

Regolamento (UE) 1169/2011
Nuovi adempimenti in materia di
etichettatura e presentazione dei prodotti
alimentari
La tabella nutrizionale



09 febbraio 2015
Dott. Agronomo Gatti Pierluigi

INTRODUZIONE

PROVVEDIMENTO ESTREMAMENTE ARTICOLATO

- 55 articoli
- 15 allegati
- Dispone l'abrogazione di 6 direttive ed 1 regolamento

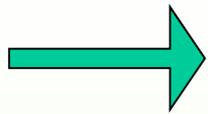
L'ATTO HA FORMA DI REGOLAMENTO UE E QUINDI:

- ha portata generale
- è direttamente applicabile
- è obbligatorio in tutti i suoi elementi per tutti gli stati membri

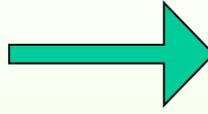
ENTRATA IN VIGORE: 13 dicembre 2014

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima di tale data possono essere commercializzati sino ad esaurimento scorte (stoccati nei magazzini o presenti sugli scaffali di vendita)

AD ECCEZIONE CARNI IN OGGETTO



SUINI



OVICAPRINI



VOLATILI

INFORMAZIONI RICHIESTE IN ETICHETTA

- ALLEVATO IN.....
- MACELLATO IN
- NUMERO DI LOTTO

DATA DI APPLICAZIONE

1 APRILE 2015

AD ECCEZIONE



CARNI MACINATE

1 GENNAIO 2015



TABELLA NUTRIZIONALE

13 DICEMBRE 2016

PROVVEDIMENTO COMPLESSO E PER CERTI ASPETTI DI DIFFICILE INTERPRETAZIONE

Rimane un'ampia alea di incertezza sui criteri applicativi della norma che potrà essere superata solo nei prossimi tempi, man mano che si verrà a completare il quadro normativo di riferimento.

Per quanto riguarda l'apparato sanzionatorio si attende l'emanazione di uno specifico atto recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Articolo 1

Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, ed a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

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

Le disposizioni del Regolamento non si applicano alla cessione occasionale ad altri soggetti privati, per esempio in occasione di vendita di beneficenza, fiere o riunioni locali.

DEFINIZIONI

Articolo 2

ALIMENTO PREIMBALLATO

L'unità di vendita destinata a essere presentata come tale dal consumatore finale e alle 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, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Il termine "**alimento preimballato**" dovrebbe essere meglio letto come "**alimento confezionato**".

La distinzione fra alimenti confezionati ed alimenti preincartati assume particolare rilevanza in rapporto alle disposizioni in materia di indicazioni obbligatorie da fornire con gli alimenti confezionati (articoli 9 e 10) e non confezionati (articolo 44)

DEFINIZIONI

Articolo 2

INGREDIENTE

Qualunque sostanza o prodotto compresi gli aromi, gli **additivi** e gli **enzimi alimentari**, e **qualunque costituente di un ingrediente composto** utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti.

LUOGO DI PROVENIENZA

Qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "**paese d'origine**" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n.2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.

CAMPO VISIVO

Tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.

CAMPO VISIVO PRINCIPALE

Il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare.

LEGGIBILITA'

L'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo.

DENOMINAZIONE LEGALE

La denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività.

DENOMINAZIONE USUALE

Una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni.

DENOMINAZIONE DESCRITTIVA

Una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

INGREDIENTE PRIMARIO

L'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un' indicazione quantitativa.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

La data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

PAESE DI ORIGINE

Il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) N.2913/92

Reg. (CEE) N.2913/92 Articolo 23

1. Sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese.
2. Per merci interamente ottenute in un paese s'intendono:omissis....
 - b) i prodotti del regno vegetale ivi raccolti;
 - c) gli animali vivi, ivi nati ed allevati;
 - d) i prodotti che provengono da animali vivi, ivi allevati;
 - e) I prodotti della caccia e della pesca ivi praticate
 - f) I prodotti della pesca marittima e gli altri prodotti estratti dal mare, al di fuori delle acque territoriali di un paese, da navi immatricolate o registrate in tale paese e battenti bandiera del medesimo;
 - g) Le merci ottenute a bordo di navi-officina utilizzando prodotti di cui alla lettera f), originari di tale paese, semprechè tali navi-officina siano immatricolate o registrate in detto paese e ne battono la bandiera;

- J) le merci ivi ottenute esclusivamente dalle merci di cui alle lettere da a) ad i) o dai loro derivati, in qualsiasi stadio essi si trovino.
- 3. Per l'applicazione del paragrafo 2, la nazione di paese comprende anche il rispettivo mare territoriale.

RESPONSABILITA'

Articolo 8

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 o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Tale previsione impatta in modo particolare sui "prodotti a marchio" ottenuti per conto o per nome della GDO, come pure per tutti gli altri prodotti fabbricati da un soggetto diverso da quello sotto il cui nome vengono commercializzati.

L'operatore deve predisporre adeguate misure per accertare la piena conformità delle informazioni fornite cogli alimenti, ancorchè prodotti, trasformati o confezionati da un soggetto diverso.

Elenco delle indicazioni obbligatorie

Articolo 9

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:
 - a) la denominazione dell'alimento
 - b) l'elenco degli ingredienti
 - c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
 - d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
 - e) la quantità netta dell'alimento
 - f) Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
 - g) Le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego

- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26
- j) le 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

Tra le indicazioni obbligatorie non compare la **SEDE DELLO STABILIMENTO** di produzione, desumibile, almeno nel caso di prodotti di origine animale ottenuti in un Impianto riconosciuto, dal bollo sanitario o dal marchio di identificazione.

L'INDICAZIONE DEL LOTTO DI PRODUZIONE, non più inserita tra le informazioni obbligatorie, deve comunque essere fornita al consumatore ai sensi della Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta.

Le indicazioni sono espresse mediante parole o numeri, o altre forme di espressione normate dall'articolo 35, quali pittogrammi o simboli.

SONO PREVISTI NELL'ALLEGATO III I SEGUENTI ALIMENTI PER CUI SONO OBBLIGATORIE INDICAZIONI COMPLEMENTARI:

- alimenti confezionati in atmosfera protettiva
- alimenti contenenti edulcoloranti
- bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta
- alimenti contenenti acido glicirrizico ed il suo sale di ammonio
- alimenti con aggiunta di steroidi di origine vegetale (fitosteroli, fitostanoli e composti derivati)
- carni congelate, preparazioni di carni congelate e prodotti non trasformati a base di pesci congelati

Presentazione delle indicazioni obbligatorie Articolo 13

1. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.
2. Le indicazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara la leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.
3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.

ALLEGATO TECNICO



Vi è obbligo di presentare nello stesso campo visivo la denominazione di vendita, la quantità netta dell'alimento, il titolo alcolometrico volumico effettivo per bevande che contengono più del 1,2% di alcol in volume.

ECCEZIONI: → **BOTTIGLIE DI VETRO DESTINATE AD ESSERE RIUTILIZZATE E PRODOTTI CONFEZIONATI LA CUI SUPERFICIE MAGGIORE SIA INFERIORE A 10 cmq**

REQUISITI LINGUISTICI

Articolo 15

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI APPAIONO IN UNA LINGUA FACILMENTE COMPRENSIBILE DA PARTE DEI CONSUMATORI DEGLI STATI MEMBRI NEI QUALI L'ALIMENTO È COMMERCIALIZZATO.

OMISSIONE DI INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Articolo 16

Le indicazioni obbligatorie da riportare sulle bottiglie marcate in modo indelebile e sui prodotti confezionati la cui **superficie maggiore misura meno di 10 cmq** riguardano:

- denominazione di vendita
- allergeni
- quantità netta
- TMC/data scadenza
- dichiarazione nutrizionale (solo per le bottiglie)

L'elenco degli ingredienti nel caso di alimenti preconfezionati in piccole porzioni può essere fornito al consumatore finale tramite altri mezzi.

Rispetto a quanto previsto dal D. Lgs 109/92, vengono quindi aggiunte la dichiarazione nutrizionale e, nel caso degli alimenti preconfezionati in piccole porzioni, l'elenco degli ingredienti su richiesta del consumatore

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Articolo 17

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.
2. In casi eccezionali la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.
3. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

Un esempio è rappresentato dal prodotto denominato in Francia " **moutarde**", termine che in italiano richiama un prodotto completamente diverso, la mostarda di frutta. In questo caso la "**mostarda di Digione**" potrà essere correttamente indicata in italiano come "**senape di Digione**".

*La denominazione di vendita comprende o è accompagnata da una indicazione **dello stato fisico dell'alimento** nel caso in cui l'omissione di tale indicazione potrebbe indurre in errore l'acquirente (ad esempio "in polvere, affumicato, liofilizzato, concentrato, etc...)*

*Nel caso gli alimenti siano stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla **designazione "DECONGELATO"**.*

TALE DESIGNAZIONE NON SI APPLICA:

- agli ingredienti presenti nel prodotto finale
- agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria
- agli alimenti per i quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza e qualità

Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti recano una delle seguenti indicazioni:
"IRRADIATO – TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI"

Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente presente o utilizzato sia stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca una chiara indicazione – oltre all'elenco degli ingredienti – del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa (**ingrediente sostitutivo**).

Per i prodotti o le preparazioni a base di carne, nonché i prodotti della pesca cui sono state **aggiunte proteine di diversa origine animale**, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine e la loro origine.

Per le preparazioni ed i prodotti a base di carne sotto forma di tagli, fette, Porzioni di carne o carcasse e prodotti della pesca interi o sotto forma di tagli, fette, porzioni e filetti chi sia stata aggiunta acqua occorre indicare la menzione **"acqua aggiunta" se essa rappresenta più del 5% del prodotto finito.**

I prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti anatomiche, recano l'indicazione **"carne ricomposta" o "pesce ricomposto".**

Quando un budello per insaccati non è edibile occorre indicare la menzione **"budello non edibile"**

Elenco degli ingredienti – Articolo 18

L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduta da una intestazione che consiste nella parola **"ingredienti"** o la comprende.
L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento in ordine decrescente di peso .

(al momento del loro impiego)

L'indicazione dell'acqua non è richiesta:

- a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
- b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
- c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcol e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.

Ingrediente caratterizzante evidenziato

L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:

- a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
- b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
- c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

Tali disposizioni non si applicano:

- a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti
 1. la cui quantità netta sgocciolata sia da indicare;
 2. la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
 3. che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante
 4. che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;

- b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;

- c) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i" o "con zucchero/i" accompagnano la denominazione di vendita;
- d) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale.

L'indicazione dell'ingrediente caratterizzante deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.

OMISSIONE DELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI – Articolo 19

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- gli ortofruttili freschi, comprese le patate che non sono stati sbucciati o tagliati o che hanno subito trattamenti analoghi;
- le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purchè non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purchè non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microorganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi

- Alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
 1. sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 2. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente

OMISSIONE DEI COSTITUENTI DI UN PRODOTTO ALIMENTARE DALL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Articolo 20

Nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

- a) i costituenti di un ingrediente che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;
- b) gli additivi e gli enzimi alimentari:
 - 1. la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento
 - 2. che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici,
- c) I supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari ma sono utilizzati allo stesso modo ed allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie

- d) Le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo ed allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- e) L' acqua
 - 1. quando è utilizzata nel corso del processo di fabbricazione solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o
 - 2. nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

**ETICHETTATURA DI ALCUNE SOSTANZE O
PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE**

Articolo 21

ELENCO ALLERGENI:

Allegato II del Reg. Cee 1169/2011

- *Cereali contenenti glutine.*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- *Uova e ovoprodotti.*
- *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce e colla di pesce utilizzate nella chiarificazione di birra e vino.*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- *Soia e prodotti a base di soia, tranne olio e grasso di soia raffinato, e alcuni additivi a base di tocoferoli.*
- *Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne il siero di latte ed il latticolo.*

ELENCO ALLERGENI: Allegato II del Reg. Cee 1169/2011

- *Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati .*
- *Sedano e prodotti a base di sedano.*
- *Senape e prodotti a base di senape.*
- *Sesamo e prodotti a base di sesamo.*
- *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂*
- *Lupini e e prodotti a base di lupini.*
- *Molluschi e e prodotti a base di molluschi*

***NEL CASO IN CUI LA DENOMINAZIONE DI UN INGREDIENTE COMPRENDE
IL NOME DI UNA SOSTANZA DI CUI ALL'ALLEGATO II, DEVE ESSERE
POSTO IN EVIDENZA SOLO LA PARTE DELL'INGREDIENTE
CORRISPONDENTE A QUESTA SOSTANZA***

(AD ESEMPIO: LATTE IN POLVERE)

ELENCO ALLERGENI: Allegato II del Reg. Cee 1169/2011



INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI - Articolo 22

- 1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente:**
 - a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
 - b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o
 - c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

- 2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di alcuni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII.**

QUANTITA' NETTA

Articolo 23

La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo;

- a) in unità di volume per i prodotti liquidi
- b) in unità di massa per gli altri prodotti

L'INDICAZIONE DELLA QUANTITA' NON E' OBBLIGATORIA:

- a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;
- b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;
- c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche

I PRODOTTI SOGGETTI A NOTEVOLI CALI DI MASSA O DI VOLUME DEVONO ESSERE PESATI ALLA PRESENZA DELL'ACQUIRENTE OVVERO RIPORTARE L'INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA AL MOMENTO IN CUI SONO ESPOSTI PER LA VENDITA AL CONSUMATORE.

LA QUANTITÀ DI PRODOTTI ALIMENTARI, PER I QUALI SONO PREVISTE GAMME DI QUANTITÀ A VOLUME, PUÒ ESSERE ESPRESSA UTILIZZANDO IL SOLO VOLUME.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

Articolo 24

Nel caso di alimenti molto 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.

La scelta di sostituire il **TMC** con la **data di scadenza** deve riguardare gli alimenti la cui natura, tenuto conto dei trattamenti subiti, delle condizioni di conservazione e di impiego, permette la rapida crescita e/o la tossinogenesi di microrganismi potenzialmente patogeni.

Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:

- Con l'indicazione del giorno o del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi
- Con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma meno di diciotto mesi
- Con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi

Nel caso di **ALIMENTI MOLTO DEPERIBILI** dal punto di vista microbiologico che potrebbero costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il TMC è sostituito dalla **DATA DI SCADENZA**

LOTTO DI PRODUZIONE

Per lotto si intende un **insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.**

Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza sui relativi documenti commerciali di vendita.

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- a) quando il TMC o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
- b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- c) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola sono:
 1. *venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio*
 2. *avviati verso organizzatori di produzione*
 3. *raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione*

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- d) per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non confezionati ovvero confezionati su richiesta dell' acquirente ovvero confezionati ai fini della loro vendita immediata
- e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cmq

Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E D'USO – Articolo 25

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

ESEMPIO:

**“ CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE
ENTRO.....GIORNI**

PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA – Articolo 26

L'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

- a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese di origine o al luogo di provenienza reali dell' alimento.....
- b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all' allegato XI

OBBLIGATORIA DAL 1 APRILE 2015

l'indicazione dell'origine o della provenienza delle carni fresche suine, ovine, caprine e del pollame

LUOGO DI ORIGINE: ex codice doganale. Si intende il paese dove le merci sono state ottenute o, nel caso in cui più paesi abbiano contribuito alla produzione, quello in cui è avvenuta l'ultima trasformazione

LUOGO DI PROVENIENZA: si intende il paese da cui proviene l'ingrediente primario

PER ESEMPIO

"MOZZARELLA FABBRICATA IN GERMANIA CON LATTE ITALIANO":

LUOGO DI PROVENIENZA DEL LATTE : **ITALIA**

LUOGO DI ORIGINE: **GERMANIA**

Momenti determinanti per la vita di un animale:

- **LUOGO DI NASCITA**
- **LUOGO DI ALLEVAMENTO**
- **LUOGO DI MACELLAZIONE**

ISTRUZIONI PER L'USO – Articolo 27

TITOLO ALCOLOMETRICO – Articolo 28

IL TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO DELLE BEVANDE CON CONTENUTO ALCOLICO SUPERIORE ALL'1,2% IN VOLUME DIVERSE DA QUELLE DI CUI AL PARAGRAFO 1, È INDICATO CONFORMEMENTE ALL'ALLEGATO XII.

PRODOTTI SFUSI

DISPOSIZIONI NAZIONALI PER GLI ALIMENTI NON PREIMBALLATI

Per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle loro collettività senza preimballaggio o siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta dei consumatori o preimballati per vendita diretta:

ETICHETTATURA:

per questi prodotti è previsto l'obbligo di segnalare la presenza di **allergeni di ciascuna preparazione**

Le altre informazioni, previste obbligatoriamente in via generale, possono essere omesse a meno che gli Stati membri non intendano richiederne comunque la presenza (ART. 9-10).

VENDITA DEI PRODOTTI SFUSI

I prodotti alimentari non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente confezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti confezionati ai fini della vendita immediata, DEVONO ESSERE MUNITI DI UN CARTELLO, APPLICATO AI RECIPIENTI che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti su cui sono riportati:

- *DENOMINAZIONE DI VENDITA*
- *ELENCO INGREDIENTI SALVO IN CASO DI ESENZIONE*
- *MODALITA' DI CONSERVAZIONE PER I PRODOTTI ALIMENTARI RAPIDAMENTE DEPERIBILI OVE NECESSARIO*
- *LA DATA DI SCADENZA PER LE PASTE FRESCHE E LE PASTE FRESCHE CON RIPIENO*
- *IL TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO PER LE BEVANDE CON CONTENUTO ALCOLICO SUPERIORE A 1,2% IN VOLUME*
- *LA PRECENTUALI DI GLASSATURA, CONSIDERATA TARA, PER I PRODOTTI CONGELATI GLASSATI*

VENDITA DEI PRODOTTI SFUSI

Per i prodotti della **gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia**, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un **UNICO E APPOSITO CARTELLO** tenuto ben in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti.

Per le **bevande** vendute mediante spillatura il cartello con gli ingredienti può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Le **acque** idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita **"acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata"** se è stata addizionata anidride carbonica.

VENDITA PRODOTTI SFUSI

I **prodotti dolciari preconfezionati**, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni degli **ingredienti sul cartello o sul contenitore**, purchè in modo da essere facilmente visibile e leggibile dall'acquirente.

PRODOTTI NON PRECONFEZIONATI, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono riportare:

- DENOMINAZIONE DI VENDITA
- ELENCO DEGLI INGREDIENTI
- NOME O RAGIONE SOCIALE O MARCHIO DEPOSITATO
- SEDE DEL FABBRICANTE O DEL CONFEZIONATORE O DI UN VENDITORE STABILITO NELLA UE
- LOTTO DI PRODUZIONE

VENDITA DEI PRODOTTI SFUSI

TALI MENZIONI POSSONO ESSERE RIPORTATE SOLO SUI DOCUMENTI COMMERCIALI DEI PRODOTTI SE È GARANTITO CHE TALI DOCUMENTI SIANO UNITI AI PRODOTTI AL MOMENTO DELLA CONSEGNA OPPURE SIANO STATI INVIATI PRIMA DELLA CONSEGNA O CONTEMPORANEAMENTE A QUESTA.

Prodotti venduti tramite distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura

DEVONO RIPORTARE LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non confezionate poste in involucri protettivi ovvero bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto:

- LA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI
- NOME O RAGIONE SOCIALE E LA SEDE DELL'IMPRESA RESPONSABILE DELLA GESTIONE DELL'IMPIANTO

Prodotti non destinati al consumatore

I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché per i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare:

- LA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- LA QUANTITÀ NETTA
- NOME O RAGIONE SOCIALE O MARCHIO DEPOSITATO
- SEDE DEL FABBRICANTE O DEL CONFEZIONATORE O DI UN VENDITORE STABILITO NELLA UE
- IL LOTTO

Tali indicazioni possono essere riportate sull' imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – CONTENUTO – Articolo 30

*La novità di maggior rilievo è costituita dall'obbligatorietà **di una***

***DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** per tutti i prodotti preconfezionati*

INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

- **VALORE ENERGETICO (Kcal, Kj)**
- **GRASSI (gr)**
- **ACIDI GRASSI SATURI (gr)**
- **CARBOIDRATI (gr)**
- **ZUCCHERI (gr)**
- **PROTEINE (gr)**
- **SALE (gr)**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

CONTENUTO – Articolo 30

INDICAZIONI FACOLTATIVE:

- ACIDI GRASSI MONOINSATURI (es. acido oleico)
- ACIDI GRASSI POLINSATURI (es. omega 3 o 6)
- POLIOLI (es. sorbitolo e mannitolo)
- AMIDO (es. riso o mais)
- FIBRE (polisaccaridi)
- SALI MINERALI, VITAMINE SE PRESENTI IN QUANTITÀ SIGNIFICATIVA

APPLICAZIONE : 14 dicembre 2016

ATTENZIONE:

Gli alimenti presenti sul mercato già da ora con etichettatura nutrizionale devono aggiornarsi dal 13 dicembre 2014 alle disposizioni del Regolamento.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – CALCOLO – Articolo 31

Il valore energetico è calcolato in base ai seguenti coefficienti di conversione:

CARBOIDRATI	→	4 Kcal/g
PROTEINE	→	4 Kcal/g
GRASSI	→	9 Kcal/g
ALCOOL (etanolo)	→	7 Kcal/g
FIBRE	→	2 Kcal/g

Il calcolo può essere svolto sulla base.

- Analisi centesimale di laboratorio (100 g/ml)
- Valori teorici medi sulla base di valori noti presenti in letteratura
- Calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti ed accettati

ESPRESSIONE PER UNITA' DI CONSUMO

Articolo 33

OBBLIGATORIO: unità di misura 100 g o 100 ml

FACOLTATIVO: per porzione o unità di consumo, a condizione che siano quantificate sull' etichetta la porzione o l'unità utilizzata e sia indicato il numero di porzioni/unità dell' imballaggio

CONSUMI DI RIFERIMENTO ADULTO MEDIO

ELEMENTI NUTRITIVI	CONSUMI DI RIFERIMENTO
ENERGIA	2000 Kcal – 8400 Kj
GRASSI TOTALI	70 g
ACIDI GRASSI SATURI	20 g
CARBOIDRATI	260 g
ZUCCHERI	90 g
PROTEINE	50 g
SALE	6 g

GDA

Non sarà più consentito utilizzare l' espressione della **GDA** (Guideline Daily Account) che trovava il corrispondente in Italia nel Quantitativo Giornaliero Consigliato .
(QGC)

Il Regolamento ha come scopo quello di armonizzare il contenuto e le informazioni presenti sulle etichette e l'indicazione della GDA non implica un consiglio nutrizionale.

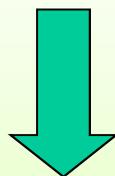
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

ECCEZIONI – Allegato V

- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI
- PRODOTTI MONO INGREDIENTE NON TRASFORMATI O STAGIONATI (alcuni tipi di formaggi)
- I PRODOTTI TRASFORMATI SOTTOPOSTI A PROCESSO DI MATURAZIONE E CHE COMPRENDONO UN SOLO INGREDIENTE (es. aceto)
- ACQUE
- SALE
- FARINE
- AROMI
- ADDITIVI
- COADIUVANTI TECNOLOGICI
- GELATINA
- LIEVITI

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE ECCEZIONI Allegato V

PER ALIMENTI SENZA PREIMBALLO, OPPURE IMBALLATI SUL LUOGO DI VENDITA SU RICHIESTA DEL CONSUMATORE (es. preincarti oppure gli sfusi compresi quelli della ristorazione) E PER PICCOLE PRODUZIONI ANNUE:



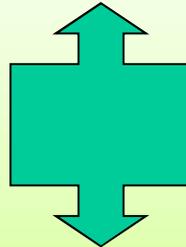
ESENZIONE

(In via facoltativa: Valore Energetico)

VALORI NUTRIZIONALI PER PRODOTTI PRECONFEZIONATI:

ECCEZIONI

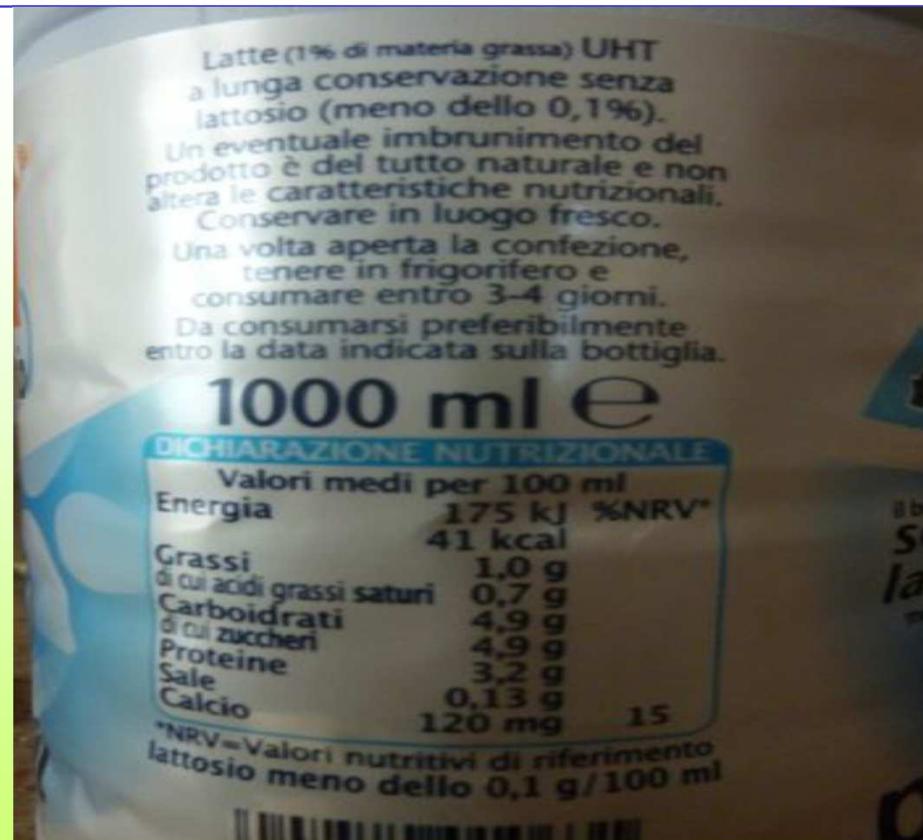
Se la superficie maggiore $< 25\text{cm}^2$



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, ESENTE !!!

LA POSIZIONE (Art. 34)

Le informazioni della dichiarazione nutrizionale figurano **nello stesso campo visivo** e in **formato tabulare** o in **formato lineare**.



ESEMPIO

BEVANDA ANALCOLICA A BASE DI
ALBICOCCA CON VITAMINA C
(frutta 50%). SENZA GLUTINE.

Ingredienti: purea di albicocca,
acqua, zucchero, sciroppo di
glucosio - fruttosio, aromi,
vitamina C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml:

Energia	69 kcal/295 kJ
Proteine	0,2 g
Carboidrati	16,1 g
di cui zuccheri	16,1 g
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0,0 g
Fibre alimentari	0,8 g
Sodio	0,0 g
Vitamina C	16 mg*
*20% RDA (Razione Giornaliera Raccomandata)	

8

SEMAFORO NUTRIZIONALE

Sono ammessi simboli, parole e numeri purchè di facile comprensione.....



grazie

Per ulteriori informazioni ed approfondimenti:



Raffaella Puricelli:

Tel. 031.316.431 – Fax 031.316.353

E-mail: r.puricelli@confartigianatocomo.it

Web: www.cartaimpresa.it