

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Dr. Agr. Donato Ferrucci

donatoferrucci@alice.it – www.rivistadiagricoltura.org

CONCETTI INTRODUTTIVI

NORME di tipo: Orizzontale/Verticale

Etichetta dei prodotti alimentari

E' un contratto «aperto» tra produttore e consumatore

Gli impegni del produttore sono riportati in etichetta e vengono sottoscritti dal consumatore al momento dell'acquisto

I dettagli del contratto sono fissati da norme legislative

Il consumatore non è tenuto a “capire” il prodotto, siamo noi che dobbiamo capire il consumatore

OBBIETTIVI DELLA REGOLAZIONE COMUNITARIA IN MATERIA DI ETICHETTATURA

- Regolazione dei traffici transnazionali di merci agricole e alimentari
- Garanzia della libera circolazione intra-comunitaria
- Livello prestabilito di informazione del consumatore
- Tutela della salute umana

Sviluppi normativi

- I° fase: libera circolazione delle merci
- II° fase: libera circolazione di alimenti sicuri (art. 5 del Reg. n. 178/2002)

I principi giuridici Reg. (CE) 1169/2011.

è la disciplina della «fornitura di informazioni sugli alimenti» commercializzati in uno dei paesi membri dell'UE

Con questa espressione, ai sensi dell'art. 2.2 (a) si devono intendere “*le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale*”.

- Comunicazioni verbali
- Etichetta
- Materiale pubblicitario
- Pagine web
- Informazioni tramite QR code
- Social Networks

TEMPISTICA

Pubblicazione **22/11/2011**

Entrata in vigore **12/12/2011**

Applicazione requisiti carni macinate **01/01/2014**

Applicazione generale **13/12/2014**

Applicazione requisiti per dichiarazione nutrizionale **13/12/2014**

13/12/2016

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima della data di applicabilità del Regolamento che non soddisfano i requisiti dello stesso possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il regolamento si applica a **tutti gli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando forniscono informazioni sugli alimenti.**

In base all'art. 1.3 i requisiti previsti si applicano a tutti gli alimenti

- destinati al consumatore finale
- forniti alle collettività
- forniti dalle collettività

Collettività: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (articolo 2.2 lett. d).

In quest'ambito assume rilievo la questione "allergeni", la cui disciplina sino ad oggi non era applicabile alla ristorazione, che dovranno essere oggetto di informativa nei locali di somministrazione degli alimenti durante gli scambi verbali che accompagnano la vendita, attraverso il menù delle vivande o altro materiale informativo esposto.

REQUISITI GENERALI

I requisiti generali che regolano la legislazione sulla informazione sugli alimenti, e la sua applicazione, sono:

- requisito generale di conformità (art. 6) => **in termini di informazioni (requisito oggettivo)**;
- requisito generale di **leale informazione** (art. 7) => **requisito soggettivo**;
 - 7.1 non ingannevolezza
 - 7.2 Altri requisiti di leale informazione

La leale informazione si applica non solo alla etichettatura ma anche

- alla pubblicità
- alla “presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d’imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti

Reg. (CE) 1169/2011. Principio di lealtà

Principio di lealtà (già Art. 2 D.lvo. 109/92 Sanz. 3.000-18.000)

L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la **corretta e trasparente informazione del consumatore**. Esse devono essere effettuate in modo da **non indurre in errore l'acquirente** :

- a) **sulle caratteristiche dell'alimento** e in particolare sulla natura, **identità**, qualità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, il paese di origine o luogo di provenienza, **metodo di fabbricazione** o di produzione;
- b) **attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;**

Reg. (CE) 1169/2011. Principio di lealtà

c) **suggerendo che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari**, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche. In particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) **suggerendo**, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, **la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente**, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

Il requisito inerente il divieto di **vanterie medicamentose o salutistiche** è stato rielaborato per tenere conto dell'evoluzione normativa di cui al Reg. n. 1924/2006 in tema di Nutrition and Health Claims

=> Non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana ne' accennare a tali proprietà

Reg. (CE) 1169/2011. Principio di lealtà

Altri requisiti di informazione leale

- ✓ Precisione
 - ✓ Chiarezza
 - ✓ Comprensibilità
-

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- a) denominazione dell'alimento;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico (dell'All. II) che provochi allergie o intolleranze;
- d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) quantità netta dell'alimento;
- f) termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- h) nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA;
- i) paese d'origine o luogo di provenienza ex all'art. 26;
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

DOVE

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta (*art. 12*)

CHI

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto (*art. 8*)

ALIMENTO PREIMBALLATO

Unità di vendita presentata al consumatore finale o alla collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire l'imballaggio.

VENDITA (art. 44)

- ✓ senza preimballaggio
- ✓ imballati su richiesta del consumatore
- ✓ preimballati per la vendita diretta

- a) è obbligatoria la fornitura delle indicazioni di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'All. II che provochi allergie o intolleranze (art. 9, paragr. 1, lett. c);
- b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Alimento commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale (art. 8)

Alimento destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato (art. 8)

Alimento non destinato al consumatore finale o alla collettività (art. 8)

- a) assicurare che le indicazioni obbligatorie appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta o sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.
- b) in ogni caso, la **Denominazione**, il **TMC/SCADENZA**, le **Condizioni particolari**, il **Nome** e l'**indirizzo dell'operatore** figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

Fornire sufficienti informazioni al fine di consentire ad altri operatori di adempiere agli obblighi delle informazioni sugli alimenti.

Le informazioni che devono essere fornite

Normativa D.lvo 109/92

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) quantità netta o nominale;
- d) TMC o la data di scadenza;
- e) nome e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- f) **sede dello stabilimento**;
- g) titolo alcolometrico volumico effettivo;
- h) **lotto**;
- i) modalità di conservazione e di utilizzazione;
- l) istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) luogo di origine o di provenienza, **ove necessario**.
- m-bis) QUID

Reg. CE 1169/2011

- a) denominazione dell'alimento;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) **ingredienti allergeni**;
- d) QUID;
- e) quantità netta dell'alimento;
- f) TMC o la data di scadenza;
- g) condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- h) nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA;
- i) paese d'origine o luogo di provenienza;
- j) istruzioni per l'uso;
- k) titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) **dichiarazione nutrizionale**.

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

**Presentazione
delle informazioni
obbligatorie** (art. 13)

Devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente **leggibili** ed eventualmente **indelebili**.

Non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in **caratteri** la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cmq, l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragr. 2 è pari o superiore a 0,9 mm.

Stesso campo visivo: **denominazione, quantità netta e il titolo alcolometrico volumico effettivo**.

Requisiti linguistici
(art. 15)

Devono apparire in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

È consentito l'uso di più lingue.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Denominazione di vendita

E' l'indicazione più importante in quanto rappresenta il nome del prodotto.

La denominazione di vendita può essere

a) legale (comunitaria o nazionale) *es. Olio extravergine d di oliva, Pasta di grano duro, Cioccolato al latte*

b) usuale *es. Gelato, Torrone*

c) descrittiva, eventualmente seguita da informazioni sull'utilizzazione o sulla natura del prodotto (*es. Insalata russa*)

Indicazioni integrative alla DV

La denominazione deve recare una indicazione relativa allo **stato fisico** in cui si trova il prodotto alimentare o al **trattamento specifico** da esso subito, *allorché l'omissione di questa informazione possa indurre in confusione l'acquirente* (allegato VI, parte A, punto 1 in corrispondenza con decreto legislativo n. 109/1992, all'articolo 4.3)

Esempi espressamente indicati (anche) dal nuovo regolamento:

- «in polvere»,
- «ricongelato»,
- «liofilizzato»,
- «surgelato»,
- «concentrato»,
- «affumicato»,
- «trattato con radiazioni ionizzanti»

Ad esempio lo “speck” è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura. In questo caso l'integrazione della denominazione con la menzione “affumicato” è generalmente, e per il mercato italiano, superflua. Diverso sarebbe il caso del salmone o della ricotta che, se affumicati, acquisiscono caratteristiche sensoriali diverse.

Indicazioni integrative alla DV

- **decongelato**

L'obbligo di integrare la denominazione di vendita del prodotto congelato in precedenza ma **rivenduto decongelato al consumatore finale**

- **una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa**

quando il componente o un ingrediente, “normalmente utilizzato” o “ritenuto dai consumatori normalmente presente nel prodotto” – es. “maionese di soia” quando uova o ovoprodotti sono sostituiti con derivati della soia.

- **Prodotti e preparazioni a base di carne**

- ❑ Aggiunta di proteine (va indicata presenza e origine)
- ❑ Aggiunta di acqua oltre il 5%
- ❑ Carne ricomposta (se ottenuta dall'unione di diverse parti)

Indicazioni integrative alla DV

- **Carni Macinare (01/01/2014). Sanciti requisiti di composizione specifici**
 - ❑ “carni macinate magre”,
 - ❑ “carni macinate di puro manzo”,
 - ❑ “carni macinate contenenti carne di maiale”,
 - ❑ “carni macinate di altre specie”.

l’etichettatura delle carni macinate dovrà recare informazioni aggiuntive relative alla «**percentuale del tenore in materie grasse inferiore a**» e al «**rapporto collagene/proteine della carne inferiore a**»

- **Insaccati**

quando il budello di salsiccia non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata (l’origine naturale o artificiale del budello non va specificata: proposta iniziale del parlamento)

Indicazioni complementari alla DV

- **Confezionato in atmosfera protettiva**

Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008

- **Con edulcorante/i**

Reg. n. 1129/2011 ai sensi del quale sono ammessi i seguenti edulcoranti: Sorbitoli, Mannitolo, Acesulfame K , Aspartame, Ciclammati, Isomalto, Saccarine, Sucralosio, Taumatina, Neoesperidina DC, Neotame, Sale di aspartame-acesulfame, Maltitoli, Lactitolo, Xilitolo, Eritritolo

- **Con zucchero/i e edulcorante/i**

Alimenti con zuccheri ed edulcoranti aggiunti

- **Menzioni speciali per aspartame (fenilalanina), poliooli, liquirizia e caffeina («Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita)**

Indicazioni complementari alla DV

- **Per le carni/pesce e preparati a base di carni/pesce, è obbligo indicare**
 - la data di congelamento
oppure
 - la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta. "Congelato il ..." accompagnata dalla data (giorno, mese, anno)

Denominazioni commerciali

Le denominazioni commerciali sono di regola facoltative e servono unicamente a qualificare o identificare il prodotto.



BUCATINI: denominazione commerciale

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO: denominazione di vendita

Denominazioni protette

Sono registrate (= protette) a livello comunitario e possono essere utilizzate dai produttori sono a determinate condizioni.



Fonti normative comunitarie: Reg. UE 1151/2012 Reg. CE 834/2007 ... e nazionali

Responsabile commerciale

In etichetta deve obbligatoriamente figurare nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore

Marchio registrato o Partita IVA e n° iscrizione camera di commercio

Non sostituisce l'informazione

Elenco degli ingredienti

Un'adequata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o che la comprende

L'elenco deve comprendere tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento

Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 e all'All. VI ("in polvere", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato", ecc.). Non per il «decongelato»

Indicazioni e designazione degli ingredienti (All. VII)

Acqua aggiunta e ingredienti volatili - Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito.

"frutta", "ortaggi" o "funghi" seguiti dalla dicitura "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti

Miscele di spezie o piante aromatiche - "in proporzione variabile".

Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito - ordine differente.

"oli vegetali" e "grassi vegetali", immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile".

Indicazioni e designazione degli ingredienti (All. VII)

"Olio" o "Grasso" accompagnato dall'aggettivo "animale", oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica

"Farine", seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.

"Amido(i)/fecola(e)", "Pesce/i", "Formaggio/i", "Spezia/e o miscele di spezie", " Pianta/e aromatiche" o "Miscela di piante aromatiche", "Gomma base", "Pangrattato", "Zucchero", "Destrosio", "Sciroppo di glucosio", "Proteine del latte", "Burro di cacao", "Vino" "Carne(i) di ..." o "Carni di ... separate meccanicamente" e la(le) denominazione(i) della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono).

Additivi ed enzimi alimentari sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E

"aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica

L'ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.

Indicazioni degli ingredienti, inoltre:

Omissioni (art.19): ortofrutta fresca, acque gassate, aceti, formaggi, burro, latte, creme di latte e alimenti che contengono un solo ingrediente a condizione che.... identica denominazione e palese natura.

Omissioni (art. 20):

- Costituenti di un ingredienti temporaneamente separato;*
- Additivi e enzimi alimentari trasportati da ingredienti (carry over) o utilizzati come coadiuvanti tecnologici;*
- Supporti e Sostanze che non sono additivi ma sono utilizzati come additivi o coadiuvanti;*
- Acqua di ricostituzione o come liquido di copertura non consumato normalmente.*

Indicazioni degli ingredienti, inoltre:

Sostanze/prodotti che provocano allergie/intolleranze (art. 21):

*devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un carattere chiaramente distintivo dagli altri ingredienti (**dimensione, stile o colore**). In assenza dell'Elenco occorre indicare "contiene ...". Non è richiesto se la sostanza/prodotto è chiaramente contenuta nella Denominazione dell'alimento.*

Indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 22):

- a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione;*
- b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o*
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo.*

Deroga (All. VIII): peso sgocciolato - quantità indicata per legge - aroma - non determina la scelta del consumatore.

Modalità di indicazione degli ingredienti

- Gli ingredienti devono essere indicati in ordine ponderale decrescente riferiti al momento della loro utilizzazione da parte del produttore (partendo dalla “ricetta” e non dall’alimento pronto)
- L’elencazione degli ingredienti deve essere preceduta dalla parola *ingredienti*.
- Gli ingredienti devono essere menzionati con il loro nome effettivo (es. **farina di grano duro**, **latte fresco pastorizzato**) evitando termini impropri (es. **cioccolato** invece di **cacao**)
- Gli ingredienti contenenti allergeni vanno sempre evidenziati

Ingrediente composto

E' un ingrediente, utilizzato per la realizzazione di un prodotto, composto, a sua volta, da più ingredienti. Si indica con il nome proprio seguito dalla lista dei suoi ingredienti.



Brioche al cioccolato

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo “0”, zucchero, **crema di cioccolato** (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, aromi), **uova** fresche, aromi naturali.

Ingrediente evidenziato (QUID)

La Quantitative Ingredient Declaration sta a indicare la % di un ingrediente sul totale del prodotto finito, calcolata al momento del suo utilizzo.

Il QUID è obbligatorio nei seguenti casi:

- se l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o per caratterizzare il prodotto (ad es. **yogurt alla fragola, succo di arancia/aranciata, formaggio alle noci, bastoncini di merluzzo**);
- se l'ingrediente è messo in risalto con parole, immagini o rappresentazioni grafiche riportate sulla confezione;

Prodotti che devono (o non devono) riportare il QUID



Quid: mela



Quid: tartufo



Quid: gorgonzola e noci



Quid: mozzarella e verdure



Solo elencazione verdure

Sostanze non considerate ingredienti

- Carry over
- Coadiuvanti tecnologici
- Costituenti di un ingrediente temporaneamente separati nel processo produttivo per poi essere nuovamente restituiti in quantità non superiore a quella originaria

Modalità di indicazione di particolari tipologie di ingredienti

Additivi

Tipologie di additivi ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria

Sono considerati ingredienti:

Acidificanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Addensanti	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di carica	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di resistenza	Coloranti	Sali di fusione
Agenti di rivestimento	Conservanti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Correttori di acidità	Umidificanti
Agenti lievitanti	Edulcoranti	
Amidi modificati	Emulsionanti	

Modalità di indicazione di particolari tipologie di ingredienti

Additivi

Devono essere designati con il nome della categoria seguito:

- dal codice CE (*Antiossidante E 300*) o
- dal nome specifico (*Antiossidante acido ascorbico*).

In caso di più tipologie di additivi appartenenti alla stessa categoria si può riportare una sola volta il nome della stessa seguita dal numero CE (*Addensanti: E 1422, E 410, E 440*) o dal nome (*Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio*).

Modalità di indicazione di particolari tipologie di ingredienti

Aromi

Modalità di indicazione:

- nome generico: aroma (i);
- nome specifico: etilvanillina, essenza di limone;
- descrizione dell'aroma: estratto di piante ed erbe alpine;

L'aggettivo “naturale” può essere usato solo se la parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali o viene ottenuta esclusivamente con procedimenti naturali.

Quantità netta (art. 23):

La Quantità Netta (QN) di un alimento è espressa in unità di volume per i prodotti liquidi: litro, centilitro, millilitro.

In unità di massa per gli altri prodotti: chilogrammo o grammo.

Indicazione non richiesta (All. IX) per gli alimenti:

- a) notevoli perdite di volume/massa e venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;*
- b) QN è inferiore a 5 g o 5 ml; non si applica nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure*
- c) venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.*

Preimballaggio costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto: $QN = Q_{ni} \times T_n$.

Non obbligatorio: quando il numero totale degli imballaggi individuali e la QN può essere visto dall'esterno.

Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento.

Per liquido di copertura si intendono i seguenti prodotti: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassa.

Termine Minimo di Conservazione - Data di scadenza - Data di congelamento (art. 24):

"termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

Alimenti deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio (dannoso o inadatto) a norma dell'art. 14, Reg. CE n. 178/2002.

*Data di congelamento o Data di primo congelamento per **Carne, Preparazioni a base di carne e Prodotti non trasformati a base di pesce congelati**: "Congelato il ..." accompagnato dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.*

Termine Minimo di Conservazione - Data di scadenza - Data di congelamento (art. 24):

TMC : "da consumarsi preferibilmente entro il ..." o "da consumarsi preferibilmente entro fine ...", accompagnate dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Modalità: giorno - mese - anno

Giorno - Mese : conservabile < 3m

Mese - Anno : 3 m < conservabile < 18 m

Anno : conservabile > 18 m

TMC non richiesto : ortofrutticoli freschi, vini e prodotti simili, bevande alcoliche, prodotti della panetteria e della pasticceria, aceti, sale da cucina, zuccheri allo stato solido, prodotti di confetteria, gomme da masticare e prodotti analoghi.

Data di scadenza: "da consumare entro ..." seguito dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

*Data di congelamento o Data di primo congelamento per **Carne, Preparazioni a base di carne e Prodotti non trasformati a base di pesce congelati**: "Congelato il ..." accompagnato dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.*

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (Tmc), o data di durabilità minima, è un'informazione obbligatoria da riportare in etichetta.

I prodotti esentati da tale obbligo sono:

- ortofruttili freschi, che non hanno subito alcuna manipolazione;
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti, vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, nonché dalle bevande dei codici NC 2206 0091 e NC 2206 0093 ottenute da uva o da mosto d'uva;
- bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
- bevande analcoliche, i succhi e nettari di frutta, le bevande con aggiunta di alcool etilico (sidri, birre, altro) poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività (es. mense, attività di ristorazione);
- prodotti della panetteria e della pasticceria consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- aceti;
- sale da cucina;
- zuccheri allo stato solido;
- prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;
- gomme da masticare.

Modalità di indicazione del Tmc

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2008
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2008

E' ammessa la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato della confezione”* riportando poi il Tmc nel punto indicato.

Il Tmc deve essere riportato in modo chiaro e facilmente leggibile, e rispettando sempre il seguente ordine di informazioni: giorno/mese/anno.

Data di scadenza

Rappresentata il termine ultimo per la commercializzazione del prodotto.

Modalità di indicazione: “*da consumarsi entro gg/mm (eventualmente l’anno)*”.

La data di scadenza può sostituire il lotto

Condizioni di conservazione o d'uso (art. 25):

Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

Esempio di condizioni di conservazione (1):

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DURATA
- 18 °C (**** o *** del congelatore)	Data consigliata sulla confezione
- 12 °C (** del congelatore)	1 mese
- 6 °C (* del congelatore)	1 settimana
Scomparto del ghiaccio	3 giorni

Esempio di condizioni d'uso (2):

Gli alimenti destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo (rif. Reg. CE 853/2004)

Istruzioni per l'uso (art. 27):

Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso (Es. tempi e metodi di preparazione di un alimento surgelato o liofilizzato).

Paese d'origine o luogo di provenienza (art. 26):

***"Luogo di provenienza":** qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento (es. Pandoro di Verona), ma che non è il **"paese d'origine"** ex Reg. CEE n. 2913/92 (Le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o territorio in cui hanno subito l'**ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata**, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione - Reg. 952-2013 art. 60); il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.*

L'indicazione è obbligatoria:

- a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento;*
- b) Carni di animali della specie suina, ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate; Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili quali galli, galline, anatre, oche, tacchini, tacchine e faraone, vivi, delle specie domestiche. (Reg. UE n. 1337/13: "allevato in" - "macellato in" - "codice partita" dal 1° aprile 2015).*

Titolo alcolometrico (art. 28):

Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204 (vini di uve fresche), dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragr. 1 è indicato conformemente all'All. XII.

Allegato XII

Il Valore è indicato da una cifra con non più di un decimale seguita dal simbolo "% vol." e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc.".

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative:

<i>Birre (%vol < 5,5)</i>	<i>+/- 0,5% vol.</i>
<i>Birre (%vol > 5,5)</i>	<i>+/- 1% vol.</i>
<i>Bevande contenenti frutta</i>	<i>+/- 1,5% vol.</i>
<i>Altre bevande</i>	<i>+/- 0,3% vol.</i>

Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Titolo alcolometrico volumico

Indica la quantità totale di alcool che un alimento contiene.

E' un'indicazione obbligatoria solo per le bevande aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% vol.

Modalità di indicazione: "...% vol."; l'indicazione può essere preceduta da termine "*alcool*" o "*alc*".

Dicitura errata	Dicitura esatta
12°	12% vol.
10 gradi	10% vol.
35° vol.	35% vol.
gradazione alcolica 45°	alcool 45% vol. alc. 45% vol.

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata nello stesso campo visivo della denominazione di vendita o della quantità o, ove previsto, del Tmc.

Dichiarazione nutrizionale (art. 30):

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria, in formato tabulare, o in mancanza di spazio, in formato lineare, reca le indicazioni seguenti:

- 1) *Energia;*
- 2) *Grassi;*
- 3) *di cui acidi grassi saturi;*
- 4) *Carboidrati;*
- 5) *di cui zuccheri;*
- 6) *Proteine;*
- 7) *Sale*.*

Allegato I. Reg. UE Definizioni specifiche

*Sale = il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula:

$\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5.$

Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

Dichiarazione nutrizionale

*Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive si riferiscono **all'alimento così com'è venduto** (art. 31 p. 3)*

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV (Art. 32 p. 1)

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base (art. 31 p. 4):*

- 1) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;*
- 2) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure*
- 3) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.*

**Il valore medio è definito nell' Allegato I come:*

"il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo".

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi per

100 g o 100 ml (art. 32 p. 2),

se del caso POSSONO essere espressi quale % delle assunzioni di riferimento (GDA) fissate nell'ALL. XIII, parte B, seguito dalla dicitura "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)".

Vitamine e Sali minerali, oltre alla forma per 100 g o ml DEVONO essere espressi in % delle assunzioni di riferimento (RDA) fissate nell'All. XIII, parte A, punto 1.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

acidi grassi monoinsaturi;

acidi grassi polinsaturi;

polioli;

amido;

fibre;

i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale Allegato.*

**Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:*

- 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,*
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure*
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.*

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Art. 44

- Alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

In questo caso , se si decide di riportare la dichiarazione nutrizionale, essa può limitarsi al solo valore energetico o al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (Art. 30 par. 5).

Resta agli Stati membri dell'UE la potestà di decidere quali informazioni debbano accompagnare la vendita di alimenti sfusi o di alimenti c.d. pre-incartati che la grande distribuzione porziona, avvolge nel cellophane e colloca sui banchi di vendita .

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Art. 16

- **Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm²**
- **Alimenti elencati nell'allegato V**
- **Per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume. In questo caso, se si decide di riportare la dichiarazione nutrizionale, essa può limitarsi al solo valore energetico (Art. 30 par. 4)**

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Allegato V

1. I **prodotti non trasformati** che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti **unicamente a maturazione** e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le **acque** destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le **piante aromatiche**, le **spezie** o le loro miscele;
5. il **sale** e i sucedanei del sale;
6. gli **edulcoranti** da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di **caffè** e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le **infusioni** a base di erbe e di frutta, i **tè**, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, **senza altri ingredienti aggiunti** tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Allegato V

9. gli **aceti** di fermentazione e i loro sucedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli **aromi**;
11. gli **additivi** alimentari;
12. i **coadiuvanti** tecnologici;
13. gli **enzimi** alimentari;
14. la **gelatina**;
15. i composti di **gelificazione** per marmellate;
16. i **lieviti**;
17. le **gomme da masticare**;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm² ;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

COME PRESENTARE LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI OBBLIGATORIE

1. Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafi 1 e 2, figurano nello stesso campo visivo. Tali indicazioni sono presentate insieme in un formato chiaro e, se del caso, nell'ordine di presentazione di cui all'allegato XV.
2. Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafi 1 e 2, sono presentate in formato tabulare, se lo spazio lo consente, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare.

	Per 100 g (o per 100 ml)	
Energia	kcal	60
	kj	257
Proteine	g	5.3
Carboidrati	g	7.5
di cui Zuccheri	g	5.0
Grassi	g	0.5
di cui Acidi grassi saturi	g	0 (<0.1)
Sale	g	0 (<0.005)

ALTRE FORME DI DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

Art. 32 par.4

Oltre alla forma di espressione di cui al paragrafo 2 del presente articolo, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi 1, 3, 4 e 5, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B.

Art. 32 par.5

Quando sono fornite le informazioni di cui al paragrafo 4, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

COME PRESENTARE LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI

	Per 100 g (o per 100 ml)		Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene		% del consumo di riferimento giornaliero per 100 g (o 100 ml)*
Energia	kcal	60	kcal	120	3
	kj	257	kj	514	
Proteine	g	5.3	g	11	11
Carboidrati	g	7.5	g		3
di cui Zuccheri	g	5.0	g	10	6
Grassi	g	0.5	g	1.0	0.7
di cui Acidi grassi saturi	g	0 (<0.1)	g	0.1	0
Fibra	g	2.5	g	5.0	
Sale	g	0 (<0.005)	g	0 (<0.005)	0

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)

REGOLAMENTO UE n. 1169/2011

VALORE ENERGETICO

Il Valore Energetico si esprime in kcal e in kJ. Si calcola utilizzando i seguenti fattori di conversione (all. XIV)

	kJ/g	kcal/g
— carboidrati (ad esclusione dei poliooli)	17	4
— poliooli	10	2,4
— proteine	17	4
— grassi	37	9
— salatrim*	25	6
— alcol (etanolo)	29	7
— acidi organici	13	3
— fibre	8	2
— eritritolo	0	0

** Grassi a basso tenore energetico (consentiti nei prodotti da forno e pasticceria)*

ARROTONDAMENTI DEI VALORI RIPORTATI

Linee guida della Commissione Europea – Dicembre 2012

Table 4: Rounding guidelines for the nutrient declaration in nutrition labelling of foods

Nutritional element	Amount	Rounding
Energy		to nearest 1 kJ/kcal (no decimals)
Fat*, Carbohydrate*, sugars*, Protein*, fibre*, polyols*, starch*	≥10 g per 100 g or ml	to nearest 1 g (no decimals)
	<10 g and > 0.5 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.5 g per 100 g or ml	"0 g" or "<0.5 g" may be declared
Saturates*, Mono- unsaturates*, Polyunsaturates*	≥10 g per 100 g or ml	to nearest 1 g (no decimals)
	<10 g and > 0.1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.1 g per 100 g or ml	"0 g" or "<0.1 g" may be declared

ARROTONDAMENTI DEI VALORI RIPORTATI

Linee guida della Commissione Europea – Dicembre 2012

Table 4: Rounding guidelines for the nutrient declaration in nutrition labelling of foods

Nutritional element	Amount	Rounding
Sodium	≥1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	<1 g and > 0.0125 g per 100 g or ml	to nearest to nearest 0.01 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.0125 g per 100 g or ml	"0 g" or "<0.01 g" may be declared
Salt	≥1 g per 100 g or ml	to nearest 0.1 g
	<1 g and > 0.005 g per 100 g or ml	to nearest 0.01 g
	no detectable amounts is present or concentration is ≤ 0.005 g per 100 g or ml	"0 g" or "<0.005 g" may be declared
Vitamins and minerals	vitamin A, folic acid, chloride, calcium, phosphorus, magnesium, iodine, potassium	3 significant figures
	All other vitamins and minerals	2 significant figure

TOLLERANZE SUI VALORI RIPORTATI

Linee guida della Commissione Europea – Dicembre 2012

Table 1: tolerances for foods other than food supplements including measurement uncertainty

Tolerances for foods (includes uncertainty of measurement)		
Vitamins		+50%** -35%
Minerals		+45% -35%
Carbohydrate , sugars, Protein, fibre	<10 g per100 g	±2 g
	10-40 g per 100 g	±20%
	>40 g per 100 g	±8 g
Fat	<10 g per100 g	±1.5 g
	10-40 g per 100 g	±20%
	>40 g per 100 g	±8 g

** for vitamin C in liquids, higher upper tolerance values could be accepted

TOLLERANZE SUI VALORI RIPORTATI

Linee guida della Commissione Europea – Dicembre 2012

Table 1: tolerances for foods other than food supplements including measurement uncertainty

Tolerances for foods (includes uncertainty of measurement)		
Saturates, Mono-unsaturates, Polyunsaturates	<4 g per 100 g	±0.8 g
	≥4g per 100 g	±20%
Sodium	<0.5 g per 100 g	±0.15 g
	≥0.5 g per 100 g	±20%
Salt	<1.25 g per 100 g	±0.375 g
	≥1.25 g per 100 g	±20%

Informazioni volontarie (artt. 36 e 37):

Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore, (es.: natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata, paese d'origine o luogo di provenienza ecc.);*
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e*
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.*

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

Disposizioni nazionali (artt. 38 e 39):

Gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza e comunque non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'art. 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi di protezione della salute pubblica, dei consumatori, dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale nonché per la prevenzione delle frodi.

Gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza.

LOTTO/PARTITA

Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare

Si intende per «**partita**», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione come previsto dall'articolo 1, paragrafo 1.

Art. 14 c.6 Reg. CE 178/2002 : “se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio”

LOTTO/PARTITA

non si applica:

- a) ai prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
 - ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
 - iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
- b) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono preconfezionate, sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono preconfezionate ai fini della loro vendita immediata;
- c) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm² ;
- d) alle porzioni individuali di gelato alimentare. L'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple.

LOTTO/PARTITA

Articolo 3

La partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione.

Le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, sono determinate e apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati operatori. Esse sono precedute dalla lettera «L», salvo nel caso in cui si distinguono chiaramente dalle altre indicazioni in etichetta.

Articolo 5

Quando il termine minimo di conservazione o la data limite per il consumo figurano in etichetta, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, può non accompagnare la derrata alimentare, purché la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese.

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011	
	Informazioni	Dove
Preimballato	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
Sfusi/Imballati sul luogo di vendita	Allergeni	Disposizioni nazionali
Multiplo	QNiXTn	Imballo globale
Imballaggi/contenitori con superficie maggiore <a 10 cmq	Denominazione- Allergeni-Quantità- TMC/Scadenza Elenco degli ingredienti	Etichetta, imballo ecc. Altri mezzi
Commercializzati in una fase precedente alla vendita del consumatore finale	Tutte	Etichetta/Documenti
Collettività	Denominazione- TMC/Scadenza-Condizioni- Nome e Indirizzo	Imballaggio esterno
Altri OSA	Informazioni sufficienti	-

CLAIMS

Qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatoria, in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche” (Reg. Ce 1924/06).

Condizioni generali d'utilizzo dei claims

- non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- devono essere comprensibili per il consumatore medio (ovvero “*normalmente informato, ragionevolmente attento e cauto*”);
- devono essere formulati sulla base di *prove scientificamente accettate*, rese disponibili alle Autorità competenti, se richieste, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova

Claim salutistici: condizioni d'uso

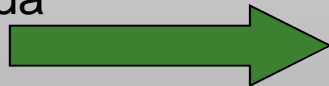
Oltre alle condizioni generali i claims salutistici devono riportare:

- una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- ove necessario, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare il consumo dell'alimento;
- un'avvertenza per i prodotti che, se consumati in dosi eccessive, potrebbero avere controindicazioni.

Autorizzazione per l'utilizzo di un claim

- Le domande di autorizzazione devono essere presentate all'EFSA che valuterà, sulla base del dossier presentato, la possibilità o meno del suo utilizzo.

Struttura del dossier da
presentare all'EFSA



Parte 1 — Dati tecnici e amministrativi

- 1.1. Indice
- 1.2. Modulo per la presentazione della domanda
- 1.3. Informazioni generali
- 1.4. Descrizione dell'indicazione sulla salute
- 1.5. Riassunto della domanda
- 1.6. Riferimenti

Parte 2 — Caratteristiche dell'alimento/del costituente

- 2.1. Costituente dell'alimento
- 2.2. Tipo o categoria dell'alimento
- 2.3. Riferimenti

Parte 3 — Riassunto complessivo dei dati scientifici pertinenti

- 3.1. Riassunto tabellare di tutti gli studi pertinenti identificati
- 3.2. Riassunto tabellare dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo
- 3.3. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo
- 3.4. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti non effettuati sull'uomo
- 3.5. Conclusioni generali

Parte 4 — Corpus dei dati scientifici pertinenti identificati

- 4.1. Identificazione dei dati scientifici pertinenti
- 4.2. Dati pertinenti identificati

Parte 5 — Allegati della domanda

- 5.1. Glossario e abbreviazioni
- 5.2. Copie/estratti di dati pertinenti pubblicati
- 5.3. Relazioni complete su studi pertinenti non pubblicati
- 5.4. Altro

ALTRE TIPOLOGIE DI CLAIMS

I Claims di natura commerciale

- **EXTRA**: può essere utilizzato solo se il prodotto presenta caratteristiche qualitative superiori rispetto alla media dei prodotti analoghi (DPR 428/75 per i pomodori pelati; D. Lgs. 50/2004 per le conserve di frutta)
- **PURO**: sta ad indicare l'esclusivo utilizzo di uno o più ingredienti, e viene usato in luogo di "*solamente*" o "*esclusivamente*";
- **FRESCO**: è utilizzato per indicare quei prodotti lavorati da poco tempo e serve per distinguerli da quelli destinati alla medio-lunga conservazione; il suo uso è riservato a specifiche categorie di alimenti e sulla base di norme nazionali o comunitarie: paste alimentari (DPR 187/01), latte (L. 169/89), prodotti della pesca (Reg. Ce. 853/04), uova (Reg. Ce. 1907/90);
- **ALTA QUALITÀ**: è attribuibile solo in riferimento alla produzione di latte fresco (L. 169/89) e di prosciutto cotto (DM 21/09/2005).

Tutti gli altri casi non espressamente previsti da specifica normativa, nazionale o comunitaria, l'utilizzo di questi termine senza una reale motivazione è da ritenersi vietato e quindi oggetto di possibile sanzione.

ULTERIORI INDICAZIONI PRESENTI IN ETICHETTA

Simboli, pittogrammi, indicazioni che possono essere facoltativamente aggiunte

■ Codice a barre

Consente di individuare il Paese del fabbricante, il produttore, il prodotto. La sua applicazione è facoltativa e deve essere richiesta all'INDICOD



Prefisso
nazionale

Codice
proprietario

Codice
prodotto

Cifra di
controllo

Indicazioni metrologiche

Il marchio comunitario “e”, riportato in caratteri di almeno 3 mm di altezza e nello stesso campo visivo della quantità, attesta che il produttore dell’imballaggio ha rispettato le modalità di controllo metrologiche previste per la misurazione delle quantità nominali.

La marchiatura si può applicare solo su imballaggi di contenuto compreso tra 5 g o 5 ml e 10 kg o 10 L, destinati alla vendita al consumatore in quantità unitarie costanti.

DM 27 febbraio 1979. Disciplina le condizioni di apposizione della cosiddetta “e” metrologica (indica i formati in peso e volume riconosciuti dalla UE)

CONTROLLI E REGIME SANZIONATORIO

Autorità competenti in materia di controlli e applicazione delle sanzioni

CONTROLLI

- Aziende Sanitarie Locali
- Agenzie Ambientali delle Regioni
- Nucleo Antisofisticazioni
- Ispettorato Controllo Qualità
- Autorità Garante della Concorrenza del Mercato

SANZIONI

- Regioni
- Province e Province Autonome competenti sul territorio.
- Tribunale civile/penale

Regime Sanzionatorio

- D. Lgs. 109/1992

Importo sanzione	Fattispecie	Riferimenti al D. Lgs. 109/92
Da € 600 a € 3.500	Irregolarità nei contenuti delle indicazioni riportate in etichetta per una o più delle indicazioni previste ed errori di natura formale.	Artt. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17
Da € 1.600 a € 9.500	Irregolarità nelle informazioni di maggiore rilievo che devono essere contenute nelle etichette (es. data di scadenza, denominazione di vendita) o assenza di una o più delle indicazioni obbligatorie.	Artt. 3, 10-bis, 14 e 18
Da € 3.500 a € 18.000	Violazioni dei principi dell'etichettatura, informazioni false e ingannevoli al consumatore, infrazioni in materia di messaggi.	Art. 2

Regime Sanzionatorio

La genuinità, qualità e coerenza con le aspettative, sono concetti contemplati e tutelati dal nostro ordinamento giuridico nel codice penale agli artt. 515, 516, 517, 517 bis e 517 quater

- **Art. 515 C.P.** - Frode nell'esercizio del commercio. "Consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita". Si configura come una attribuzione di qualità non possedute. Reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 2.065
- **Art. 516 C.P.** - Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.

Regime Sanzionatorio

- **Art. 517 C.P.** - Vendita di prodotti industriali con segni mendaci. “Vendita di opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto”.
- **Art. 517 bis C.P.** - disposizione specifica per i prodotti alimentari tutelati da denominazioni comunitarie
- **Art. 517 quater C.P.** - Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari. Reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000

Tenuta Legale

Quanto indicato in etichetta deve rispondere a quanto previsto dall'art. 7 Reg. UE 1169/2011

In particolare deve essere dimostrabile, mediante

- **Documentazione in ingresso,**
- **Registrazioni;**
- **Analisi.**

**Quanto si «spende» in uscita si deve «incassare»
in entrata**

Alcuni errori





Spaghetti

Ingredienti: semola di
grano duro biologica,
acqua



IT-BIO-000
AGRICOLTURA ITALIA

100 % Semola di grano duro Cappelli

**Conservare in luogo
fresco e asciutto -
Tempo di cottura: 8
minuti**

**Organismo di Controllo Autorizzato dal MiPAAF IT BIO 000
Operatore Controllato n. 096983**

**Prodotto e confezionato per conto dell'Az. Agr. XXXX – Loc. xxxxx – Radicofani (SI), nello
stabilimento di xxxxxxxxxxxx.**

**Non disperdere nell'ambiente
da consumarsi preferibilmente entro vedi
confezione**

**L. vedi confezione
500g e**

Alcuni errori

Non sono riportate correttamente le diciture degli ingredienti allergenici come da Regolamento 1169:

Può contenere tracce di **crostacei, pesce, soia, sedano** **frutta secca,**
senape, sesamo, molluschi e anidride solforosa.



Semi di sesamo



Frutta a guscio

Alcuni errori

Non sono riportate correttamente le percentuali degli ingredienti caratterizzanti (QUID):

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Ingredienti: pasta di semola di **grano** duro precotta 66% (semola di **grano** duro, acqua, sale), cime di rapa, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole,



Cime di rapa 22%

Alcuni errori

Non sono riportate correttamente le diciture degli ingredienti come da Regolamento 1169:

SALSA TARTARA

Ingredienti: olio di semi di girasole 70%, **uova** fresche pastorizzate di cat. A 10%, aceto di vino, verdure miste (8% in proporzione variabile: carote, rape, **sedano**, peperoni, cetrioli),



Ortaggi 8% (carote, rape, sedano, peperoni, cetrioli in proporzione variabile)