogni altro claim generico come: *“delicata”*, *“digeribile”*, *“gusto classico”*, *“alta tradizione”*, *“alta gastronomia”*, *“originale”*, *“ricetta autentica”*, *“qualità superiore”* e quant'altro di analogo sono ammissibili solo quando tali espressioni non siano laudativi, in quanto non ammessi dal disciplinare di produzione.