



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'etichettatura dei prodotti alimentari:recenti interpretazioni comunitarie e nazionali

Paola Rebufatti

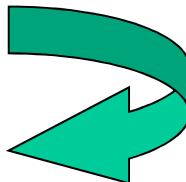
Laboratorio Chimico Camera di Commercio
Torino

Verona, 04 giugno 2019

ETICHETTATURA ALIMENTI

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

REGOLAMENTO UE 1169/2011



Decreto Legislativo n. 145/2017

Decreto Legislativo n. 231/2017



da integrare con le richieste della normativa di settore, quando presente

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI



I divieti e le limitazioni
sono validi anche per
presentazione e pubblicità
degli alimenti



*La **pubblicità**, in ogni sua forma, deve pertanto
risultare "**palese, veritiera e corretta**"*

ETICHETTATURA

COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- Indicazioni in lingua **italiana**
- Informazioni **posizionate in un punto evidente**
- Informazioni **chiaramente leggibili** ed eventualmente indelebili

Le informazioni obbligatorie non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

Comunicazione Europea 8 giugno

2018/C 196/01

(Reg. UE 1169/2011)

Principali chiarimenti

Presentazione delle informazioni

Le etichette non possono essere facilmente amovibili e devono rispettare i requisiti di:

- Messa a disposizione
- Accessibilità
- Posizionamento delle informazioni obbligatorie



Es. etichette legate con spago, cartellini, etc. -> da valutare caso per caso

Comunicazione Europea 8 giugno

(Reg. UE 1169/2011)

2018/C 196/01

Principali chiarimenti

Presentazione delle informazioni

Lettere maiuscole e numeri

- Solo per le indicazioni c
- Per le indicazioni obbligatorie ulteriori di cui all'Allegato III se riportate in modo tale da essere parte integrante della denominazione dell'alimento
- Per le indicazioni obbligatorie che accompagnano la denominazione dell'alimento
 - All. VI parte A (es. "affumicato", "irradiato", etc.)



Per garantire la leggibilità delle etichette si definisce la dimensione dei caratteri di stampa (h della x $\geq 1,2$ mm oppure $\geq 0,9$ mm per imballaggi con superficie maggiore < 80 cm²)

PRESENTAZIONE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - BISCOTTERIA SECCA E FRESCA - TORTE
 FARINA DI GRANO TENERO tipo "00", FARINA DI MAIS, grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, zucchero, glucosio, miele, UOVA, olio vegetale, strutto, lievito di birra, agenti lievitanti LATTE in polvere, BURRO, PANNA, RICOTTA (ingredienti: siero di latte vaccino, sale) sale, emulsionanti E472 e E471, lecitina di SOIA, FARINA DI CEREALE MALTATI, aroma vaniglia, aromi, amido, fecola, bagni per pasticceria, pasta per pasticceria.

Farfurie:
 RIPIENO CONFETTURA DI ALBICOCCHE ingredienti: Purea di albicocche (30% succo di frutta), zucchero, destroso, gelificante: pectina-alginato di sodio, correttore di acidità: acido sorbico, amido modificato, conservante: acido sorbico, amido, gelificante: pectina (E440), conservante: acido diacético (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aroma.

RIPIENO CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco (40%), zucchero, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aroma.

RIPIENO CONFETTURA DI FRUTTO DI BOSCO ingredienti: frutta (50%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti:pectina (E440), conservante: acido citrico (E330).

UVETTA SULTANINA, MELE, PESCHE SCIROPPATE, ANANAS SCIROPPATO, CUBETTI DI MACEDONIA CANDITA ingredienti: Cubetti di scorza di lime e cubetti di bruscela (rapa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, conservante: acido sorbico (E202) come residuo <10 mg/kg, colorante naturale rosso: acido canrosso, colorante vegetale: estratto vegetale, E131.

RIPIENO CREMOSO NOCCIOLE ingredienti: Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, zucchero del LATTE, pasta di NOCCIOLE 9,5%, amido modificato, zucchero, amido, zucchero 3,5%, emulsionante lecitina di SOIA, aroma, vanillina.

RIPIENO CAVIARINA PAR TICCIERA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: caragenina (E407), sale, destroso, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

RIPIENO: Gocce di cioccolato ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.

RIPIENO ZABAGLIONE: Acqua, zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), miele, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di MAIS, LATTE DESTROSO, conservante: potassio sorbato, addensante, caragenine, coloranti naturali E 160, E100.

RIPIENO MIELE ingredienti: Miele, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti:pectina addizionata di profilosato tetrasodico e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: selenite di magnesio, aroma.

RIPIENO CAVIARINA PAR TICCIERA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: caragenina (E407), sale, destroso, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, amido modificato: zucchero del LATTE, pasta di MANDORLE, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, vanillina.

RIPIENO CAVIARINA PAR TICCIERA: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: caragenina (E407), sale, destroso, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

Caffe'(20%), zucchero, olio di semi di ARACHIDI NOCCIOLE, ANACARDE, MANDORLE, LATTE SCREMATO in polvere, emulsionante: zucchero del SOIA.

RIPIENO CREMOSA PIATTAZO ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: caragenina (E407), sale, destroso, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

ANACARDE, zucchero, oli vegetali: ARACHIDI, cocco in proporzioni variabili, PISTACCHIO (3%), ARMELLINO, aromi, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina, colorante:E141.

RIPIENO CAVIARINA LIMONE Ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: caragenina (E407), sale, destroso, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a. Aroma limone DECORAZIONI:

ALBUME,BURRO,ZUCCHERO,ZUCCHERO CRYSTALLINO,ZUCCHERO GREZZO DI CANNNA,ZUCCHERO A VELO ingredienti: zucchero, amido, zucchero (5%), GELATINA DI FRUTTA (SOIA, girasole, palma), acqua, sale, FARINA DI CEREALE MALTATI, amido, zucchero (5%), zucchero (5%), amido.

MANDORLE FILETTATE, NOCCIOLE, ARACHIDI, PINOLI, GRANELLA DI NOCCIOLE, RISO SOFFIATO, SESAMO, CAFFÈ MACINATO,CACAO IPOVERE,CANNELLA

GRANELLA DI ZUCCHERO Ingredienti: zucchero bianco raffinato in granuli.

COCCO CACAO,O, CACAO, ZUCCHERO Ingredienti: Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palma), emulsionante: zucchero, amido, zucchero (5%), amido, zucchero (5%), amido.

SALATINI PASTA SFOLGLIA Ingredienti:

FARINA DI GRANO TENERO tipo "00", grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, sale, FARINA DI CEREALE MALTATI, amido, zucchero (5%), zucchero (5%), amido.

WURSTEL ingredienti: carne di suino(80%), acqua, sale, amido modificato, zucchero (destroso), spezie, aromi, aromatizzanti di affumicatura, antiossidanti(acido ascorbico), conservanti (sodio nitrito), UOVA.

PRESCIUTTO insalata, carne di suino (81%), acqua, amidi, Sale, aromi, stabilizzante (E407), zucchero, destroso, gelatina alimentare, antiossidante (E316), colorante (E250).

TONNO ingredienti: tonno, olio di girasole, sale.

CARCIOFINI ingredienti: pesce, olio di semi di girasole, correttore di acidità (E330), antiossidante (E300).

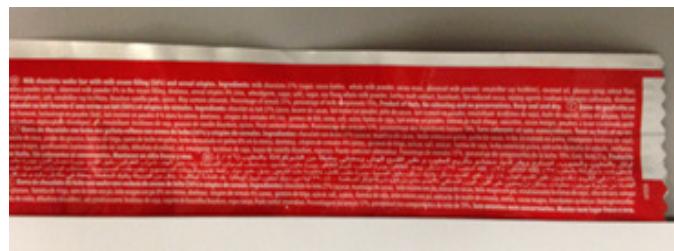
ACCIUGHE ingredienti: acciughe, sale, olio di semi di girasole.

RICO IN SODIUM ingredienti: siero di latte vaccino, sale.

PIZZETTE AL POMODORO Ingredienti: pomodor 100%, parmesano, olio d'oliva, formaggio grattugiato fresco (ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA, amilaglucosidasi, E460), sale, correttore di acidità: acido citrico.

PERSONALIZZAZIONE: coloranti: papaveri, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:



ETICHETTATURA

COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI



Alimenti preimballati



Alimenti non preimballati

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Regolamento UE n. 1169/2011 Alimenti preimballati

Denominazione alimento

Elenco ingredienti

Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranze

Quantità di taluni ingredienti/categorie

Quantità netta alimento

Termine minimo di conservazione o data scadenza

OSA responsabile informazioni alimenti – Sede stabilimento (D.Lvo 145/2017)

Tit.alcolometrico volumico effet. (bevande>1,2% di alcol in volume)

Dichiarazione nutrizionale

Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego

Istruzioni per l'uso

.....LOTTO.....

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto

Direttiva 91/2011 – D.Lvo 231/2017



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Denominazione



?????????



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

IMMAGINI IN ETICHETTA

Reg. UE 1169/2011

- Le informazioni sugli alimenti – comprese le immagini – non inducono in errore il consumatore



Ingredienti: ibisco, mela, foglie di mora dolce, scorza d'arancia, rosa canina, **aroma naturale al gusto di vaniglia**, scorza di limone, **aroma naturale al gusto di lampone**, more, fragole, mirtilli, bacche di sambuco

Lamponi e vaniglia tal quali??

Comunicazione Commissione Europea relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (Reg. UE 1169/2011)

- Utilizzo di pittogrammi o simboli per istruzioni d'uso?
Possono essere utilizzati in aggiunta all'espressione con parole e cifre

ALLERGENI

Le sostanze allergeniche devono essere sempre indicate, sia per la vendita di prodotti preimballati che non preimballati

L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo
(Regolamento UE 1169/11- All. II).

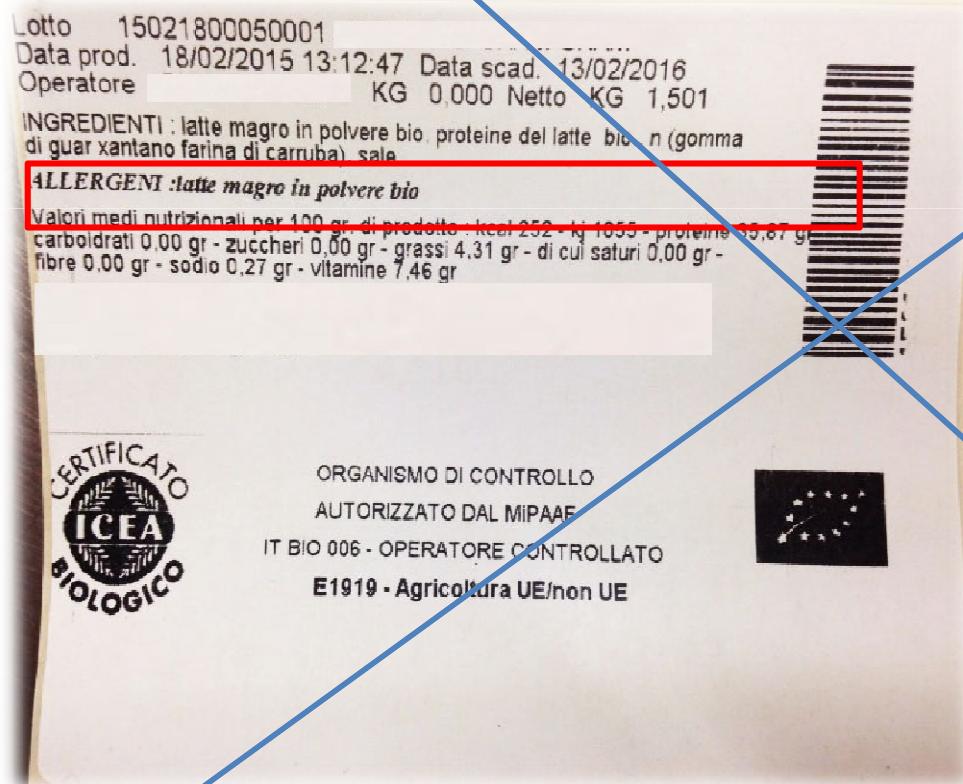
Le modalità di elencazione devono prevedere:

- Un riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
- La loro evidenziazione attraverso un tipo di carattere distintivo dagli altri ingredienti
- L'uso del termine «contiene»...in mancanza dell'elenco degli ingredienti
- La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici le contengono.

Comunicazione CE del 13 luglio 2017

Allergeni

➤ Ripetizioni



burro di cacao, latte intero in...ce di nocciole.

Contiene latte

ALIMENTI NON PREIMBALLATI

NO SOLO SU RICHIESTA
CONSUMATORE !!!!!

???????

ALLERGENI



???????

I caratteri in **MAIUSCOLO** riportano le sostanze e/o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

ETICHETTATURA

ALLERGENI

L'indicazione non è richiesta:

quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione (esempio latte, farina di grano tenero, ecc.).

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato:

Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**

Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**

Comunicazione CE 21/11/2017, n. 393/05

Applicazione del QUID

Obbligatorio per alimenti preimballati quando:

- Figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione
- È evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica
- È essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo da prodotti simili

Ingredienti/Categoria di ingredienti
(yogurt alla fragola/torta di frutta)

Ingredienti composti
(biscotti con crema al caffè)

Ingredienti evidenziati non nella denominazione (es. con pollo, al burro, immagine della mucca per ingredienti latt-caseari, illustrazione)

Ingrediente essenziale per caratterizzare l'alimento e distinguerlo dai prodotti simili



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Comunicazione CE 21/11/2017, n. 393/05

Applicazione del QUID

Sono presenti **deroghe**, ma:

- da valutare caso per caso (es. ingrediente utilizzato in piccole quantità ai fini dell'aromatizzazione, se indicato peso netto sgocciolato, ingrediente la cui quantità deve figurare per disposizioni comunitarie, ecc.)

L'indicazione del QUID è espressa in **percentuale** e corrisponde alla quantità dell'ingrediente **al momento dell'utilizzazione**.

Presenti specifiche per prodotti che hanno subìto una perdita di umidità dopo la produzione (es. torte, biscotti), ingredienti volatili, ingredienti concentrati o disidratati.



ETICHETTATURA

La quantità è espressa:

- unità di volume per prodotti liquidi
- unità di massa per altri prodotti



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

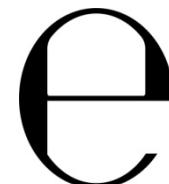


ETICHETTATURA

La quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale:

- Preimballaggi nazionali: D.P.R.391/80- D.Lvo 12/2010
- Preimballaggi CE: Legge 690/78 - D.Lvo 12/2010 – D.M. 5 agosto 1976 - DM 27/2/79

Simbolo metrologico comunitario



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

ETICHETTATURA

Quantità nominale (Qn) in grammi o millilitri	Altezza minima in mm

Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6



ETICHETTATURA

La quantità si esprime utilizzando il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) per i liquidi e il chilogrammo (kg) o il grammo (g) per i solidi

Se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di copertura, deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato

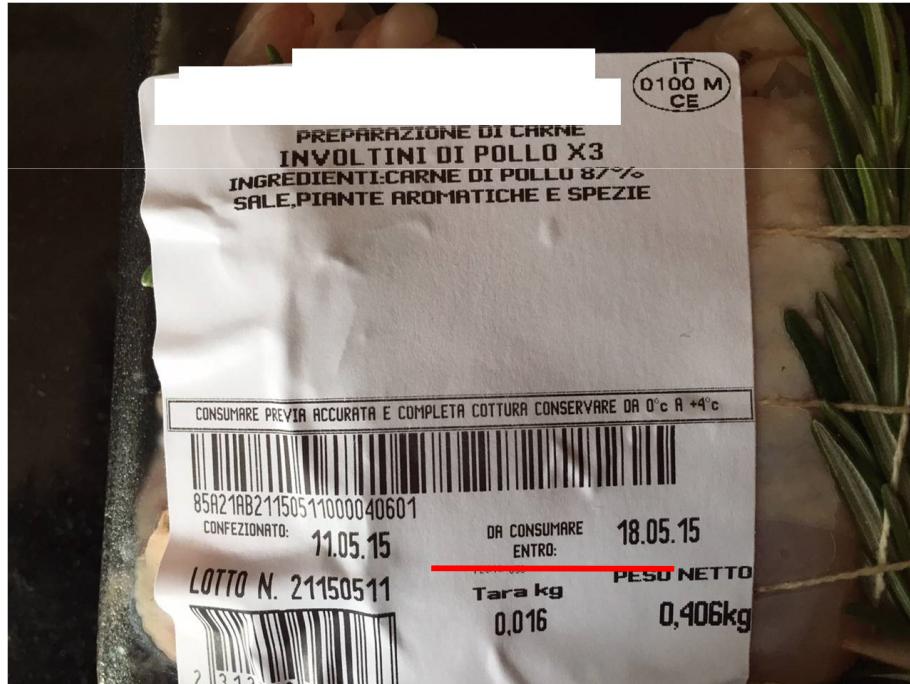


Per un alimento glassato, il peso netto indicato non include la glassatura



ETICHETTATURA

DATA DI SCADENZA - TMC



ETICHETTATURA

DATA DI SCADENZA - TMC



ETICHETTATURA

ORIGINE



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

.... 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



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

ETICHETTATURA

ORIGINE

E' introdotta l'importante precisazione in base alla quale "Ai fini del presente regolamento, il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita dal Codice Doganale dell'Unione (Regolamento UE n. 952/2013 e s.m.i.). A tal proposito si ricorda che, ai sensi dell'art. 60 del Codice Doganale dell'Unione, "le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi sono considerate originarie del paese in cui hanno subito l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione".





E' obbligatoria per alcuni prodotti (normativa di settore)

- Carni bovine
- Carni suine, ovine, caprine, volatili
- Uova
- Prodotti ittici
- Miele
- Prodotti ortofrutticoli
- Olio di oliva
- Vino
-

ETICHETTATURA

PRESENTAZIONE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

La denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento e il titolo alcolometrico volumico delle bevande con più dell'1,2% di alcol in volume, appaiono nello **stesso campo visivo**



D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

LOTTO

“Insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”.

- Determinato dal produttore o confezionatore o dal primo venditore stabilito nell’UE
- Indicato con “L,” salvo se riportato in modo distinto dalle altre indicazioni

9 maggio 2018

D.Lvo 231/2017

LOTTO

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- a) prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - i) venduti o consegnati a centri di deposito, preparazione o confezionamento
 - ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
 - iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione
- b) derrate alimentari non preimballate
- c) confezioni il cui lato più grande abbia una superficie < 10cm₂
- d) porzioni individuali di gelato vendute tal quali (lotto su confezioni multiple)
- e) TMC o data scadenza espressi almeno con giorno e mese

Regolamento UE 1169/2011 – D.Lvo 231/2017

Alimenti non preimballati



CARTELLO
o sistema equivalente
anche digitale



INGREDIENTI
ALLERGENI
(evidenza)

Denominazione alimento

Elenco degli ingredienti

Modalità di conservazione
pr. rapidamente deperibili,
ove necessario

Data di scadenza solo per
le paste fresche/ripiene

Titolo alcolometrico
volumico (>1,2% vol)

Percentuale di glassatura

Decongelato



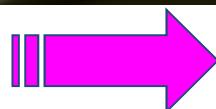
LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

SOMMINISTRAZIONE



ALLERGENI



idonea documentazione scritta

es. evidenziazione nella lista ingredienti delle preparazioni, menù, registro, cartello

DECONGELATO



fatti salvi i casi di deroga previsti

SOMMINISTRAZIONE

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesci e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	Regina (doppio impasto) pomodoro, mozzarella, salame grana 7,00
Diavola pomodoro, mozzarella, rucola, grana scaglie	Tricolore pomodoro, pomodolini, rucola, grana scaglie 6,00
Zucchine pomodoro, mozzarella, zucchine	parmigiana pom, mozz, pomod, grana 5,50
Melanzane pomodoro, mozzarella, melanzane	Friarelli NOVITA' pomodoro, mozzarella, saliccia, friarelli, pepe 6,50
Patate pomodoro, mozzarella, patate al forno	Stracchino pomodoro, mozzarella, stracchino 5,00
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala	Verdure pomodoro, mozzarella, verdure miste 6,00
Rucola pomodoro, mozzarella, rucola	Tirolese pom, mozz, radicchio, gorgonzola, speck 6,00
Crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	Speciale pom, mozz, di bufala, prosciutto crudo, pomodoro, rucola, grana scaglie 7,00
	Vatellina pom, mozz, bresaola, rucola, grana scaglie 6,50
	Balanzone pomodoro, mozz, prosciutto, uovo, grana 5,50
	Girasole pom, mozz, salame picc., spinaci, uovo, grana 6,00

La somministrazione

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (¹);
 - b) maltodestrine a base di grano (¹);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (¹);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagùi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 SO₂ 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.

???????????????

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

DECRETO SANZIONI REG. UE 1169/2011 ADEGUAMENTO NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL REG. UE 1169/2011 E DELLA DIRETTIVA 2011/91

- **Disciplina sanzionatoria** per la violazione delle disposizioni del Reg. UE 1169/2011 e del decreto stesso
- **NUOVE disposizioni nazionali** in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti:
 - ✓ **Lotto**
 - ✓ Indicazioni per **distributori automatici** alimenti non preimballati
 - ✓ Indicazioni per **prodotti non preimballati**
 - ✓ Prodotti non destinati al consumatore

In applicazione dal **9 maggio 2018**



D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

- Alimenti non preimballati messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati
- Da riportare sul distributore, **per ogni prodotto**:
 - ✓ Denominazione dell'alimento
 - ✓ Elenco degli ingredienti
 - ✓ Qualsiasi sostanza o prodotto che provochi intolleranze o allergie
 - ✓ Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto

Informazioni chiaramente visibili e leggibili in lingua italiana

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

PRODOTTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE

- Semilavorati non destinati al consumatore e prodotti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi e agli artigiani per usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni
- Fatti salvi gli obblighi di cui all'articolo 8, par.8, le informazioni da riportare sull'imballaggio o recipiente o confezione o etichetta o documenti commerciali*:
 - ✓ Denominazione dell'alimento
 - ✓ Qualsiasi sostanza o prodotto che provochi intolleranze o allergie
 - ✓ Quantità netta dell'alimento
 - ✓ Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'OSA
 - ✓ Lotto, quando obbligatorio

* Anche in modalità telematica, purché agli stessi riferiti

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

DECRETO SANZIONI REG. UE 1169/2011 ADEGUAMENTO NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL REG. UE 1169/2011 E DELLA DIRETTIVA 2011/91

- Le disposizioni relative all'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 1169/2011 non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE)

In vigore dal 9 maggio 2018

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

Art. 30 - ABROGAZIONI

- **D.Lgvo 109/92***
- **D.P.R 391/1980 (art. 7)** -> Identificazione del lotto di appartenenza
- **D.Lgs 77/1993** -> Attuazione della direttiva 90/496/CEE sull'etichettatura nutrizionale
- **Legge 169/1989 (art. 5, c. 3 ultimo periodo; art. 6, c. 1, lettere a) e b)** -> Termini di durabilità del latte

Sono in vigore solo le disposizioni relative alla data di scadenza per il latte recante la dicitura “fresco” (D.L. 157/2004) e del “latte crudo” (D.M. 12 dicembre 2012).

Per gli altri tipi di latte (UHT, a lunga conservazione, microfiltrato, etc.) la determinazione della data di scadenza o del TMC è rimessa alla responsabilità dell’OSA (art. 9, par. 1, lett. f) del Reg. UE 1169/2011).

Per maggiori info:

- MISE – Nota informativa “Chiarimenti sugli effetti abrogativi recati dall’art. 30 del D.Lgs. 231/2017 (09/04/2018)
- ICQRF - Circolare D.Lgs.231/2017 - Sanzioni per violazioni norme su informazione ai consumatori e adeguamento normativa nazionale alle disposizioni comunitarie (08/05/2018)

D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

Art. 30 - ABROGAZIONI

- D.Lgs 109/1992*

Attualmente sono in vigore le modifiche apportate dai seguenti articoli del D.Lvo 109/92 e inserite nelle rispettive norme di settore:

- **art. 20** che sostituisce l'art. 4 della Legge 1526/1956 e relativo all'obbligo di porre in vendita **preconfezionato il burro destinato al consumo diretto**;
- **art. 22, c. 3** che modifica l'art. 16, c.1 della Legge 580/1967 e relativo al **contenuto in acqua del pane**;
- **art. 23, c. 1** che sostituisce l'art. 1 del D.L. 98/1986* (convertito dalla legge 252/1986) e relativo alle norme di **confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata**
- **art. 26, c. 1** che sostituisce l'art. 7 della Legge 35/1968 e relativo all'obbligo di porre in vendita gli **oli di semi commestibili destinati al consumatore esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi**;

*l'art. 1, c.3 è stato modificato dal D. Lgs 181/2003

ETICHETTATURA

... E sul web?



CESTA MISTA 3-4 CHILI

Peso: 3-4 Kg circa

Azienda: [REDACTED]

La confezione contiene: Un cesto ideale per 1-2 persone

Ingredienti: Verdure fresche appena raccolte

PREZZO: 16 euro

VENDITA A DISTANZA
Articolo 14 del Reg. UE 1169/2011

INFORMAZIONI GENERALI

Verdure fresche e di stagione raccolte solo se perfettamente mature e consegnate direttamente a casa vostra. Potrete scegliere di ricevere i vostri prodotti per più settimane semplicemente cliccando sulla + del pulsante aggiungi.
Periodo di consegna: da Aprile a Gennaio

VAI AL CARRELLO
E ORDINA I PRODOTTI SCELTI

» Seleziona la quantità desiderata e clicca su "AGGIUNGI AL CARRELLO"; se vuoi terminare l'ordinazione clicca su "VAI AL CARRELLO", altrimenti continua con gli ordini.

AGGIUNGI AL CARRELLO
E PROSEGUI CON GLI ORDINI

QUANTITA'
0 

??????



CESTA MISTA 5-6 CHILI

Peso: 5-6 Kg circa

Chiarimenti in tema di etichettatura

- **09/04/2018:** [Nota informativa del Mise prot. n. 133330 - Chiarimenti sugli effetti abrogativi recati dall'art. 30 del D.Lgs. 231/2017](#)
- **08/05/2018:** [ICQRF - Circolare D.Lgs. 231/2017 - Sanzioni per violazioni norme su informazioni ai consumatori e adeguamento normativa nazionale alle disposizioni europee](#)
- **08/06/2018:** Comunicazione della Commissione Europea relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Reg. UE 1169/2011
- **09/06/2018:** MIPAAF – Decreto 7 maggio 2018 - Disposizione applicativa dei decreti relativi all'indicazione del paese d'origine nell'etichetta degli alimenti
- **ICQRF** - Circolare "D.Lgs. 231/2017 - sanzioni per violazioni norme su informazione ai consumatori - **ulteriori chiarimenti** "(16/05/2018)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Riferimenti legislativi

L'etichettatura nutrizionale è armonizzata in tutta l'Unione europea (Reg.UE 1169/2011)

- ✓ dal 13/12/2016 **obbligo** per alimenti preimballati tranne alimenti esentati
- ✓ diviene **obbligatoria** anche per preimballati esentati quando figura in etichetta o in una pubblicità un'indicazione nutrizionale o sulla salute
- ✓ **non si applica** a integratori alimentari e ad acque minerali (altro tipo di informazioni nutrizionali)

Valori dichiarati in etichetta nutrizionale(art.31)

- **analisi dell'alimento,**
- **fonti bibliografiche** *relative agli ingredienti*
- **banche dati aziendali** *costruite nel corso della propria esperienza*
- **elaborazioni** *dei dati ricavati incrociando quanto sopra*

**Conservare documentazione
usata per i calcoli**

Fonti bibliografiche

- Tabelle pubblicate sul sito del CREA (INRAN) al seguente indirizzo (sezione Banche dati):

<http://nut.entecra.it/>



- Tabelle BDA pubblicate dall'Istituto europeo di oncologia (IEO) al seguente indirizzo (sezione Ricerca):

<http://www.bda-ieo.it/>



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Q&A in Comunicazione 2018/C (8/6/2018)

Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

(2018/C 196/01)

3.	Dichiarazione nutrizionale	6
3.1.	Applicazione della dichiarazione nutrizionale	6
3.2.	Dichiarazione nutrizionale obbligatoria	6
3.3.	Indicazioni volontarie	7
3.4.	Forme di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale	10
3.5.	Forme di espressione e presentazione supplementari	12
3.6.	Esenzioni dall'obbligo di dichiarazione nutrizionale	12
3.7.	Complementi alimentari	14
3.8.	Prodotti specifici	14

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria per 100 g (o 100 ml) (art.30 Reg. UE 1169/2011)

2018/C 196/01

L'ordine di presentazione delle informazioni è il seguente:

- ✓ **Energia kJ/kcal**
- ✓ **Grassi g**
di cui **acidi grassi saturi g**
- ✓ **Carboidrati g**
di cui **zuccheri g**
- ✓ **Proteine g**
- ✓ **Sale g**



Sale = Sodio x 2.5

E' possibile indicare, ove del caso, che il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel prodotto (es. latte, carne, pesce, alcuni vegetali)

Dichiarazione nutrizionale

elementi facoltativi

- ✓ Energia kJ/kcal
- ✓ Grassi g di cui
acidi grassi saturi g
acidi grassi monoinsaturi g
acidi grassi polinsaturi g
- ✓ Carboidrati g di cui
zuccheri g
polioli g
amido g
- ✓ Fibre g
- ✓ Proteine g
- ✓ Sale g
- ✓ Vitamine e Sali minerali (unità di misura differenti oltre alla % consumo riferimento) - solo se > 15% consumo riferimento (All. XIII)

Per 100 g o 100 ml

NUTRITION FACTS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	100g	40g*
Energy / Energia	1856kj 442kcal	742kj 177kcal
Fat / Grassi	18g	7g
of which Saturates / di cui Acidi Grassi Saturi	11g	4,3g
Carbohydrates / Carboidrati	67g	26,7g
of which Sugars / di cui Zuccheri	22g	9g
Protein / Proteine	4g	1,4g
Salt / Sale	0,1g	0,05g

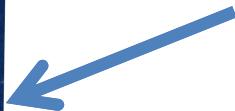
*Serving portion 40 g, about 5 biscuits / Porzione media 40g, pari a 5 biscotti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI	PER 100g	GDA**
Energia	339kJ - 80kcal	4%
Grassi	1,5g	2%
di cui: Acidi Grassi Saturi	0,4g	2%
Acidi Grassi Polinsaturi*	0,5g	
Carboidrati	0,0g	0%
di cui: Zuccheri	0,0g	0%
Proteine	16,7g	33%
Sale (dovuto al sodio naturalmente presente)	0,20g	3%
VITAMINE	PER 100g	VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Vitamina D (D ₃)	4,32mcg	86%
Vitamina B ₁₂	1,0mcg	40%
SALI MINERALI	PER 100g	VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Fosforo	130mg	18,5%
Selenio	25mcg	45%

***di cui Omega3 (EPA+DHA) 135mg per 100g**

**GDA = quantità giornaliere indicative (Guideline Daily Amounts). Percentuali delle quantità giornaliere indicative medie di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000kcal/8400kJ; fabbisogno che può variare in funzione del sesso, dell'età e dell'attività fisica svolta.

Costituenti non previsti oggetto di claims autorizzati (es. acidi grassi omega 3, polifenoli olio oliva ecc.): collocare le informazioni al di fuori della tabella ma in prossimità



Dichiarazione nutrizionale:esenzioni All.V (19 tipologie alimenti)

✓ **Prodotti non trasformati** monoingrediente* o una sola categoria di ingredienti**

Nota: * farina, miele ecc - ** miscuglio di legumi ecc

✓ **Prodotti trasformati** monoingredienti sottoposti unicamente a maturazione

Nota :prosciutto crudo, formaggio?

✓ **Acque** per uso umano, comprese quelle addizionate di anidride carbonica e/o aromi

✓ **Piante aromatiche**, spezie, loro miscele

✓

✓ Alimenti confezionati con imballaggi con **superficie maggiore** < 25 cm²

✓ **Alimenti** anche confezionati artigianalmente forniti in **piccole quantità direttamente** dal fabbricante al consumatore o a **strutture locali** di vendita

✓ **Bevande alcoliche > 1,2 % vol (art. 16)**

Regolamento CE 852/2004 articolo 2

Prodotti trasformati

- n) «prodotti non trasformati»: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuojati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- o) «prodotti trasformati»: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

- m) «trattamento»: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

ESENZIONI - Punto 19

mise.AOO PIT.REGISTRO UFFICIALE.U.0361078.16-11-2016



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA
COMPETITIVITÀ E LE PMI



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

- Richiamo ad esenzioni reg. UE 852/2004 e reg. CE 853/2004
http://www.statoregioni.it/Documenti/DOC_026546_59%20csr.pdf
- Anche alimenti artigianali
- Vendita diretta (esclusi intermediari): contatto diretto, comprese fiere, escluso trasporto lunghe distanze, ecc.
- Microimprese: Raccomandazione 361/2003 art.2, 10 occupati, 2 milioni fatturato annuo
- Livello locale: reg. CE 853/2004, provincia e province contermini



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

3.6.2. I seguenti alimenti sono esentati dai requisiti della dichiarazione nutrizionale obbligatoria?

Disposizioni pertinenti: allegato V

- prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti
- farina (ad esempio, farina di frumento) sì, soggetto alle seguenti qualifiche
La farina non contenente ingredienti aggiunti, ad esempio additivi, vitamine, minerali, e che non è stata sottoposta a trattamenti diversi dalla macinatura e dalla decorticazione è considerata un prodotto non trasformato (1).
- riso parboiled e riso precotto no
- olio vegetale no
- zucchero no
- miele sì
- piante aromatiche, le spezie o le loro miscele
 - prodotti a base di erbe aromatiche e spezie contenenti aromatizzanti e/o correttori di acidità sì

Le erbe aromatiche, le spezie o le loro miscele sono esentate dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale, in quanto sono consumate in piccole quantità e non hanno un impatto nutrizionale significativo sulla dieta. Analogamente, i prodotti contenenti aromatizzanti e/o correttori di acidità beneficiano di tale esenzione, a condizione che gli aromatizzanti e/o i correttori di acidità non abbiano un impatto nutrizionale significativo.

Consumi di Riferimento

(All. XIII parte B)

<i>Nutrienti</i>	<i>Consumo di riferimento (adulto medio)</i>
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

Es. Grassi pari a 35 g/100 g e 50% VNR

2018/C 196/01

3.3.4. È possibile riportare sull'etichetta il contenuto di fibre utilizzando una percentuale delle assunzioni di riferimento, sebbene il regolamento non riporti dati armonizzati relativi alle assunzioni di riferimento per le fibre?

Disposizioni pertinenti: articolo 30, paragrafo 2 e articolo 35, paragrafo 1, lettera e)

No. Le uniche sostanze nutritive per le quali sia possibile esprimere la quantità sotto forma di percentuale delle assunzioni di riferimento sono riportate all'allegato XIII, anche quando vengono utilizzate forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale.

Etichettatura nutrizionale obbligatoria: presentazione (art.34)

- ✓ **COLLOCAZIONE** nel **medesimo campo visivo** anche per le parti integranti
- ✓ **LINGUA:** facilmente **comprendibile** dal consumatore
- ✓ **FORMA** **tabulare** con allineamento cifre (forma orizzontale solo in mancanza di spazio)
- ✓ **INDICAZIONE** relativa all'alimento (es. **dopo cottura, sullo sgocciolato ecc.**)

2018/C 196/01

In ogni caso, la dichiarazione nutrizionale deve indicare in modo chiaro se si riferisce al prodotto sgocciolato o al prodotto nella sua interezza.

- ✓ **Possibilità RIPETIZIONI** informazioni nutrizionali (art.30) nel **campo visivo principale della confezione** per
 - valore energetico oppure**
 - valore energetico con grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.**



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE - UFFICIO 4

LINEE GUIDA SULLE TOLLERANZE ANALITICHE APPLICABILI IN FASE DI CONTROLLO UFFICIALE

Le presenti linee guida sono state predisposte alla luce del seguente documento della Commissione europea:

”Document guidance for the control of compliance with EU legislation on reg. (EU) 1169/2011, dir. 90/496/EEC and dir. 2002/46/EC with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label”.

Emissione giugno 2016 delle Linee Guida ministeriali

www.salute.gov.it

home > documentazione > pubblicazioni

Tolleranze

Nutriente	Quantità	Tolleranza ammissibile, che include l'incertezza di misura	
		In eccesso	In difetto
Vitamine (ad esclusione della vitamina C in alimenti liquidi)		+ 50%	-35%
Vitamina C in alimenti liquidi		+ 100%	-35%
Minerali		+ 45%	-35%
Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre	< 10 g per 100 g:	+ 2 g	-2 g
	10-40 g per 100 g:	+ 20%	-20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	-8 g
Grassi	< 10 g per 100 g	+ 1.5 g	-1.5 g
	10-40 g per 100 g:	+ 20%	-20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	-8 g
Acidi grassi saturi, Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi	< 4 g per 100 g:	+ 0.8 g	-0.8 g
	≥ 4 g per 100 g:	+ 20%	-20%
Sale	< 1.25 g per 100 g:	+0.375 g	-0.375 g
	≥ 1.25 g per 100 g:	+ 20%	-20%

Arrotondamenti e Quantità trascurabili

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml < 10 g e > 0.5 g per 100g o 100ml per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali al decigrammo più vicino (0.1g) “0 g” o “ < 0.5 g” può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml < 10 g e > 0.1 g per 100g o 100ml per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali al decigrammo più vicino (0.1g) “0 g” o “ < 0.1 g” può essere dichiarato
Sale	≥ 1 g per 100 g o ml < 1 g e > 0.0125 g per 100 g o ml per quantità irrilevabile o concentrazione ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g) al centigrammo più vicino (0.01g) “0 g” o “ < 0.01 g” può essere dichiarato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio Tutte le altre vitamine e minerali	3 cifre significative 2 cifre significative

PRODOTTI NON PREIMBALLATI art.30

Dichiarazione nutrizionale

- **VOLONTARIA**
- **POSSIBILITA' di limitarsi a**
 - ***valore energetico***
 - ***valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale***



Dichiarazione nutrizionale olio extravergine d'oliva

<u>Valori nutrizionali medi per 100 g</u>	
Energia / Energy	900 Kcal / 3700 kJ
Grassi / Fat	100 g
di cui Acidi Grassi Saturi / Saturated Fat	14.7 g
Carboidrati / Carbohydrates	< 0.1 g
di cui Zuccheri / Sugar	< 0.1 g
Proteine / Proteines	< 0.1 g
Sodio / Sodium	< 0.1 g



kJ e kcal

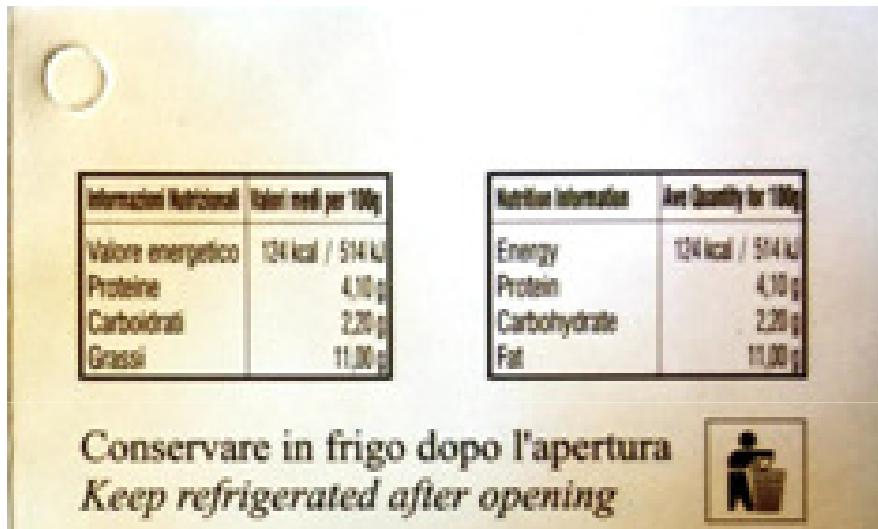


SBAGLIATO! Occorre indicare sale



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

ALCUNI ESEMPI



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Decreti ORIGINE

RISO

- “Paese di coltivazione del riso”
- “Paese di lavorazione del riso”
- “Paese di confezionamento del riso”
- “Origine del riso”



GRANO DURO

- “Paese di coltivazione del grano”
- “Paese di molitura”

POMODORO

- “Paese di coltivazione del pomodoro”
- “Paese di trasformazione”
- “Origine del pomodoro”



- Decreto 26 luglio 2017: Origine del riso
- Decreto: 26 luglio 2017: Origine del grano duro per paste di semola di grano duro
- Decreto 16 novembre 2017: Origine del pomodoro



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Decreti “origine”

Chiarimenti

Reg. UE 775/2018

“In caso di adozione da parte della Commissione europea di atti esecutivi ai sensi dell'art. 26, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 1169/2011, [...] il presente decreto perde efficacia dal giorno della data di entrata in vigore dei medesimi ovvero, se diversa, dalla loro data di applicazione”.



Decreti “origine”

- latte e prodotti lattiero caseari **in vigore fino al 31 marzo 2019**
- riso, grano, pomodoro **in vigore fino al 31 marzo 2020**

ICQRF - Circolare "D.Lgs. 231/2017 - sanzioni per violazioni norme su informazione ai consumatori - **ulteriori chiarimenti** "(16/05/2018)

MIPAAF – Decreto 7 maggio 2018 - Disposizione applicativa dei decreti relativi all'indicazione del paese d'origine nell'etichetta degli alimenti G. UFF. (09/06/2018)

Reg. UE del 28 maggio 2018, n. 775

Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

Modalità di indicazione

1) Riferimento alla zona geografica

1° aprile 2020

- i) «UE», «non UE» o «UE e non UE»; o
- ii) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- iii) la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
- iv) uno o più Stati membri o paesi terzi; o
- v) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- vi) il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;

oppure

2) Utilizzo di dicitura

«(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)» o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

ETICHETTATURA



ORIGINE

Come individuare l'INGREDIENTE PRIMARIO ?

Articolo 2 Reg. UE 1169/2011

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



Grazie per l'attenzione

paola.rebufatti@lab-to.camcom.it



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO