

GRUPPO  
MAURIZI

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E  
INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**  
07 Aprile 2017



spvia

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E  
INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**

- REG. UE 1169/11: Informazioni ai consumatori
- Etichettatura applicata ai prodotti di origine animale
  - Dichiarazione nutrizionale e claims salutistici
  - Autorita' competenti e sistema sanzionatorio
  - Origine e provenienza, Made in Italy
  - Etichettatura Extra Europea

**DOTT. ANGELA EVANGELISTA**  
*Senior Specialist Gruppo Maurizi srl*  
*Esperta in revisione e progettazione di etichette alimentari*  
*Esperta in progettazione e gestione di procedure di qualifica dei fornitori di prodotti a marchio*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### - ETICHETTATURA: NORMATIVA E AGGIORNAMENTI



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Reg. UE 1169/11 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

duemilaquattordici 2014

Gen	Feb	Mar	Apr
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Si applica a decorrere dal  
**13 dicembre 2014**  
ad eccezione della dichiarazione  
nutrizionale (obbligatoria ormai dal 13  
dicembre 2016)

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI

Reg. UE 1169/11  
Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai  
consumatori

Obiettivo principale

↓


Scelte consapevoli del consumatore  
Facile comprensione delle informazioni fornite

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI

Reg. UE 1169/11: Novità e Obblighi

- Campo di applicazione
- Definizioni
- Responsabilità
- Indicazioni obbligatorie
- Metrologia e presentazione delle indicazioni obbligatorie

*Le novità verranno evidenziate da* 

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 1 Oggetto e Campo di applicazione

Il regolamento fissa gli strumenti volti a garantire il diritto del consumatore all'informazione



Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 2 Definizioni (le novità)



**Informazioni sugli alimenti:** le informazioni messe a disposizione del consumatore finale



mediante un'etichetta ma anche materiali di accompagnamento o strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 2 Definizioni (le novità)

**NEW** Alimento preimballato: alimento + imballaggio




Gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o per la vendita diretta non sono "alimenti preimballati"

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 2 Definizioni (le novità)

**CAMPO VISIVO**  
tutte le superfici di imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale

**NEW**



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

Art. 2 Definizioni (le novità)

**NEW**

**CAMPO VISIVO PRINCIPALE**  
Il campo visivo più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto



Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

Art. 2 Definizioni (le novità)

**NEW**

**LEGGIBILITA'**: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile

determinata da carattere, spaziatura, spessore, colore, ecc.

**In poche parole: i testi di un incarto si devono leggere senza lente di ingrandimento!**



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 7 Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

- a) sulle caratteristiche dell'alimento
- b) sugli effetti o proprietà che non possiede
- c) sulle caratteristiche comuni presentate come particolari
- d) suggerendo la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 7 Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti devono essere PRECISE, CHIARE  
E FACILMENTE COMPENSIBILI per il consumatore

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 8 Responsabilità

NEW

### Chi è il responsabile delle informazioni presenti sull'etichetta?

L'operatore con la cui ragione sociale il prodotto alimentare è commercializzato

Assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti

Non fornisce alimenti di cui conosce o presume la non conformità

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



### Chi è il responsabile delle informazioni riportate in etichetta?


- Coop
- L'azienda che effettua l'imbottigliamento
- Entrambi
- Nessuno

**Il responsabile è COOP perché operatore con il cui nome il prodotto viene commercializzato.**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*




**Art. 9 Elenco delle indicazioni obbligatorie**

- a. **Denominazione** dell'alimento
- b. Elenco **ingredienti**
- c. Indicazione degli **allergeni** 
- d. La **quantità** di **taluni ingredienti**
- e. La **quantità** netta dell'alimento
- f. Il **termine minimo di conservazione** o la **data di scadenza**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**Art. 9 Elenco delle indicazioni obbligatorie**

- 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
- i. Il **paese di origine** o il luogo di provenienza ove previsto
- j. Le **istruzioni** per l'uso
- k. Per le bevande che contengono più del 1.2% di alcol in volume, il **titolo alcolometrico** volumico effettivo
- l. Una **dichiarazione nutrizionale** 

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

### Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

Le informazioni obbligatorie

- sono apposte in un punto evidente
- facilmente visibili
- chiaramente leggibili
- eventualmente indelebili
- non sono nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche

Le indicazioni di DENOMINAZIONE DI VENDITA, QUANTITA' NETTA E VOLUME ALCOLICO devono essere riportate nello stesso campo visivo (il D.Lvo 109/92 e s.m.i. prevedeva l'indicazione nello stesso campo visivo anche del TMC o data di scadenza)

**NEW**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

### Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

Le indicazioni obbligatorie sono stampate in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1.2mm



**Deroghe:** nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm<sup>2</sup>, l'altezza della X della dimensione dei caratteri può essere superiore o pari a 0.9 mm

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 15 Requisiti linguistici

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato



Quindi in **Italiano**

Le indicazioni obbligatorie possono figurare anche in più lingue ... naturalmente devono corrispondere a quanto riportato in Italiano!

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

Attenzione alle modalità di ripiegamento dell'incarto



Attenzione alle traduzioni

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

### Art. 17 Denominazione dell'alimento

**Mozzarella**  
Formaggio fresco a pasta filata  
Ingredienti: LATTE intero, sale, caglio, fermenti lattici.

→

**1 - Denominazione legale:**  
*la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione o la denominazione prevista dalle disposizioni legislative nazionali*

→ **Formaggio a pasta filata**

Diamo valore alla vostra sicurezza.

GRUPPO MAURIZI

### Art. 17 Denominazione dell'alimento

**2- Denominazione usuale:** *una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello stato membri nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie altre spiegazioni*

→



Diamo valore alla vostra sicurezza.

GRUPPO MAURIZI

## Art. 17 Denominazione dell'alimento

**3- Denominazione descrittiva:** una denominazione che descrive l'alimento e se necessario il suo uso

↓

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO, PREPARATO PER RISOTTO A BASE DI PESCE, ecc.



Diamo valore alla vostra sicurezza.

GRUPPO MAURIZI

## Allegato VI Denominazione dell'alimento

La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dall'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto

Per esempio  
 "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato",  
 "decongelato", "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

 **Attenzione!** Molte sono le specifiche in merito alle denominazioni di alimenti particolari (preparati di carne, aggiunta di proteine, prodotti ricomposti, carne macinata)

Per esempio: l'indicazione "decongelato" non è necessaria per gli alimenti nei quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria al processo di produzione

Diamo valore alla vostra sicurezza.

## Art. 18 Elenco ingredienti

Deve riportare l'intestazione "ingredienti" e l'elenco di tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso (al momento del loro uso nella fabbricazione)

Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica.



### Deroghe:

- ortofrutticoli freschi
- acque gassificate
- gli aceti di fermentazione
- i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati,
- alimenti che comprendono un solo ingrediente

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Allegato VII Indicazione e designazione degli ingredienti



**Attenzione!** Vengono riportate disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso (per esempio in merito a acqua aggiunta, ingredienti disidratati, miscele di spezie, ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito, ecc.)





**Attenzione!** Viene riportato l'elenco degli ingredienti che possono essere designati con la denominazione di una categoria piuttosto che con una denominazione specifica (per esempio: miscele di farine, amido, formaggio, pangrattato, ecc.)

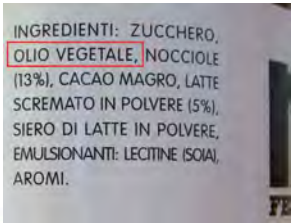
*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allegato VII Indicazione e designazione degli ingredienti

 **Attenzione!**

 **OLI O GRASSI RAFFINATI DI ORIGINE VEGETALE:** possono essere raggruppati nell'elenco ingredienti sotto la designazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica (eventualmente seguita da "in proporzione variabile"). Deve poi essere riportata la dicitura "parzialmente o totalmente idrogenato", se del caso.

 **Dovrà essere modificato per esempio in:**  
*olio vegetale (palma, cocco, girasole in proporzione variabile)*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allegato VII Indicazione degli additivi

Gli additivi e gli enzimi devono essere designati con l'indicazione della categoria a cui appartengono seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso in cui un additivo appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione

<u>Categorie</u>		
Acidificanti	Agenti di resistenza	Gas propulsore
Correttori di acidità	Esaltatori di sapidità	Agenti lievitanti
Agenti antiagglomeranti	Agenti di trattamento delle farine	Sequestranti 
 Agenti antischiumogeni	Agenti schiumogeni	Stabilizzanti
Antiossidanti	Gelificanti	Edulcoranti
Agenti di carica	Agenti di rivestimento	Addensanti
Coloranti	Umidificanti	
Emulsionanti	Amidi modificati	
Sali di fusione	Conservanti	

 Non previsti precedentemente dal D.Lvo 109/92 e s.m.i.

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Allegato VII Indicazione degli additivi

**Esempio**

*Farina di grano tenero, olio vegetale (palma), zucchero, uova, lievito naturale, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi*

Oppure

*Farina di grano tenero, olio vegetale (palma), zucchero, uova, lievito naturale, emulsionante E471*

E' sbagliato invece

*Farina di grano tenero, olio ~~vegetale~~ (palma), zucchero, uova, lievito naturale, E471*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Indicazione degli additivi (Reg.CE 1333/2008)

Gli additivi che possono essere utilizzati sono riportati nell'allegato II

Nel caso di utilizzo di uno dei coloranti E104, E110, E122, E129, E102, E124, il Reg. CE 1333/2008 prescrive l'obbligo di riportare in etichetta la dicitura

*“denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”*

Obbligatoria ormai già dal 20 luglio 2010

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



### Allegato VII parte D - Designazione degli aromi

Gli aromi sono designati con i termini:

- "Aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma
- "Aroma(i) di affumicatura" o "aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)",

- Il termine "naturale" per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'art. 16 del Reg. CE 1334/2008



La normativa sulla designazione e utilizzo degli aromi è complicatissima (Reg. CE 1334/2008) ... richiedere sempre specifiche al fornitore ed attenersi a quanto da esso indicato

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

### Allegato VII Designazione dell'ingrediente composto

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, in rapporto al suo peso globale, e dall'elenco dei suoi ingredienti

#### Esempio

~~Croissant al cacao : farina di frumento, margarina vegetale, farcitura al cacao, zucchero, uova, ....~~

Croissant al cacao : farina di frumento, margarina vegetale (...), farcitura al cacao (...), zucchero, uova, ....

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

E' richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- figura nella denominazione di vendita
- è evidenziato mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica
- è essenziale per caratterizzare un alimento



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

DEROGHE

- per un ingrediente il cui peso sgocciolato è indicato
- per un ingrediente la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura
- per un ingrediente che è utilizzato in piccole quantità ai fini di aromatizzazione
- Per un ingrediente che pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore

*La Commissione sta lavorando a delle linee guida in merito all'indicazione quantitativa degli ingredienti*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 21 Allergeni

**NEW**

La denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'All.II deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un unico allergene, ciò deve essere precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allegato II Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: **grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: **mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*),** e i loro prodotti**
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

La Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 21 Allergeni

**COME ERA**

Zucchero, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere (5%), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitine (soia), aromi

➔

**COME DEVE ESSERE**

Zucchero, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere (5%), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitine (soia), aromi

Zucchero, **nocciole** (13%), cacao magro, **latte** scremato in polvere (5%), siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitine (**soia**), aromi

Zucchero, **nocciole** (13%), cacao magro, **latte** scremato in polvere (5%), siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitine (**soia**), aromi

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allergeni – May Content

Al momento il regolamento non prevede alcuna indicazione dei May Content **(può contenere tracce di ....; prodotto in uno stabilimento che utilizza anche ....)** però prevede che *la commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione ... delle informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale degli allergeni*”.

QUINDI IN ATTESA DI INDICAZIONI SPECIFICHE, COME CI COMPORTIAMO AL MOMENTO?

Può contenere tracce di: latte, grano e soia ➔ Può contenere tracce di: latte, grano e soia

**NEW**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 23 Quantità netta

La quantità di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, (per i liquidi), il chilogrammo o il grammo (per gli altri prodotti)

### Non è obbligatoria per gli alimenti:

- Soggetti a notevoli perdite di volume o peso e che sono venduti a pezzo o pesati davanti all'acquirente (~~prodotto soggetto a calo peso~~)
- La cui quantità netta è inferiore a 5g o 5ml (non valida però per spezie e piante aromatiche)
- Che sono comunemente venduti al pezzo

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 23 Quantità netta



Attenzione alle indicazioni speciali per i preimballaggi costituiti da più imballaggi individuali!




Attenzione: la disciplina metrologica europea resta in vigore!

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 23 Quantità netta - Peso sgocciolato

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



acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, ecc. (anche quando congelati o surgelati)

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

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 24 Termine minimo di conservazione

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

-“Da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa”  
 -“Da consumarsi preferibilmente entro fine ...(mm/aaaa oppure aaaa)” in tutti gli altri casi

Ove necessarie il TMC è completato da una descrizione delle modalità di conservazione

 **Attenzione! Nell'allegato sono riportati numerosi casi particolari**  
**Attenzione! La dicitura prevista dal D.Lvo 109/92 è “Da consumarsi preferibilmente entro” e “da consumarsi preferibilmente entro la fine”**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 24 Data di scadenza

Associata ad alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana

**La data di scadenza deve essere preceduta dalle espressioni:**

-“Da consumare entro gg/mm/aaaa” (aaaa opzionale)

-“Da consumare entro vedi data impressa sulla confezione” (aaaa opzionale)



L'indicazione è seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazioni da rispettare (Allegato IX)

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 24 Data di scadenza



**Attenzione!** Quanto previsto dal D.Lvo 109/92 e s.m.i. art. 10-bis comma 5 “E’ vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione” può ritenersi ancora valido, visto che non è in contrasto con quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 (Nota del Ministero dello Sviluppo Economico)

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allegato X Data di congelamento

Per la carne, le preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati deve essere riportata la data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta

**Dicitura**

*“congelato il gg/mm/aa”*

Oppure

*“congelato il vedi data impresso sul lato confezione”*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art 25 Condizioni di conservazione o d'uso

Necessarie per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso

Le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo dopo l'apertura, devono essere riportate, se del caso, per consentire una conservazione o un uso adeguato

*“Conservare in luogo fresco e asciutto”; “Consumare dopo qualche giorno dall'apertura”*



**TROPPO GENERICHE E POCO UTILI PER IL CONSUMATORE; NON TUTELANO COMUNQUE IL PRODUTTORE!**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



## Art 27 Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.

### SFRUTTATE QUESTO PUNTO ANCHE A VOSTRA TUTELA!!



Per esempio specificare esattamente i tempi di cottura, il mantenimento del bollore del prodotto per eliminare/ridurre un eventuale pericolo microbiologico (per esempio botulino)

*La commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate.*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art 26 Paese d'origine o luogo di provenienza

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

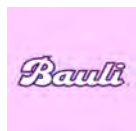
- Nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore



- Per le carni suine, ovine, caprine, volatili (già emanato nuovo Reg.UE n. 1337/2013 con obbligatorietà di applicazione a decorrere dal 01/04/2015 per le modalità di applicazione) - indicazioni in merito al luogo di nascita, luogo di allevamento, luogo di macellazione

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

### Indicazione del nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore di cui all'art. 8 paragr. 1



Non viene più contemplato il marchio: richiesta di specifiche a tal proposito proposta dall'Italia alla Commissione

Per il momento è chiaro che deve essere riportato il nome o la ragione sociale completa e la sede fisica (non viene accettato numero di camera di commercio, telefono o mail come sostituti della sede)

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

### QUALE INDICAZIONE OBBLIGATORIA CI SIAMO DIMENTICATI?



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Il lotto!!

Non è previsto dal Reg. UE 1169/11

E' obbligatorio  [Direttiva 2011/91/UE](#) del 13 dicembre 2011.

*In caso di alimenti preconfezionati il lotto/partita deve figurare con la lettera "L" sull'imballaggio o su un'etichetta*


Quando il TMC o la data di scadenza figurano in etichetta, il lotto può non essere riportato, purchè la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese.

**Attenzione! - L'art. 13 del D.Lvo 109/92 e s.m.i. resta in vigore (C.Min Sviluppo Economico 6/3/15)**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

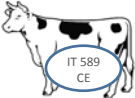
## Stabilimento di produzione

 Non è più prevista l'obbligatorietà dell'indicazione dello stabilimento di produzione!

Questa indicazione può essere mantenuta su base volontaria

ma non deve essere confusa dal consumatore con la sede dell'operatore responsabile delle informazioni sull'etichetta e deve rispettare le regole relative alle informazioni volontarie.

Per i prodotti di origine animale, resta l'obbligo dell'indicazione del bollo CE previsto dal Reg. CE 853/04



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** **Stabilimento di produzione** **ATTENZIONE**

Non è più prevista l'obbligatorietà dell'indicazione dello stabilimento di produzione!

**NEW**

**NUOVO SCHEMA DI DECRETO** per gli alimenti prodotti in Italia e destinati al mercato Italiano

In attesa di approvazione della Commissione Europea!



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** **Etichettatura applicata alle norme verticali**





*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Prodotti ittici

**Reg. UE 1379/13 : si applica a partire dal 13.12.14**

**Art. 35 - Le informazioni obbligatorie per il consumatore**

- denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico
- metodo di produzione (“pescato” ; “pescato in acque dolci” ; “allevato”
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO + cartina o indicazione mare/ oceano/bacino)
- categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Prodotti ittici

**Reg. UE 1379/13 : si applica a partire dal 13.12.14 art. 35**

-indicazione “decongelato” se del caso



1- Non deve essere dichiarato se l'ingrediente di un alimento composto

2- Non deve essere dichiarato se il congelamento è una fase tecnologicamente necessaria

3- Non deve essere dichiarato se congelato per motivi di sicurezza sanitaria

4- Non deve essere dichiarato se scongelati prima di essere sottoposti a affumicatura, salatura, cottura, ecc.

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Prodotti ittici

**Allegato III – Informazioni sugli attrezzi da pesca**

Categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura:

- ❖ Sciabica
- ❖ Reti da traino
- ❖ Reti da imbrocco
- ❖ Reti da circuizione e reti da raccolta
- ❖ Ami e palangari
- ❖ Draghe
- ❖ Nasse e trappole





*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Prodotti ittici

**Reg. UE 1379/13 : si applica a partire dal 13.12.14**

**Art. 35 - Le informazioni obbligatorie per il consumatore**

- in caso di prodotto sfuso possono essere fornite tramite informazioni commerciali, cartelloni, poster ecc.




*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Carne

**Reg. UE 1337/13 : origine delle carni suine, ovine, caprine, volatili**

**Art. 5**  
**Etichettatura della carne**

a) "**Allevato in:** (nome dello Stato membro o del paese terzo)", conformemente ai criteri seguenti:

i) per la specie suina:

- nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore a sei mesi, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi,
- nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg,
- nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento,



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*


GRUPPO MAURIZI

## Carne


**Reg. UE 1337/13 : origine delle carni suine, ovine, caprine, volatili**

**Art. 5**  
**Etichettatura della carne – “Allevato in : ...”**


ii) per la specie ovina e caprina: il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;




iii) per i volatili: il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso;



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

	<h2>Carne</h2>
<p><b><u>Reg. UE 1337/13 : origine delle carni suine, ovine, caprine, volatili</u></b></p>	
<p>Art. 5 Etichettatura della carne</p> <p>b) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come "<b>Macellato in:</b> (nome dello Stato membro o del paese terzo)";</p> <p>c) il <b>codice della partita</b> che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.</p> <p>Qualora il periodo di allevamento di cui alla lettera a) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da "<u>Allevato in: vari Stati membri dell'UE</u>" o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da "Allevati in: vari paesi extra UE" o "<u>Allevati in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE</u>".</p>	
<p><i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i></p>	

	<h2>Carne</h2>
<p><b><u>Reg. UE 1337/13 : origine delle carni suine, ovine, caprine, volatili</u></b></p>	
<p>Art. 5 Etichettatura della carne</p> <p>b) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come "<b>Macellato in:</b> (nome dello Stato membro o del paese terzo)";</p> <p>c) il <b>codice della partita</b> che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.</p> <p>Qualora il periodo di allevamento di cui alla lettera a) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da "<u>Allevato in: vari Stati membri dell'UE</u>" o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da "Allevati in: vari paesi extra UE" o "<u>Allevati in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE</u>".</p>	
<p><i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i></p>	



GRUPPO MAURIZI

## Carne



**Reg. UE 1337/13 : origine delle carni suine, ovine, caprine, volatili**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Carne

**Reg. CE 1760/00 Sistemi di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovini e dei prodotti a base di carni bovine**




Art. 13  
Regole generali  
*Così modific. da Reg. UE 653/2014*

2. L'etichetta reca le seguenti indicazioni:

- a) un **numero di riferimento o un codice di riferimento** che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero d'identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero d'identificazione di un gruppo di animali;
- b) il **numero di approvazione del macello** presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "**Macellato in** [nome dello Stato membro o del paese terzo ][numero di approvazione ]";

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

	<h2>Carne</h2>
<p><b><u>Reg. CE 1760/00</u></b></p> <p><b><u>Sistemi di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovini e dei prodotti a base di carni bovine</u></b></p>	
<p>Art. 13 Regole generali <i>Così modif. da Reg. UE 653/2014</i></p> <p>c) il <b>numero di approvazione del laboratorio di sezionamento</b> presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "<b>Sezionato in</b> [nome dello Stato membro o del paese terzo ] [numero di approvazione ]".</p>	
<p><i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i></p>	

	<h2>Carne</h2>
<p><b><u>Reg. CE 1760/00</u></b></p> <p><b><u>Sistemi di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovini e dei prodotti a base di carni bovine</u></b></p>	
<p>5. a) Gli operatori e le organizzazioni indicano inoltre sulle etichette:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) lo <b>Stato membro o il paese terzo di nascita</b>;</li> <li>ii) gli <b>Stati membri o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso</b>;</li> <li>iii) lo <b>Stato membro o il paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione</b>.</li> </ul> <p>b) Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) nello stesso Stato membro, si può indicare "<b>Origine</b>: (nome dello Stato membro)" oppure;</li> <li>ii) in uno stesso paese terzo, si può indicare "Origine: (nome del paese terzo)".</li> </ul>	
<p><i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i></p>	


**GRUPPO MAURIZI**

## Carne

**Reg. CE 1760/00**

**Sistemi di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovini e dei prodotti a base di carni bovine**

Art. 15  
Etichettatura obbligatoria delle carni bovine provenienti da paesi terzi  
Così sostituito da Reg. UE 653/2014



In deroga all'art. 13, le carni bovine importate nel territorio dell'Unione, per le quali non sono disponibili tutte le informazioni di cui all'art. 13, sono etichettate con la seguente indicazione:  
**"Origine: non UE" e "Macellato in: (nome del paese terzo)".**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Carne

**Reg. CE 1760/00**

**ESEMPIO DI ETICHETTE**

paese di ingrasso	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">CARN-ITA</th> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>FILETTO A FETTE</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>BOVINO ADULTO</b></td> </tr> <tr> <td>PREPARATO IL 13.10.05</td> <td>12:20</td> </tr> <tr> <td colspan="2">CONSERVARE IN FRIGORIFERO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA</td> </tr> <tr> <td>PAESE DI INGRASSO: GERMANIA</td> <td>PAESE DI NASCITA: GERMANIA</td> <td>PESO NETTO: 0,592kg</td> </tr> <tr> <td>PAESE DI NASCITA: GERMANIA</td> <td>PAESE DI NASCITA: GERMANIA</td> <td>PREZZO AL KG: €22,90</td> </tr> <tr> <td>NUMERO DI APPROVAZIONE DEL MACELLO: 18000</td> <td>NUMERO DI APPROVAZIONE DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO: 0000</td> <td>L 44341</td> </tr> <tr> <td>NUMERO DI RIFERIMENTO O CODICE DI RINTRACCIABILITÀ: 2103041010135651</td> <td colspan="2"> <b>IMPORTO</b>  <b>€13,56</b>  L 26250 </td> </tr> </table>	CARN-ITA		<b>FILETTO A FETTE</b>		<b>BOVINO ADULTO</b>		PREPARATO IL 13.10.05	12:20	CONSERVARE IN FRIGORIFERO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA		PAESE DI INGRASSO: GERMANIA	PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PESO NETTO: 0,592kg	PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PREZZO AL KG: €22,90	NUMERO DI APPROVAZIONE DEL MACELLO: 18000	NUMERO DI APPROVAZIONE DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO: 0000	L 44341	NUMERO DI RIFERIMENTO O CODICE DI RINTRACCIABILITÀ: 2103041010135651	<b>IMPORTO</b> <b>€13,56</b> L 26250		denominazione commerciale: specie, categoria e taglio
CARN-ITA																								
<b>FILETTO A FETTE</b>																								
<b>BOVINO ADULTO</b>																								
PREPARATO IL 13.10.05	12:20																							
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA																								
PAESE DI INGRASSO: GERMANIA	PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PESO NETTO: 0,592kg																						
PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PAESE DI NASCITA: GERMANIA	PREZZO AL KG: €22,90																						
NUMERO DI APPROVAZIONE DEL MACELLO: 18000	NUMERO DI APPROVAZIONE DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO: 0000	L 44341																						
NUMERO DI RIFERIMENTO O CODICE DI RINTRACCIABILITÀ: 2103041010135651	<b>IMPORTO</b> <b>€13,56</b> L 26250																							
paese di nascita	modalità di conservazione																							
numero di approvazione del macello	peso netto																							
numero di riferimento o codice di rintracciabilità	numero di approvazione del laboratorio di sezionamento																							
	prezzo																							

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Carne

### Carni vitello e vitellone

Indicare anche:

**Età alla macellazione: sino a 8 mesi – VITELLO – V**



**Età alla macellazione: da 8 a 12 mesi - VITELLONE - Z**

Diamo valore alla vostra sicurezza.

GRUPPO MAURIZI

## LATTE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI

### DENOMINAZIONI DI VENDITA DI LEGGE (Legge 169/1989)

a) **"latte fresco pastorizzato"**: il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

- prova della fosfatasi alcalina negativa
- un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore a l 14% delle proteine totali
- prova della perossidasi positiva



Diamo valore alla vostra sicurezza.

<b>GRUPPO MAURIZI</b>	<b>LATTE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI</b>
<p><b>DENOMINAZIONI DI VENDITA DI LEGGE</b></p> <p>a) <b>"latte sterilizzato a lunga conservazione"</b> quando ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro", seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento;</p> <p>b) <b>"latte UHT a lunga conservazione"</b> trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.</p>	
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>	

<b>GRUPPO MAURIZI</b>	<b>LATTE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI</b>
	
<p><b>INDICAZIONE DELL'ORIGINE - Decreto interministeriale 9 dicembre 2016</b></p> <p>Art. 1 <b>Ambito di applicazione</b> 1. Le disposizioni del presente decreto, salvo quanto previsto dal comma 2, si applicano a tutti i tipi di latte ed ai prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1, preimballati ai sensi dell'art. 2 del regolamento (UE) n. 1169/2011, destinati al consumo umano.</p>	
<p><b>Deroga</b> per i prodotti di cui al regime di denominazioni di origine protette (DOP) e di indicazioni geografiche protette (IGP)</p>	
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>	

	<b>LATTE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI</b>
<p><b>INDICAZIONE DELL'ORIGINE</b> - <i>Decreto interministeriale 9 dicembre 2016</i> </p> <p>Art. 1 <b>Ambito di applicazione 1.</b> Prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1, preimballati</p>	
<b>Latte e prodotti alimentari contenenti latte</b>	
<b>Latte e crema di latte</b> , non concentrati ne' addizionati con zuccheri o altri edulcoranti.	
<b>Latte e crema di latte</b> , concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri edulcoranti.	
<b>Latticello, latte e crema coagulata</b> , yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate	
<b>Siero di latte</b> , anche concentrato o addizionato di zucchero o di altri edulcoranti	
<b>Burro</b> e altre materie grasse provenienti dal latte; creme lattiere spalmabili.	
<b>Formaggi, latticini e cagliate.</b>	
<b>Latte</b> sterilizzato a lunga conservazione. Latte UHT a lunga conservazione.	
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>	

	<b>LATTE E PRODOTTI LATTIEROCASEARI</b>
<p><b>INDICAZIONE DELL'ORIGINE</b> - <i>Decreto interministeriale 9 dicembre 2016</i> </p> <p><b>Art. 2</b> <i>Indicazione in etichetta dell'origine del latte e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari</i></p>	
<p>L'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1, prevede l'utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:</p>	
<p>a) «<b>paese di mungitura</b>»: nome del Paese nel quale e' stato munto il latte;</p>	
<p>b) «<b>Paese di condizionamento o di trasformazione</b>»: nome del paese nel quale il latte e' stato condizionato o trasformato.</p>	
<p>Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1, sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine puo' essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura:</p>	
<p>«<b>origine del latte</b>»: nome del Paese.</p>	
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>	

**GRUPPO MAURIZI**

**LATTE  
E PRODOTTI LATTIEROCASEARI**

**INDICAZIONE DELL'ORIGINE - Decreto interministeriale 9 dicembre 2016** **NEW**

↓

**INDICAZIONE DELL'ORIGINE - Decreto 990 del 28/03/17 del MIPAAF**

↙

Le indicazioni dell'origine devono essere apposte in etichetta in un punto evidente e nel medesimo campo visivo, con altezza caratteri minima di 1.2 mm

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI  
AI CONSUMATORI**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, CLAIM SALUTISTICI E  
NUTRIZIONALI**

9,0g  
Carboidrati

2,8g  
Grassi

68 kcal

1,6g  
Proteine

0,13g  
Fibre

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art 30 Dichiarazione nutrizionale

**NEW**

**OBBLIGATORIA A PARTIRE DAL 13.12.2016**



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art 30 Dichiarazione nutrizionale

**COME ERA**

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

ANALISI MEDIA	PER 100GR	PER 35 GR	%RDA
Valore energetico	487,8 KCal	170,7 KCal	
	2029,4 KJ	710,2 KJ	
Proteine	12,2 g	4,3 g	
Carboidrati	36,3 g	12,7 g	
Grassi	32,6 g	11,4 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori medi per	100g	biscotto (5,2g)	% GDA* per 5,2g
Valore Energetico	1839 kj 436 kcal	96 kj 23 kcal	1%
Proteine	8,5 g	0,4 g	1%
Carboidrati di cui zuccheri	76,5 g 18,5 g	4,0 g 1,0 g	1% 1%
Grassi di cui saturi	10,0 g 4,9 g	0,6 g 0,3 g	<1% 1%
Fibre Alimentari	3,0 g	0,2 g	<1%
Sodio	0,33 g	0,02 g	<1%

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



**GRUPPO MAURIZI**

**COME DEVE ESSERE**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			Per porzione	% Assunzioni di riferimento
Valori medi per 100g/ml di prodotto				
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			
Poliooli	g			
Amido	g			
Fibre	g			
Proteine	g			
Sale	g			
Vitamine e Sali minerali	g/mg/µg a seconda dell'elemento			

*"Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)"*  
Indicazione obbligatoria  
Vedi consumi di riferimento in allegato XIII parte B

*E' necessario riportare il numero di porzioni contenute e specificare a cosa corrisponde una porzione (immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)*

**I parametri evidenziati in arancione non sono obbligatori**

*Vedi elenco riportato in allegato XIII parte A*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**Art 30 Ripetizione della dichiarazione nutrizionale**

Quando l'etichettatura contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:

**NEW**

- **Il valore energetico**

Energia
946kJ 226kcal

Oppure

- **Il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale**

Energia	Grassi	Acidi grassi saturi	zuccheri	sale
946kJ 226kcal	2.8g	1.4g	17.4g	0.3g

**NON E' POSSIBILE RIPETERE SOLO I PARAMETRI CHE FANNO COMODO PER DARE RISALTO AD UNA PARTICOLARE CARATTERISTICA DEL PRODOTTO!**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Ripetizione della Dichiarazione nutrizionale

**NEW**

	Energia	Grassi	Acidi grassi saturi	zuccheri	sale
per porzione di 30g →	284kJ 68kcal	0.8g	0.4g	5.2g	0.09g
per 100g →	946kJ 226kcal				

Possono riferirsi anche soltanto alla porzione o unità di consumo, tranne che l'Energia, espressa comunque anche per 100g/ml (art. 33 comma 2)

Le ripetizioni devono essere riportate nel campo visivo principale e utilizzando una dimensione di carattere pari almeno a 1.2 mm

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art 30 Dichiarazione nutrizionale

**NEW**

La Commissione, tenendo conto dei dati scientifici e delle esperienze acquisite negli Stati membri, presenta una relazione sulla **presenza di grassi trans** negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione.

A seguito di questa relazione è probabile la pubblicazione di nuove indicazioni per la dichiarazione nutrizionale!!

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art 31 Calcolo

Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'Allegato XIV

I valori si riferiscono al prodotto così come è venduto.

Possono riferirsi all'alimento dopo la preparazione e pronto al consumo



le modalità di preparazione devono essere descritte in modo particolareggiato



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

**INDICAZIONE NUTRIZIONALE:** qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutritive benefiche dovute:

- a) all'energia (valore calorico) che
  - i) apporta
  - ii) apporta a tasso ridotto o accresciuto
  - iii) non apporta
  
- b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che
  - i) contiene
  - ii) contiene in proporzioni ridotte o accresciute
  - iii) non contiene

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

**INDICAZIONE SULLA SALUTE:** qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**INDICAZIONE RELATIVE ALLA RIDUZIONE DI UN RISCHIO DI MALATTIA:**  
 qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute non può:

- a) Essere falso, ambiguo e fuorviante
- b) Dare adito a dubbi sulla sicurezza e/o sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti
- c) Incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento
- d) Affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive
- e) Fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore


*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 5 Condizioni generali

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è consentito se il consumatore medio comprende gli effetti benefici

Le indicazioni nutrizionali e sulla salute si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati




*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Art. 6 Fondatezza scientifica delle indicazioni

1. Le indicazioni nutrizionali e sulla salute sono basate su prove scientifiche
2. L'operatore del settore alimentare deve giustificare l'impiego dell'indicazione

 Le autorità competenti degli Stati membri possono chiedere a un operatore del settore alimentare o a chi immette il prodotto sul mercato di presentare tutti gli elementi e i dati pertinenti comprovanti il rispetto del presente regolamento

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 7 Informazioni nutrizionali

L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria ai sensi del Reg. UE 1169/11.

In caso di sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale, deve esserne riportata la quantità nelle vicinanze della tabella nutrizionale. Le unità di misura devono essere appropriate alle singole sostanze interessate.



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## Art. 8 Indicazioni nutrizionali

Sono consentite solo se le indicazioni riportate elencate nell'allegato e conformi alle condizioni stabilite nel Regolamento 1924/06

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Allegato

*Per esempio: in relazione agli zuccheri*

**SENZA ZUCCHERI**

solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**

solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti.  
Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI".

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

	PER 100 g	PER BISCOTTO (9 g)
		
VALORE ENERGETICO	KCAL 422	37
VALORE ENERGETICO	KJ 1785	154
PROTEINE	g 8.3	0.7
CARBOIDRATI	g 70.2	6.0
<b>di cui zuccheri</b>	<b>g 1.8</b>	0.2
di cui polialcoli	g 22.1	1.9
GRASSI	g 15.9	1.4
di cui saturi	g 8.0	0.7
FIBRA ALIMENTARE	g 2.1	0.2
SODIO	g 0.3	0.03

**L'indicazione "Senza zucchero" in questo caso è errata: gli zuccheri sono presenti in quantità superiore a 0,5 g per 100 g di prodotto**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



GRUPPO MAURIZI



L'indicazione è stata modificata con il claim corretto "senza zuccheri aggiunti"

Diamo valore alla vostra sicurezza.

GRUPPO MAURIZI

### Allegato

*Per esempio: in relazione alle fibre*

**AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE**  
solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal



Diamo valore alla vostra sicurezza.

## Allegato

Per esempio: indicazioni comparative

**A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]**

solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.



Diamo valore alla vostra sicurezza.

## Indicazioni comparative



Indicazione nutrizionale utilizzata:

**MENO GRASSI** (associabile all'indicazione prevista dall'allegato "A TASSO RIDOTTO DI")

OK perché la riduzione è del 50% , però deve essere riportata una tabella nutrizionale completa e deve essere specificato il confronto con la stessa quantità di un prodotto della stessa categoria

**Le indicazioni comparative sono le più difficili da gestire**

Diamo valore alla vostra sicurezza.

**GRUPPO MAURIZI** **Indicazioni sulla salute**

Le indicazioni sulla salute consentite sono soltanto quelle riportate nell'allegato del Reg. UE 432/2012 e s.m.i.

Elenco costantemente aggiornato in base ai pareri dell'EFSA

Per esempio l'ultimo aggiornamento riguarda (Reg.UE 40/14)

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione	Condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o diciture o avvertenza supplementare	Numero dell'EFSA Journal	Numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'EFSA
Fibra di barbabietola da zucchero	La fibra di barbabietola da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'indicazione "AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE" di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.		2011, 9(12):2468	

In molti casi purtroppo queste indicazioni non sono molto in linea con quanto richiede il marketing!

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** **Indicazioni sulla salute**



Il claim utilizzato non è esattamente uguale a quello previsto

Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.
--------------	--	--

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### SISTEMI SANZIONATORI O E AUTORITA' COMPETENTI



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## Autorità Competenti

Numerose sono le Autorità Competenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, di frode in commercio e di pratiche commerciali scorrette.

**Frode in commercio:** Carabinieri del N.A.S., Corpo Forestale dello Stato (Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale), Ispettorato repressione Frodi del Mi.P.A.A.F.,

**Reg. U.E. 1169/11 e Reg. C.E. 1924/06:** A.S.L. (sia Servizi Veterinari che S.I.A.N.), Carabinieri del N.A.S., Polizia Municipale (!!!),

**Pubblicità ingannevole e comparata:** AGCOM, istituto di Autodisciplina Pubblicitaria

**Origine dei prodotti e Made in Italy:** Agenzia delle Dogane, Camere di Commercio, Carabinieri del N.A.S.,

**Consumatore medio**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Sistema sanzionatorio

### Publicità ingannevole e comparativa

L'Autorità Garante, se ritiene la pubblicità ingannevole o il messaggio di pubblicità comparativa illecito, vieta la diffusione o la continuazione.

Sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000,00 euro a 500.000,00 euro, tenuto conto della gravità e della durata della violazione. Nel caso di pericolo per la salute o la sicurezza, o di coinvolgimento di minori, la sanzione non può essere inferiore a 50.000,00 euro.

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

## Sistema sanzionatorio

### Reg. UE 1169/11: Nota del Ministero dello Sviluppo Economico 06.03.15

TABELLA DI CONCORDANZA TRA LE DISPOSIZIONI DEL REG. (UE) N. 1169/2011 E LE CORRISPONDENTI DISPOSIZIONI DEL D.LGS. 109/1992

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE applicabile al precetto confermato
Art. 7	Pratiche leali di informazione	Art. 2 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 4	informazioni che accompagnano un alimento e responsabilità degli operatori del settore alimentare.	Art. 2 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 6	Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività.	Art. 16 Vendita dei prodotti sfusi, c. 7	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 8, par. 7	Indicazioni obbligatorie: a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività; b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.	Art. 14 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. da 5 a 7	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI <b>Sistema sanzionatorio</b>			
Reg. UE 1169/11: Nota del Ministero dello Sviluppo Economico 06.03.15			
Art. 9, par. 1	Elenco delle indicazioni obbligatorie	Art. 3 <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 10 ed Allegato III	Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti	Allegato 2, Sezione II, che richiama gli artt. 4 e 5 Art. 6 <i>Designazione degli aromi, c.3-quater</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Artt. 12 e 13	Messa a disposizione, posizionamento e presentazione delle informazioni obbligatorie	Art. 14 <i>Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. 1 e 4</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>			

GRUPPO MAURIZI <b>Sistema sanzionatorio</b>			
Reg. UE 1169/11: Nota del Ministero dello Sviluppo Economico 06.03.15			
Art. 21 ed Allegato II	Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Art. 5 <i>Ingredienti, c. 2-bis, 2-ter, 2-quater e Allegato 2 sezione III</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 26, par. 2, lettera a)	Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore.	Art. 2. <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari, c. 1, lettera a)</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>			

GRUPPO MAURIZI

## Sistema sanzionatorio

**NEW** Reg. CE 1924/06

Decreto legislativo 7 febbraio 2017 n. 27  
che prevede sanzioni **da €2.000,00 ad €  
30.000,00.**

Finora le violazioni al Reg. CE 1924/06  
venivano sanzionate ai sensi del D.Lgs.  
109/92.



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

**ESERCITAZIONE 1**


**Progettazione di  
una etichetta**



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**  
**ESERCITAZIONE 1**

GRUPPO MAURIZI S.R.L. Via DELLA FOTOGRAFIA, 91 00142 Roma Scheda tecnica di prodotto	
<b>Prodotto</b>	<b>GUNKAN SALMON PHILADELPHIA</b> 
<b>Denominazione di vendita</b>	Rotoli a base di riso, salmone crudo e philadelphia
<b>Denominazione commerciale</b>	GUNKAN SALMON PHILADELPHIA
<b>Composizione dell'unità di vendita</b>	2 pezzi gunkan salmon philadelphia

Progettate i testi obbligatori da indicare in etichetta

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**  
**ESERCITAZIONE 1**

Denominazione dell'alimento
Peso unità di vendita
Dicitura ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato III
Ingredienti con allergeni in evidenza
Modalità di conservazione
Nome specie prodotto ittico
Metodo di produzione del prodotto ittico
Zona Cattura prodotto ittico
Lotto
Produttore/distributore
Data di scadenza

! Quale indicazione obbligatoria non è riportata in scheda tecnica?

Dichiarazione nutrizionale

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### ESERCITAZIONE 2

Revisionare un'etichetta



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### ESERCITAZIONE 2



**Ai sensi del Reg. UE 1169/11 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è necessario apportare le seguenti modifiche:**

- Inserire nei pressi dell'immagine la dicitura "l'immagine ha il solo scopo di presentare un possibile utilizzo del prodotto"
- Nelle modalità di conservazione, modificare la dicitura in "...nel suo liquido da +4 °C a + 7°C"

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### ESERCITAZIONE 2



- Nell'indicazione del peso andrà riportato, oltre al peso sgocciolato, anche il peso comprensivo del liquido di governo, con l'indicazione "peso netto..."
- Per i formaggi freschi a pasta filata deve essere indicato anche lo stabilimento di produzione, con ragione sociale e indirizzo. L'apposizione del solo bollo CE non è sufficiente a soddisfare questo requisito

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

### ESERCITAZIONE 2




- La frase al di sotto della tabella nutrizionale, può non essere riportata in quanto non necessaria (i valori nutrizionali sono per definizione valori medi)
- La tabella nutrizionale deve essere preceduta dalla dicitura "dichiarazione nutrizionale"

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**  
**ESERCITAZIONE 2**



La ripetizione dei valori nutrizionali è consentita solamente quando vengano riportati i seguenti:  
Energia (sia kcal che kJ), grassi, grassi saturi, zuccheri, sale. Rispetto a quanto presente in etichetta andrà quindi modificata l'indicazione dell'energia e andranno sostituiti carboidrati e proteine  
le % riportate sotto non corrispondono alle RDA universalmente riconosciute che, ricordiamo, sono

*Energia 8400 kJ/2000 kcal  
Grassi 70g  
Acidi grassi saturi 20g  
Carboidrati 260g  
Zuccheri 90g  
Proteine 50g  
Sale 6g*

*Infine, le ripetizioni dei valori nutrizionali andranno riportate nel campo visivo principale, cioè la parte di imballaggio che più probabilmente è esposta al consumatore al momento dell'acquisto*

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI**

**Origine e provenienza dei prodotti alimentari**

**Lo stato dell'arte**

**D. Lgs. 109/92 Art. 3 comma 1 lettera m):**  
**È obbligatorio indicare il luogo di origine o provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto**

**Reg. UE 1169/11 Art. 26 :**  
**L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria 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, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;**

**NEW**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari


**Reg. UE 1169/11 Art. 26**

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo **ingrediente primario**:

a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale **ingrediente primario**; oppure

b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

Ingrediente primario ????



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari

Entro il 13 dicembre 2014, **la Commissione doveva decidere** riguardo l'origine obbligatoria di:

- le carni diverse da quelle bovine, ovine, caprine, suine e dei volatili;
- il latte (incluso quello usato nei prodotti lattiero caseari);
- gli alimenti non trasformati;
- i prodotti a base di un unico ingrediente;
- gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.

Esigenze del consumatore

Fattibilità dell'indicazione

Analisi costi-benefici

Impatto sugli scambi internazionali

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari

**Reg UE 1169/11 Art. 2 (Luogo di provenienza):** qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato dal regolamento CEE n. 2913/92; **il nome (marchio?), la ragione sociale o l'indirizzo dell'OSA apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'alimento**

**Paolo Di Bona**  
Via della Fotografia 91



**Gruppo Maurizi S.r.l.**  
Via della Fotografia 91

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari

**Reg CEE 2913/92 Art. 23 (Paese di origine)** - sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese e cioè:

- i prodotti ortofrutticoli ivi raccolti
- gli animali vivi ivi allevati
- i prodotti che provengono da animali vivi
- i prodotti della caccia e della pesca ivi praticate
- le merci ivi ottenute esclusivamente dalle merci di cui sopra o dai loro derivati, in qualsiasi stadio essi si trovino

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari

**Reg. CEE 2913/92 Art. 24 Reg. (Paese di origine):** Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta **l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale**

- Economicamente giustificata
- Impresa attrezzata a tale scopo
- Fabbricazione di un prodotto nuovo
- Fase importante del processo di fabbricazione



Pomodori Spagnoli usati in Italia per la preparazione della passata: l'origine del prodotto è ITALIA

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari

**Reg. CEE 2454/93 Art. 38 :** ...si considerano sempre insufficienti a conferire il carattere originario le seguenti lavorazioni o trasformazioni...

- Essiccazione
- Rimozione parti avariate o operazioni affini
- Cernita
- Lavatura
- Riduzione in pezzi
- Condizionamento
- Apposizione di marchi o etichette
- Riunione di parti per costituire un prodotto completo



Pistacchi Turchi semplicemente confezionati in Italia : l'origine del prodotto è TURCHIA

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI Origine e provenienza dei prodotti alimentari

## Made in Italy

Legge 350/03 Art. 4 comma 49  
Costituisce falsa indicazione la stampigliatura «made in Italy» su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine;

**Occhio ai simboli sui prodotti non Italiani!!!**



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI Origine e provenienza dei prodotti alimentari

## Made in Italy

Legge 350/03 Art. 4 comma 49 (continua)  
Le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana

↓

**Sequestro amministrativo**

↓

Dissequestro a seguito di rimozione delle diciture non conformi

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI Origine e provenienza dei prodotti alimentari

## Made in Italy

Decreto Legislativo 135/09 Art 16  
Si intende realizzato interamente in Italia il prodotto per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano.

Tutela del Made in Italy in tutti i campi

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI Origine e provenienza dei prodotti alimentari

## Made in Italy

Decreto Legislativo 135/09 Art 16 continua  
È sanzionabile l'utilizzo di diciture quali «**100% made in Italy**», «**100% Italia**», «**tutto italiano**», o altra (**segni o figure**) che sia analogamente **idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione** della realizzazione **interamente** in Italia del prodotto




*Diamo valore alla vostra sicurezza.*




**GRUPPO MAURIZI** Origine e provenienza dei prodotti alimentari


**Decreto Legislativo 135/09 Art 16 continua**  
 modifica e integra il comma 4 della Legge 350/03 aggiungendo una sanzione amministrativa:

**Fallace utilizzo del marchio** con modalità tali da **indurre il consumatore a ritenere** che il prodotto sia di origine italiana ai sensi della **normativa europea sull'origine**

Miele sequestrato alla Dogana di Brindisi per fallace utilizzo del marchio



*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** Requisiti per l'etichettatura USA 

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size 125 g	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b> 65	Calories from Fat 2
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat	
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 1mg	0%
<b>Total Carbohydrate</b> 17g	6%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 13g	
<b>Protein</b> 0g	
Vitamin A 1%	Vitamin C 10%
Calcium 1%	Iron 1%


\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

**Grande importanza all'etichettatura nutrizionale, che è da tempo obbligatoria.**

Le principali differenze con l'Unione Europea sono:

- i valori nutrizionali sono espressi per porzione e non per 100g
- indicazione del colesterolo obbligatoria
- il sodio non è stato sostituito dal sale
- % della razione giornaliera è obbligatoria
- alcune vitamine e minerali sono obbligatori


*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** **Requisiti per l'etichettatura USA** 

**Altre differenze con l'Unione Europea**

- Il **nome dell'alimento** deve essere riportato nel Principal Display Panel e deve essere prominente;
- non possono essere riportate immagini o diciture volontarie tra le diciture obbligatorie sull'Information Panel (nel pannello dove sono riportate le principali informazioni – produttore, elenco ingredienti, etichettatura nutrizionale)
- il **paese di origine** per i prodotti alimentari è obbligatoria
- la **quantità netta** deve essere riportata nel Principal Display Panel;
- gli additivi sono riportati con il nome della categoria e con il nome completo (non con il numero E)
- i principali alimenti allergeni sono: latte, uova, pesce, crostacei, frutta a guscio, grano, arachidi, semi di soia. Gli **allergeni** non devono essere evidenziati

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

**GRUPPO MAURIZI** **Requisiti per l'etichettatura Canadese** 

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 125 mL (87 g) / par 125 mL (87 g)	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 80	
<b>Fat / Lipides</b> 0.5 g	1 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	6 %
Fibre / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 2 g	
<b>Protein / Protéines</b> 3 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	10 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	2 %

**Grande importanza all'etichettatura nutrizionale, che è da tempo obbligatoria.**


Le principali differenze con l'Unione Europea sono:

- i valori nutrizionali sono espressi per porzione e non per 100g
- indicazione del colesterolo obbligatoria
- il sodio non è stato sostituito dal sale
- % della razione giornaliera è obbligatoria
- alcune vitamine e minerali sono obbligatori
- espressa nelle due lingue Inglese e Francese

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI	<b>Requisiti per l'etichettatura Canadese</b>	
<b>Altre differenze con l'Unione Europea</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il <b>nome dell'alimento</b> deve essere riportato nel Principal Display Panel e deve essere prominente;</li> <li>• non possono essere riportate immagini o diciture volontarie tra le diciture obbligatorie sull'Information Panel (nel pannello dove sono riportate le principali informazioni – produttore, elenco ingredienti, etichettatura nutrizionale)</li> <li>• il <b>paese di origine</b> per i prodotti alimentari è obbligatoria</li> <li>• la <b>quantità netta</b> deve essere riportata nel Principal Display Panel;</li> <li>• gli additivi sono riportati con il nome della categoria e con il nome completo (non con il numero E)</li> <li>• i principali allergeni sono: latte, uova, pesce, crostacei, frutta a guscio, grano, arachidi, semi di soia. Gli <b>allergeni</b> non devono essere evidenziati</li> <li>• Tutte le indicazioni devono essere riportate in Francese e Inglese</li> </ul>		
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>		

GRUPPO MAURIZI	<b>Requisiti per l'etichettatura Russa</b>	
<b>Differenze con l'Unione Europea</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>data di produzione</b> deve essere stampata sull'etichetta, in funzione della shelf life del prodotto</li> <li>• Il <b>nome dell'importatore</b> di alimenti prodotti da paesi terzi è obbligatorio</li> <li>• Se sull'etichetta dell'alimento viene <b>raffigurata la pietanza</b> (cucinata con l'alimento stesso) è obbligatorio riportare una dicitura tipo "variante della pietanza preparata"</li> </ul>		
<i>Diamo valore alla vostra sicurezza.</i>		

GRUPPO MAURIZI **Requisiti per l'etichettatura Australiana** 


NUTRITION INFORMATION		
Servings per package 5		
Serving size: 22 g		
	Ave Quantity per Serving	Ave Quantity per 100g
Energy	476 (114) kJ (Cal)	2173 (520) kJ (Cal)
Protein	1,5 g	7 g
Fat, total	6,1 g	27,8 g
-saturated	2,9 g	13,1 g
-trans	0 g	0 g
Carbohydrate	12,9 g	58,8 g
-sugars	7,5 g	34 g
Sodium	60 mg	280 mg

**Grande importanza all'etichettatura nutrizionale, che è da tempo obbligatoria.**

Le principali differenze con l'Unione Europea sono:

- i valori nutrizionali sono espressi obbligatoriamente per porzione e per 100g
- indicazione dei grassi trans obbligatoria
- il sodio non è stato sostituito dal sale

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO MAURIZI **Requisiti per l'etichettatura Australiana** 

**Altre differenze con l'Unione Europea**

- Il **paese di origine** per i prodotti alimentari è obbligatoria
- Gli **additivi** sono riportati con il nome della categoria e con il nome completo (non con il numero E)
- Gli **allergeni** non devono essere evidenziati
- **Lotto** previsto nel Food Standard Law
- Indicazione obbligatoria del nome dell'**importatore**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*

GRUPPO  
MAURIZI

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

*Diamo valore alla vostra sicurezza.*