

Reg. UE 1169/11

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



Università
degli Studi
di Perugia



Workshop 23 ottobre 2015

Luigi Mancini

FARE (Food & Agriculture Requirements)

Bruxelles – Milano - Roma

(+39) 335 5393164

tech@fare.email

FARE

FOOD AND AGRICULTURE REQUIREMENTS



Introduzione



- Le regole di diritto alimentare che si applicano in Italia - e in tutti gli altri Paesi membri - derivano da ***direttive e regolamenti UE***
- L'aderenza alle regole CE è garanzia di ***libera circolazione delle merci*** (artt. 34-36 TFUE) nel Mercato unico
- A livello globale, ci si riferisce al ***Codex Alimentarius Standard for Food Labelling***



Etichette: quali regole ?

- **Regole generali:** dir. 2000/13/CE e successive modifiche, a valere per tutti gli alimenti (in Italia, d.lgs. 109/92 e succ. mod.)
- **Regole speciali:** un coacervo di provvedimenti, per specifici prodotti e categorie di prodotti, a integrazione e/o deroga

Tutte le norme speciali devono (nazionali e comunitarie) devono conformarsi ai principi del Reg. 1169/11 a meno che non si tratti di informazioni obbligatorie aggiuntive.



Università
degli Studi
di Perugia



D.Lgs. 109/92

dal 14 dicembre 2014

Reg. UE 1169/11





Reg. UE 1169/11



**del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
(GUUE, L 304 del 22.11.2011)**

- **abroga** le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 999/10/CE, **2000/13/CE**, 2002/67/CE e 2008/5/CE e il Reg. 608/2004
- **modifica** i Regg.: 1924/2006 e 1925/2006
- in vigore dal **13 dicembre 2011**



Adeguamenti necessari sul piano del diritto interno
(con particolare attenzione al D.lgs 109/92 e s.m.i.)

Riordino e riassetto della normativa nazionale attraverso l'**aggiornamento, la razionalizzazione e la semplificazione** della stessa, sia a maggiore tutela del consumatore, sia per assicurare certezza giuridica agli operatori del settore alimentare in Italia.



Reg.(UE) 1169/11, Art.54 Disposizioni transitorie



“1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati **prima del 13 dicembre 2014** che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono essere commercializzati fino all’esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito stabilito all’articolo 9, paragrafo 1, lettera l) [*dichiarazione nutrizionale*], **possono essere commercializzati fino all’esaurimento delle scorte.**

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati **prima del 1° gennaio 2014** che non soddisfano i requisiti stabiliti all’allegato VI, parte B [*requisiti specifici relativi alla designazione delle «carni macinate»*], **possono essere commercializzati fino all’esaurimento delle scorte.**
[...]



Reg.(UE) 1169/11, Art.54 Disposizioni transitorie



... 2. Tra il 13 dicembre 2014 e il **13 dicembre 2016**, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme agli articoli da 30 a 35.

3. [...] **gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.**

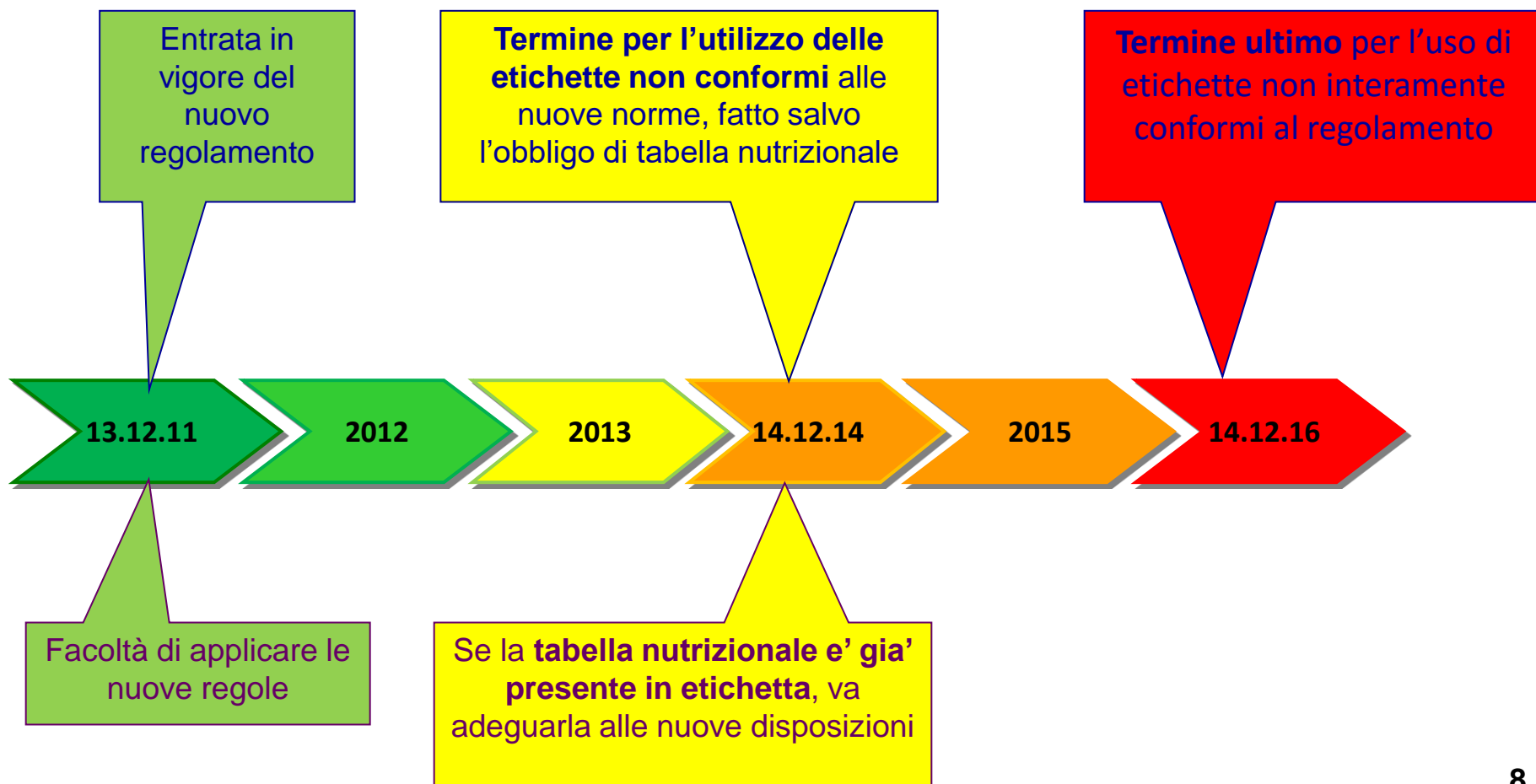
[...] gli alimenti etichettati in conformità dell'allegato VI, parte B [*requisiti specifici relativi alla designazione delle «carni macinate»*], del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 1 o gennaio 2014.”



Reg. UE 1169/11



I tempi di attuazione





Reg. UE 1169/11



Considerando

9) Anche se gli obiettivi originari e i principali componenti dell'attuale legislazione sull'etichettatura continuano a essere validi, è necessario che essa sia razionalizzata al fine di agevolarne il rispetto e aumentare la chiarezza per le parti interessate, modernizzandola allo scopo di tenere conto dei nuovi sviluppi nel settore delle informazioni sugli alimenti. Il presente regolamento gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, imponendo un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.



Reg. UE 1169/11



Con l'occasione è stata avvertita la necessità di un aggiornamento sulla base dell'evoluzione del mercato, delle nuove esigenze prospettate dai consumatori e dell'ingresso nell'Unione di nuovi paesi che non avevano legislazione specifica.



Reg. UE 1169/11



Oggetto e campo di applicazione

Art. 1

- 1) Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un **elevato livello di protezione dei consumatori** in materia di **informazioni sugli alimenti**, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.
- 2) Il presente regolamento definisce in modo generale i **principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti**. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.



Reg. UE 1169/11



3) 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, e 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.

4) Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.



Reg. UE 1169/11



Articolo 2 **Definizioni**

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



Definizione di «alimento» dal Reg. CE 178/02

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «**prodotto alimentare**», o «**derrata alimentare**») **qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.** Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;*
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;*
- c) i vegetali prima della raccolta;*
- d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2);*
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);*
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);*
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;*
- h) residui e contaminanti.*



Reg. UE 1169/11



Art. 7 Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**, in particolare:
 - a) per quanto riguarda le **caratteristiche dell'alimento** e, in particolare, la **natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione**;
 - b) attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;
 - c) suggerendo che l'alimento possiede **caratteristiche particolari**, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare **evidenziando** in modo esplicito la **presenza o l'assenza** di determinati **ingredienti e/o sostanze nutritive**;



Reg. UE 1169/11



- d) **suggerendo**, tramite l'**aspetto**, la **descrizione** o le **illustrazioni**, la **presenza di un particolare alimento o di un ingrediente**, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento **è stato sostituito** con un **diverso componente** o un **diverso ingrediente**.
2. Le informazioni sugli alimenti sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore.



Reg. UE 1169/11



3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti **non attribuiscono** a tali prodotti la **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà.
4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:
 - a) alla **pubblicità**;
 - b) alla **presentazione degli alimenti**, in particolare **forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio** utilizzato, **modo in cui sono disposti o contesto** nel quale sono esposti.



Reg. CE 178/02



Articolo 16 **Presentazione**

Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, **l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti** o mangimi, compresi la loro **forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori.**



Reg. UE 1169/11



Art. 8 Responsabilità

1. 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.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti **assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti**, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti **non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono**, in base alle informazioni in loro possesso **in qualità di professionisti**, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.



Reg. CE 178/02



Articolo 17* **Obblighi

1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi **garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della **produzione**, della **trasformazione** e della **distribuzione** e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.



Reg. UE 1169/11



4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **non modificano le informazioni che accompagnano un alimento** se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare **sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate** alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.
5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti** e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.
6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che **le informazioni sugli alimenti non preimballati** destinati al consumatore finale o alle collettività **siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti**, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.



Reg. UE 1169/11



7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 **appaiano sul preimballaggio** o su **un'etichetta** a esso apposta oppure sui **documenti commerciali** che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:
- 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**.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.



Reg. UE 1169/11



B2B

- 8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2.**



Reg. UE 1169/11

Gli elementi obbligatori



Università degli Studi di Perugia



Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La denominazione dell'alimento

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro: 30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto **NON PREVISTO NEL 1169**

Ribadito dalla Dir. UE 2011/91 rimane **obbligatorio** perché l'Art.13 del D.Lgs. 109/92 rimane **in vigore**, proprio perché l'indicazione del lotto non è prevista nel Reg. UE 1169/11.

La quantità netta

L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti **evidenziati**

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento **ESCLUSO NEL 1169**

Il termine minimo di **conservazione** o nel caso di prodotti molto deperibili la **data di scadenza**

Una **dichiarazione nutrizionale**



Art. 9 Elementi obbligatori

- 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**.



La denominazione
dell'alimento

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



Art. 9 lettera a)

Art. 17 La denominazione dell'alimento

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. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento



Reg. UE 1169/11



3. 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.
4. La denominazione dell'alimento **non è sostituita** con una **denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia**.
5. L'**allegato VI** stabilisce **disposizioni specifiche** sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

**Indicazioni
specifiche** che
accompagnano la
**denominazione
dell'alimento**



AII. VI DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'**indicazione dello stato fisico** nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «**in polvere**», «**ricongelato**», «**liofilizzato**», «**surgelato**», «**concentrato**», «**affumicato**»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «**decongelato**».
3. Gli alimenti trattati con **radiazioni ionizzanti** recano una delle seguenti indicazioni:
«**irradiato**» o «**trattato con radiazioni ionizzanti**» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

L'elenco degli
ingredienti



Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «**ingredienti**» o la comprende.
L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.
2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro **denominazione specifica**, conformemente alle regole previste **all'articolo 17 e all'allegato VI**.
3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.
4. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.
5. Allo scopo di realizzare gli obiettivi del presente regolamento, la Commissione, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, adegua e adatta la definizione di nanomateriali di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera t), al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.



Art. 19 omissioni dell'elenco ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti
 - a) gli **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
 - b) le **acque gassificate** dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
 - c) gli **aceti** di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
 - d) i **formaggi**, il **burro**, il **latte e le creme di latte fermentati**, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
 - e) alimenti che comprendono **un solo ingrediente** a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - i. sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.



Il Reg. UE 1169/11 non obbliga l'elenco ingredienti per le bevande alcoliche

Articolo 41

Bevande alcoliche

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 16, paragrafo 4, gli Stati membri possono mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle **bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.**



Art. 20 Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti

Fatto salvo l'articolo 21, 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:
 - i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una **(apprezzabile)** funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
 - ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;



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



AII. VII INDICAZIONE E DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Parte A — DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. <u>Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.</u>
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.



<p>3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua</p>	<p>Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali «ingredienti del prodotto ricostituito» o «ingredienti del prodotto pronto al consumo».</p>
<p>4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento</p>	<p>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «frutta», «ortaggi» o «funghi» seguiti dalla dicitura «in proporzione variabile», <u>immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti</u>. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.</p>
<p>5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo</p>	<p>Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come «in proporzione variabile».</p>



<p>6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito</p>	<p>Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.</p>
<p>7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2 % del prodotto finito</p>	<p>Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti enumerati nel presente allegato, parte C, né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati nell'allegato II.</p>
<p>8. Oli raffinati di origine vegetale</p>	<p>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.</p>



9. Grassi raffinati di origine vegetale

Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «**grassi vegetali**», **immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale** ed eventualmente anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, i grassi vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo dei grassi vegetali presenti.

L'espressione «**totalmente o parzialmente idrogenato**», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.



**Alimenti che possono
provocare allergie o
intolleranze,
comunemente definiti
«allergeni»**



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di **frumento**, **burro** 12,5%, zucchero, lievito naturale, **uova** 9%, **tuorlo d'uovo** 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di **soia**, **latte** in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del **latte**.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Qualsiasi ingrediente
che provochi **allergie**
o **intolleranze**



Art. 9 lettera 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;

Articolo 21 Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:
 - a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un **riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto** figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché
 - b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è **evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto** dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo**.



AII. II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
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/l** espressi come **SO₂**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.



Per gli alimenti per i quali non è obbligatorio l'elenco degli ingredienti si può indicare solamente:

«contiene **orzo**» «contiene **frumento**»
«contiene **solfiti**»

Esempio di elenco ingredienti:

Pane di tipo 00

Ingredienti: farina di **grano** tenero di tipo 00, acqua, lievito, malto d'**orzo**, sale.



QUID

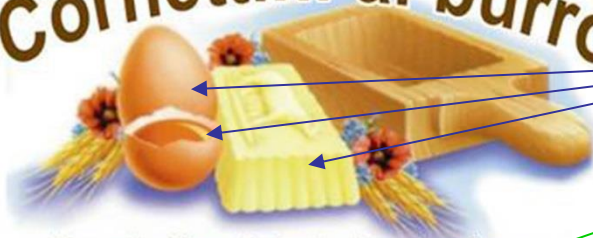
QUantity of **I**ngredients
Declaration



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Ingredienti
evidenziati

Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di **frumento**, **burro** 12,5%, **zucchero**, lievito naturale, **uova** 9%, **tuorlo d'uovo** 4%, **zucchero** invertito, emulsionanti E471 e lecitina di **soia**, **latte** in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del **latte**.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



Art. 9 lettera d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti

Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

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 o categoria di ingredienti::
 - 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



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

La quantità netta



Art. 9 lettera e) la quantità netta dell'alimento

Art. 23 Quantità netta

1. 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.
1. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragrafo 1 del presente articolo.
2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.



NORMATIVA METROLOGICA NAZIONALE

D.P.R. 391/1980



Art. 3

Iscrizioni metrologiche

Gli imballaggi preconfezionati contenenti prodotti liquidi debbono recare l'indicazione del loro volume nominale, quelli contenenti altri prodotti l'indicazione della loro massa nominale, salvo usi commerciali contrari, o norme speciali diverse.

Il volume nominale deve essere espresso in litri, centilitri o millilitri, la massa nominale in chilogrammi o grammi.

Le quantità nominali da indicare sono quelle all'origine.

Le cifre relative alle iscrizioni di cui ai commi precedenti debbono avere, in funzione della quantità nominale del contenuto, l'altezza minima indicata nella tabella seguente :

Quantità nominale (Qn) in g o ml	Altezza minima in	mm
	Fino a 50	2
	Oltre 50 fino a 200	3
	Oltre 200 fino a 1000	4
	Oltre 1000	6

Nelle indicazioni della quantità nominale, il valore numerico deve essere seguito dal simbolo dell'unità di misura usata o eventualmente dal suo nome per esteso, conformemente alle prescrizioni della Direttiva 20 dicembre 1979, n. 80/181/CEE, concernente le unità di misura.

Le suddette iscrizioni debbono essere indelebili, ben leggibili e visibili nelle condizioni usuali di presentazione del preimballaggio, e comunque nello stesso campo visivo del nome del prodotto.

È vietato accompagnare l'iscrizione relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione o ambiguità come "circa" o altri termini analoghi.

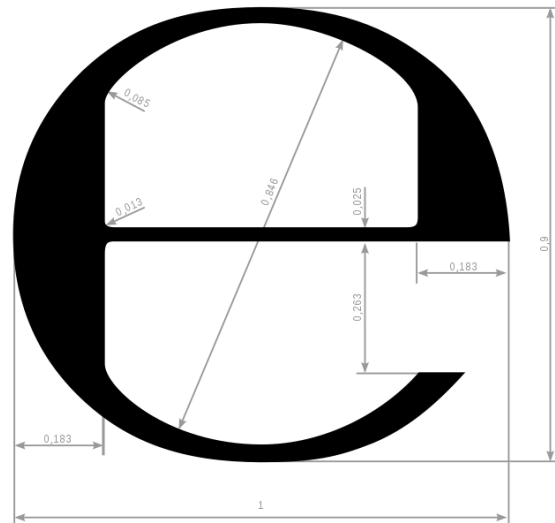


NORMATIVA METROLOGICA NAZIONALE

Le gamme di volume obbligatorie **non ci sono più dal 2010** **tranne che per alcuni vini liquorosi e per le bevande spiritose**

D.L.gs. 25.1.10 n. 12

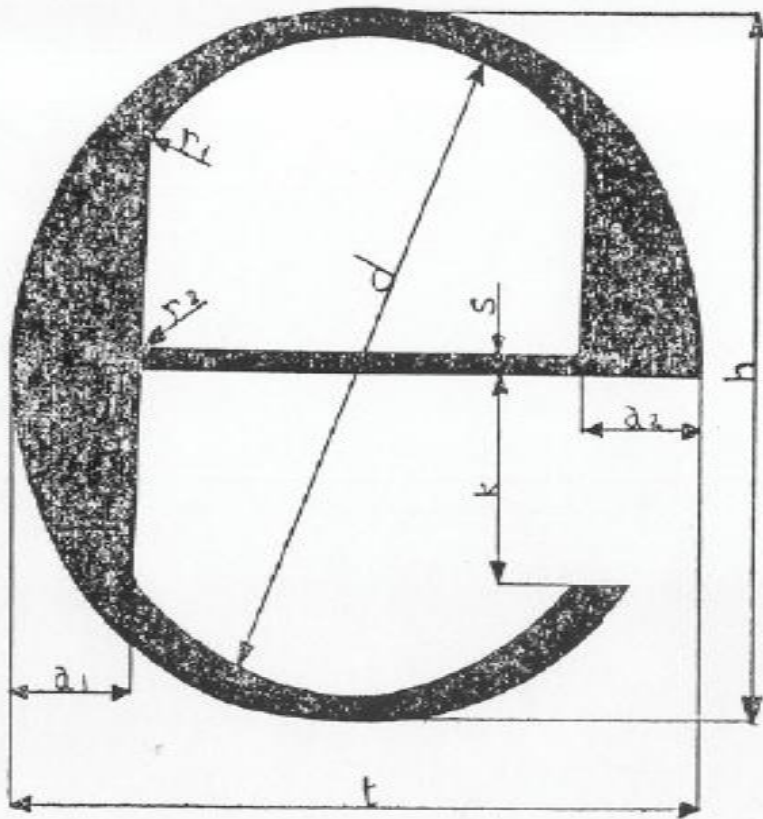
Attuazione della Dir. 2007/45/CE che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati, abroga le **Dir. 75/106/CEE** e **80/232/CEE** e modifica la **Dir. 76/211/CEE**



Il simbolo e (vedi DM 5 agosto 76) inserito dopo l'indicazione del peso significa che il produttore adempie a quanto previsto dalla L. 690/78 per gli "imballaggi preconfezionati C.E.E". **Tale indicazione non è obbligatoria** ma se presente diviene vincolante, se si vuole usare tale simbolo ci si deve accertare di essere in regola con l'applicazione della citata legge e di mantenere le prescritte registrazioni dei controlli statistici del peso.

Si ricorda, inoltre, che qualora si usino **contenitori misura** recanti il segno grafico **3** (vedi D M 5 agosto 1976) si dovranno effettuare i controlli statistici prescritti dall'All. V del D.L. 451/76.

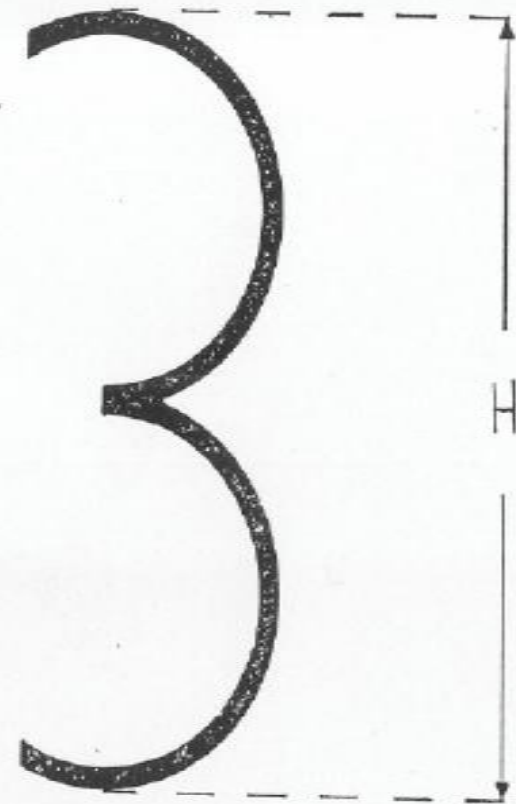
MARCHIO C.E.E. PER I PREIMBALLAGGI C.E.E.



Le dimensioni riportate nella tabella a fianco sono indicative nell'ambito del rispetto della forma della lettera « e ». Le stesse dimensioni sono espresse in funzione del diametro « t » della circonferenza circoscritta.

h	$= 0,9t$
a_1	$= 0,183t$
a_2	$= 0,163t$
d	$= 0,846t$
r_1	$= 0,085t$
r_2	$= 0,013t$
s	$= 0,025t$
k	$= 0,023t$

CONTRASSEGNO C.E.E. PER LE BOTTIGLIE RECIPIENTI-MISURA C.E.E.



L'altezza H deve essere non inferiore a 3 mm.



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Il termine minimo di
conservazione o nel caso
di prodotti molto
deperibili la data di
scadenza



Art. 9 lettera f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza

Art. 24 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. 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**. **Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.**
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.
3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.



ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

TMC

1. Il **termine minimo di conservazione** è indicato come segue:

a) la data è preceduta dalle espressioni:

— «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno,

— «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;



c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**.

Tuttavia, per gli alimenti:

— conservabili per **meno di tre mesi**, è sufficiente l'indicazione del **giorno** e del **mese**,

— conservabili per **più di tre mesi** ma **non oltre diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione del **mese** e dell'**anno**,

— conservabili per **più di diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione dell'**anno**;

Attenzione: la data si deve indicare secondo l'uso europeo

gg/mm/aa o gg/mm/aaaa

NON è ammesso indicare la data secondo altri uso come quello americano aa/mm/gg



ESENZIONI

- d) atte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:
- degli **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
 - dei **vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati** e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
 - delle **bevande** con un contenuto di **alcol pari o superiore al 10 %** in volume,
 - dei prodotti della **panetteria** e della **pasticceria** che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
 - degli **aceti**,
 - del **sale** da cucina,
 - degli **zuccheri** allo stato solido,
 - dei prodotti di **confetteria** consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
 - delle **gomme da masticare** e prodotti analoghi.
- IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/57



SCADENZA

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:
 - a) è preceduta dai termini «**da consumare entro ...**»;
 - b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle **condizioni di conservazione** da rispettare;
 - c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**;
 - d) la data di scadenza è indicata su **ogni singola porzione preconfezionata**.



DATA DI CONGELAMENTO

3. a data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:
 - a) è preceduta dall'espressione «**Congelato il ...**»;
 - b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
 - dalla **data** stessa, oppure
 - dall'**indicazione del punto** in cui essa è indicata sull'etichetta;
 - c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** e l'**anno**.



Art. 9 lettera g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego

Art. 25 Condizioni di conservazione o d'uso

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



Università
degli Studi
di Perugia

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



Art. 9 lettera h) il nome la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1.

Il nome la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare

Art. 8

1. 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.



Art. 9 lettera i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto dall'Art.26.

Art. 26 Paese d'origine o luogo di provenienza

...

1. L'indicazione del paese d'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 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;
 - b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.

Al momento non applicabile per quasi tutti i prodotti in attesa di norme attuative



Il paese d'origine o provenienza

Origine (1)

Paese di origine o luogo di provenienza: luogo, paese o regione ove i prodotti o gli ingredienti agricoli sono **interamente realizzati** o ove ha avuto luogo **l'ultima trasformazione sostanziale**



Il paese d'origine o provenienza

Origine (2)

- **Indicazione d'origine: facoltativa**, a meno che la sua omissione possa **indurre in errore** il consumatore su Paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto, anche a causa dell'**informazione complessiva** che lo accompagna

+

- **Se** l'origine del prodotto viene indicata, e questa **non coincida** con quella del suo **ingrediente primario (>50%)**, anche questa deve venire citata (*art. 26.3*)



Il paese d'origine o provenienza

Origine (3)

Indicazione d'origine obbligatoria per le **carni** (fresche, refrigerate e congelate)

+ suina, ovina, caprina e di pollame (inclusi anatre, oche, tacchini, faraone. Esclusi i fegati)

- equina, di coniglio e lepre, quaglia (?)



Il paese d'origine o provenienza

Origine (4)

- ❖ La **Commissione** deve sottoporre una **relazione**, tre anni dopo l'entrata in vigore del Regolamento, su costi/benefici dell'estensione dell'indicazione **obbligatoria d'origine a**:
 - ✓ **latte** e prodotti caseari (anche quando presente come ingrediente a vario titolo)
 - ✓ **carne usata come ingrediente** nei prodotti trasformati
 - ✓ **prodotti non trasformati**
 - ✓ **ingredienti** che rappresentano **più del 50% del prodotto**
 - ✓ **prodotti mono-ingrediente (?)**



Le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento

Art. 27 Istruzioni per l'uso

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

Esempi:

«da consumare previa cottura, cuocere in forno a 180°C per almeno 10 minuti»

«non cuocere nel forno a microonde»

Ove non strettamente necessarie rimangono possibili come indicazioni volontarie



Art. 9 lettera k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; .

Art. 28 Titolo alcolometrico

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.
2. 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.



ALLEGATO XII TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico **superiore all'1,2 % in volume** è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol.» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «**alc.**».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.



La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1609 kJ
	384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Una dichiarazione
nutrizionale



Art. 9 lettera l) una dichiarazione nutrizionale;

La dichiarazione nutrizionale

Art. 30 Contenuto

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:
 - a) il **valore energetico**; e
 - b) la quantità di **grassi**, acidi **grassi saturi**, **carboidrati**, **zuccheri**, **proteine** e **sale**.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:
 - a) **acidi grassi monoinsaturi**;
 - b) **acidi grassi polinsaturi**;
 - c) **polioli**;
 - d) **amido**;
 - e) **fibre**;
 - f) i **sali minerali** o le **vitamine** elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.



Art. 9 lettera I) una dichiarazione nutrizionale; .

**L'obbligo decorre a partire dal
13/12/2016**

ATTENZIONE !!!

**Se è già presente sull'etichetta
dovrà essere conforme alle
disposizioni del Reg. UE 1169/11 a
decorrere dal 13/12/2014**

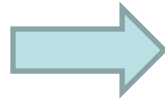


La dichiarazione nutrizionale

ALLEGATO XV ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Esempio da dati INRAN: codice alimento 000900 **BISCOTTI FROLLINI**

Formato tabellare



Formato lineare



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1901 kJ
	452 kcal
Grassi	13,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	73,7 g
di cui zuccheri	22,0 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,56 g
Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente	

Valori nutrizionali medi per 100g: energia 1901 kJ, 452 kcal; grassi 13,8g, di cui saturi 0g; carboidrati 73,7g, di cui zuccheri 22g; fibre 1,9g;proteine 7,2g, sale 0,56g.

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



La dichiarazione nutrizionale

Art. 31 Calcolo

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV

ALLEGATO XIV

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

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



Reg. UE 1169/11



Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o specifiche categorie di alimenti



Reg. UE 1169/11



Art. 10 Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti

1. Oltre alle indicazioni elencate all'articolo 9, paragrafo 1, indicazioni obbligatorie complementari sono previste all'**allegato III** per tipi o categorie specifici di alimenti.
2. Per assicurare l'informazione dei consumatori in merito a tipi o categorie specifici di alimenti e per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della protezione della salute dei consumatori o dell'uso sicuro di un alimento, la Commissione può modificare l'allegato III mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51.

Ove, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, sussistano imperativi motivi d'urgenza, la procedura di cui all'articolo 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.



AII. III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«confezionato in atmosfera protettiva».
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».
2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».
2.3. Alimenti contenenti aspartame/ sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame- acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.
2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».
3. Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	
3.1. Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro.	La dicitura «contiene liquirizia» va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione dell'alimento. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.2. Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.



Reg. UE 1169/11



TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
3.3. Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2 % per volume di alcol (1).	La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta	
4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»: - destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o - che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.	La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» figura nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.
4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.	La dicitura «contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.



Reg. UE 1169/11



TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
<p>5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo</p> <p>5.1. Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo.</p>	<ol style="list-style-type: none">1) La dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento;2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di alimento) va dichiarato nell'elenco degli ingredienti;<ul style="list-style-type: none">► M2 3) viene segnalato che il prodotto non è destinato alle persone che non hanno necessità di controllare il livello di colesterolo nel sangue;4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;5) viene segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni;6) il prodotto deve recare l'indicazione che la sua assunzione va prevista nel quadro di una dieta varia e bilanciata, che comporti il consumo regolare di frutta e verdura così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;7) nello stesso campo visivo recante la dicitura di cui al punto 3, occorre indicare che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli vegetali/stanoli vegetali aggiunti;8) la porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato va definita (di preferenza in g o ml), con un'indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione.



Reg. UE 1169/11



TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
6. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati	
6.1. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.	La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X, punto 3.
(1) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	



Università
degli Studi
di Perugia

Reg. UE 1169/11



Gli elementi volontari



Reg. UE 1169/11



CAPO V INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Art. 36 Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3.
2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
 - b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
 - c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.



Reg. UE 1169/11



3. La Commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione dei requisiti di cui al paragrafo 2 del presente articolo per le seguenti informazioni volontarie sugli alimenti:

- a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;
- b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani; e
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII.



Reg. UE 1169/11 visibilità



"I read all package labels for my health. Now my eyes are shot!"



LA PRESENTAZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE. UN ARGOMENTO DELICATO E FONDAMENTALE

Art. 12 Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti

- 1) Per tutti gli alimenti sono rese **disponibili e facilmente accessibili** le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.
- 2) Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.
- 3) ...
- 4) ...
- 5) ...



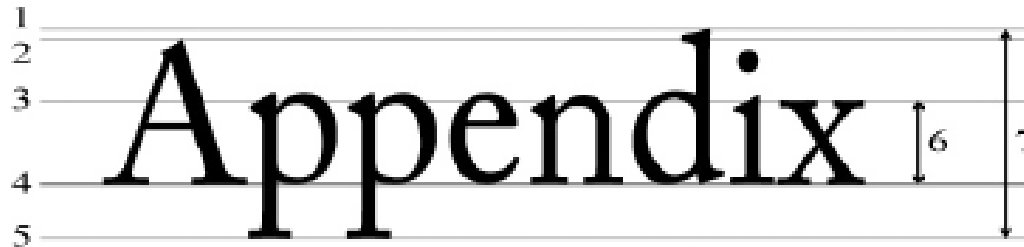
Reg. UE 1169/11



Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

- 1) Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, 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) Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare **chiara leggibilità**, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'**allegato IV**, è **pari o superiore a 1,2 mm**.

ALTEZZA DELLA X



Décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires

ANNEXE III DEFINITION DE LA HAUTEUR DU CARACTERE DE REFERENCE (Article 12 ci-dessus)



Royaume du Maroc

Office National de Sécurité Sanitaire
des Produits Alimentaires

المملكة المغربية

المكتب الوطني للسلامة الصحية
للمنتجات الغذائية

Légende

1	Ligne ascendante
2	Ligne des capitales
3	Ligne médiane
4	Ligne de base
5	Ligne descendante
6	Hauteur de x
7	Corps de caractère



مفتاح الملحق

خط تصاعدي	1
خط التصنيف	2
خط متوسط	3
خط أساسي	4
خط تنازلي	5
علو الحرف	6
خاصية الكتابة	7



Reg. UE 1169/11



Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

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**.
4. Allo scopo di conseguire gli obiettivi del presente regolamento la Commissione stabilisce, mediante **atti delegati** ai sensi dell'articolo 51, norme in materia di leggibilità.

Per il medesimo scopo di cui al primo comma, la Commissione può estendere, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i requisiti di cui al paragrafo 5 del presente articolo alle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti.

5. Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, **lettere a), e) e k)**, appaiono **nello stesso campo visivo**.

Art. 9



a) la denominazione dell'alimento; e) la quantità netta; k) il titolo alcolometrico



Università
degli Studi
di Perugia

Reg. UE 1169/11



Alimenti non preimballati



Reg. UE 1169/11



Art. 44 Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
 - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
 - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

NON ESSENDO IN CONTRASTO CON IL Reg. UE 1169/11
L'Art. 16 del D.Lgs. 109/92 rimane in vigore.



D.Lgs. 109/92



Art. 16

Vendita dei prodotti sfusi

1. 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 apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

2. Sul cartello devono essere riportate:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Articolo aggiunto dal D.Lgs. n. 181 del 23 giugno 2003



D.Lgs. 109/92



- 3.** 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 oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.
- 4.** Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
- 5.** 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 di anidride carbonica.



D.Lgs. 109/92



6. 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 di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere *a)*, *b)*, *e)* ed *h)*; tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.



Università
degli Studi
di Perugia

Reg. UE 1169/11



E il «lotto» ?

Oltre quanto stabilito dalla Dir. UE 2011/91

NON ESSENDO IN CONTRASTO CON IL Reg. UE 1169/11

l'Art. 13 del D.Lgs. 109/92 rimane in vigore.



Università
degli Studi
di Perugia



Una dicitura che consenta di
identificare il **lotto** di
appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

*Ribadito dalla Dir. UE
2011/91, rimane
obbligatorio perché
l'Art.13 del D.Lgs.
109/92 rimane in
vigore, proprio
perché l'indicazione
del lotto non è
prevista nel Reg. UE
1169/11.*

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente



D.Lgs. 109/92



Art. 13 Lotto

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
2. **I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.**
3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.
4. **Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.**
5. **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.**



D.Lgs. 109/92



6. L'indicazione del lotto non è richiesta:

a) **quando il termine minimo di conservazione 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 organizzazioni di produttori o

3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

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 cm²).



D.Lgs. 109/92



7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese nonché la menzione di cui all'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.
8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.



Università degli Studi di Perugia



Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La denominazione dell'alimento

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro, 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro: 30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609 kJ 384 kcal
Grassi	17,4 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50,3 g
di cui zuccheri	20,7 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto **NON PREVISTO NEL 1169**

Ribadito dalla Dir. UE 2011/91 rimane **obbligatorio** perché l'Art.13 del D.Lgs. 109/92 rimane **in vigore**, proprio perché l'indicazione del lotto non è prevista nel Reg. UE 1169/11.

La quantità netta

L'etichetta campione contiene alcuni errori ad esclusivo scopo didattico

L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti **evidenziati**

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento **ESCLUSO NEL 1169**

Il termine minimo di **conservazione** o nel caso di prodotti molto deperibili la **data di scadenza**

Una **dichiarazione nutrizionale**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Università
degli Studi
di Perugia



FOOD AND AGRICULTURE REQUIREMENTS

Luigi Mancini

FARE (Food & Agriculture Requirements)

Bruxelles – Milano - Roma

(+39) 335 5393164

www.foodagriculturerequirements.com

tech@fare.email