

Rigoni di Asiago Srl
via Oberdan, 28
36012 Asiago - Vicenza - Italia
Tel +39 0424 603611
Fax +39 0424 64055
info@rigonidiasiago.com
amministrazione@pec.rigonidiasiago.com
www.rigonidiasiago.com

• Stabilimento di produzione
via Gecchelini, 1
36010 Foza (VI) Italia
• Stabilimento di produzione,
logistica e spedizioni
via dell'Agricoltura, 21
37041 Albaredo d'Adige (VR) Italia

Capitale sociale 13.887.893,07 € i.v.
Cod. Fiscale e Partita IVA
03722320243
Iscrizione Registro delle Imprese
03722320243
REA: VI - 348475

Rigoni di Asiago

Carissima Dottoressa Biasotto,

La ringraziamo per la vostra segnalazione.

Ci sentiamo però di dissentire dalla chiave di lettura del consumatore che ha ritenuto "ingannevole" l'indicazione "100% da frutta" riportata in etichetta sul nostro prodotto "Fiordifrutta Mirtilli neri di bosco".

Il claim "100% da frutta" mira proprio a differenziare le peculiarità del nostro prodotto dalle tradizionali confetture reperibili sul mercato che sono in effetti composte principalmente da frutta e zuccheri (in ottemperanza alla definizione di 'confettura' di cui al Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recepimento della direttiva 2001/111/CE, che prevede per l'appunto l'utilizzo di zuccheri).

Riteniamo che il consumatore medio sia in grado di percepire la differenza lessicale tra l'indicazione "da frutta" e "composta da frutta". Nel nostro caso la preposizione "da" collega tra loro le parole "100%" e "frutta" e non "composta" e "frutta", viene da se che la preposizione "da" funga da complemento di origine o provenienza.

A scanso di equivoci è poi presente una nota nelle immediate vicinanze del claim che precisa: "Tutti gli ingredienti di questa preparazione derivano da frutta". Tale nota è riportata peraltro con le medesime caratteristiche di colore dell'indicazione "100% da frutta" proprio per permettere al consumatore di collegare anche visivamente le 2 indicazioni rispetto agli altri testi in etichetta ed è ben collegata al claim con un simbolo grafico univoco di rimando (cerchietto in grassetto).

PREPARAZIONE BIOLOGICA CON MIRTIILLI NERI DI BOSCO.
Ingredienti: mirtilli neri di bosco* 55%, succo di mela concentrato*, gelificante: pectina. *Biologico. Senza glutine.
Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero alla temperatura di 4 °C e consumare entro pochi giorni.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MPAAF IT BIO 007
OPERATORE CONTROLLATO N. 4996 bioagricert

Rigoni di Asiago S.r.l.
via Oberdan, 28 - 36012 Asiago (VI) Italia
Stabilimento: via Gecchelini - 36010 Foza (VI)

250 g e NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE
Da consumarsi preferibilmente entro il:

IT - BIO - 007 Agricoltura UE/Innon UE

bio
100% da frutta*
Fior di frutta
Mirtilli neri di bosco
Rigoni di Asiago

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	100 g
ENERGIA	664 kJ / 157 kcal
GRASSI	0 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	38 g
di cui ZUCCHERI	37 g
FIBRE	3,2 g
PROTEINE	0 g
SALE	0,13 g

IT-153-014 **Vegan**

* Tutti gli ingredienti di questa preparazione derivano da frutta.

www.rigonidiasiago.it
SERVIZIO ASSISTENZA CONSUMATORI **800-851-451**
servizio.consumatori@rigonidiasiago.com

8 001505 004342

Quanto al succo di mela concentrato ed alla pectina impiegate nella Fiordifrutta Mirtilli neri di bosco, non vi è dubbio che derivino da frutta, è un dato di fatto ed è inequivocabile (precisiamo che la pectina deriva da agrumi, ma tale specifica non può essere riportata in etichetta in ottemperanza a quanto previsto dal Reg. EC 1333/2008).

Teniamo a precisare poi che Fiordifrutta è un vero e proprio marchio; il brand, di proprietà della Rigoni di Asiago, è regolarmente depositato e registrato sia a livello Italiano che internazionale ed è impiegato come nome proprio della nostra linea di preparazioni con frutta. Non a caso sotto al brand riportiamo nel campo centrale sia la descrizione sia la rappresentazione grafica del frutto caratterizzante la preparazione che in questo caso sono i mirtilli. L'ingrediente caratterizzante "mirtilli" costituisce l'elemento che il consumatore coglie immediatamente a prima vista e contribuisce alla discriminazione iniziale del prodotto rispetto agli altri della stessa gamma.

Come previsto ai sensi dell'art. 22 e dell'allegato VIII al Reg. UE 1169/2011, riportiamo poi all'interno della lista ingredienti l'indicazione quantitativa dei mirtilli (55%).

Non possiamo condividere le affermazioni del consumatore con cui afferma *“il succo di mela concentrato.... è un sostituto dello zucchero convenzionale...”* e *“...non è chiaro che il prodotto è composto da oltre il 40% di zucchero (da succo di mela concentrato)”*. Infatti il succo concentrato è un ingrediente alimentare ben normato da specifiche disposizioni comunitarie (Direttiva 2001/112/CE) e relativi recepimenti nazionali, che differisce in maniera netta dagli zuccheri, a loro volta ben definiti dalla Direttiva 2001/111 e relativi recepimenti nazionali. Riteniamo inoltre che il consumatore medio sia perfettamente in grado di percepire la differenza tra succo di mela concentrato e zuccheri.

Il succo di mela concentrato ha certamente una componente zuccherina ma anche una componente acidica, minerale, polifenolica ed aromatica che non sono riscontrabili nello zucchero convenzionale. I due prodotti sono intrinsecamente e sostanzialmente differenti e sono ottenuti con processi di lavorazione che nulla hanno a che vedere l'uno con l'altro.

L'impiego del succo concentrato di mela determina l'apporto di costituenti di interesse nutrizionale e sensoriale ulteriori e diversi dagli zuccheri, al contrario di quanto avviene, ad esempio, con lo zucchero convenzionale che contribuisce sostanzialmente solo alla parte zuccherina. Il succo di mela nel nostro caso contribuisce ad impartire un gusto più equilibrato al prodotto finito.

Oltretutto la *“Fiordifrutta Mirtilli neri di bosco”* contiene mediamente 37 g di zucchero per 100g (e non oltre il 40% come segnalato) che risultano dall'apporto di zuccheri contenuti rispettivamente nel succo di mela concentrato e nei mirtilli.

Ricordiamo poi che la definizione normata di *“confettura”* è: *“la mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua”* e prevede una quantità di polpa e/o purea per 1000 g di prodotto non inferiore a 350g in generale. Se si parla invece di una *“confettura extra”* la quantità di polpa non deve essere inferiore a 450 g. La nostra *Fiordifrutta Mirtilli neri di bosco*, non contenendo zuccheri previsti dalla Direttiva 2001/113/CE non può essere considerata una *“confettura”*, motivo per cui la denominazione legale utilizzata è *“Preparazione..”*. E' quindi la norma stessa a definire le differenze tra la nostra *Fiordifrutta* e le confetture convenzionali.

In quest'ottica, come previsto dallo stesso art. 7 del Reg. UE 1169/2011, siamo tenuti in quanto operatori del settore alimentare responsabili ad informare correttamente il consumatore proprio per consentire allo stesso di effettuare una scelta consapevole al momento dell'acquisto. Riteniamo in conclusione che l'etichetta riporti tutte le informazioni in maniera chiara, precisa e facilmente comprensibile per il consumatore mettendo in luce le caratteristiche che differenziano la *Fiordifrutta* dalle confetture convenzionali, rendendo il consumatore edotto e consapevole.

Rigoni di Asiago è ancora oggi un'azienda a carattere familiare, che adotta comportamenti etici nei piccoli gesti di ogni giorno.

Fiordifrutta quindi non è un prodotto qualsiasi, ma il risultato del nostro modo artigianale di produrre, secondo ricette della tradizione, con moderni impianti produttivi, lavorando solo materia prima di alta qualità, che cerchiamo il più possibile di ottenere da nostra filiera.

Ovviamente, nel mio ruolo, conosco l'accuratezza con la quale selezioniamo le nostre materie prime, le migliaia di analisi che compiamo ogni anno sui nostri prodotti, la continua messa a punto dei nostri sistemi produttivi, per dare ogni giorno ai nostri consumatori prodotti naturali, sicuri e soprattutto buoni; cerchiamo costantemente di trasmettere queste informazioni ai nostri consumatori, affinché si sentano sicuri nello scegliere un nostro prodotto e invitiamo periodicamente la Stampa a visitare i nostri siti produttivi sull'Altopiano di Asiago, perché possano a loro volta confermare, avendolo visto, quanto affermiamo da sempre, in totale trasparenza.

In ogni caso, non appena la situazione Covid lo renderà possibile, invitiamo volentieri il consumatore a venirci a trovare, per mostrare la nostra produzione e raccontare qualcosa in più di noi e dei nostri prodotti.

Nella speranza di avere risposto ai dubbi del consumatore, restiamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento dovesse necessitare e le invio i nostri più cordiali saluti.

Cordiali saluti

Luigi Zarantonello
Responsabile Ufficio Regolatorio

