



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'etichettatura dei prodotti alimentari e le recenti novità interpretative

Paola Rebufatti

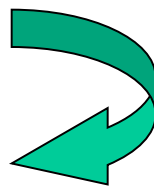
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Modena, 14 giugno 2017

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

REGOLAMENTO UE 1169/2011



Decreto Legislativo n. 109/1992 s.m.i.

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

... qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento ...



imballaggio



etichetta



avviso, nastro, fascetta



DDT
doc. accompagnamento

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

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

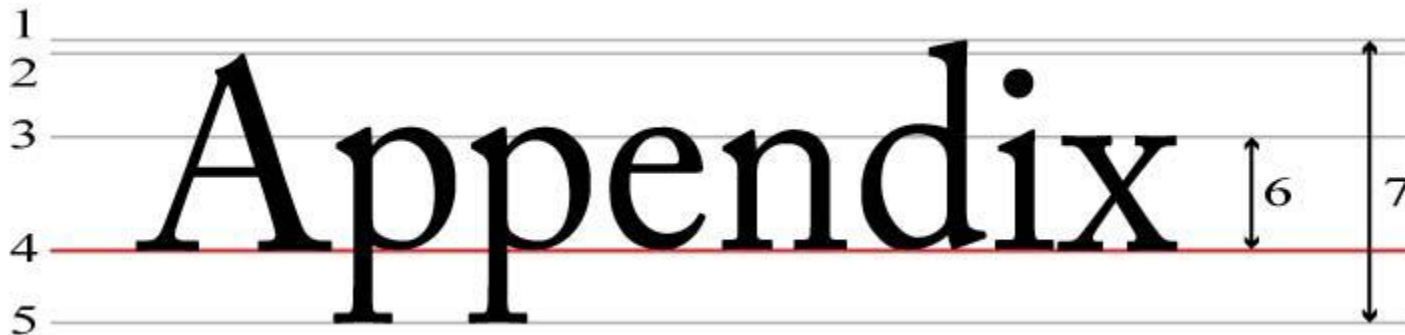
COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- ❑ 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

ETICHETTATURA

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X



Legenda

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

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

ETICHETTATURA

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 CEREALI MALTATI, aroma vaniglia, aromi, amido, fecola, bagne per pasticceria, paste per pasticceria.

FARCIATURE:

RIPIENO CONFETTURA DI ALBICOCCHES ingredienti: Purea di albicocche 30%, sciroppo di glucosio, zucchero, destrosio, gelificanti, pectina-alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico-sodio citrato, conservante: acido sorbico: antiossidante: acido ascorbico, aromi.
RIPIENO CONFETTURA CILIEGE ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegia (40%), zucchero, purea di frutti rossi, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi.
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), aromi.
RIPIENO CONFETTURA DI FRAGOLE ingredienti: fragole (50%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330).

UVETTA SULTANINA, MELE, PESCHE SCIROPATE, ANANAS SCIROPATO

CUBETTI DI MACEDONIA CANDIDA ingredienti: Cubetti di scorze di arancio e cubetti di brassica (rapa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, regolatore di acidità (acido citrico: E330), conservante: E220 (come residuo <10 mg/kg), colorante naturale rosso: acido carminico, colorante verde: estratto vegetale, E131.

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

RIPIENO CREMA PASTICCERA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, 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),

marsala secco, amido di FRUMENTO, amido di MAIS, LATTOSIO destrosio, conservante: potassio sorbato, addensante, carragenina, coloranti naturali E 160a, E100.

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

RIPIENO CREMA BIANCA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, 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, vanillina.

RIPIENO CAFFE' ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

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

RIPIENO CREMA PISTACCHIO ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.

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

RIPIENO CREMA LIMONE ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a. Aroma limone

DECORAZIONI:
ALBUME, BURRO, ZUCCHERO, ZUCCHERO CRISTALLINO, ZUCCHERO GREZZO DI CANNA, ZUCCHERO A VELO ingredienti: saccarosio, amido di mais (3%), GELATINA DI FRUTTA.

MANDORLE FILETTATE, NOCCIOLE, ARACHIDI, PINOLI, GRANELLA DI NOCCIOLE, RISO SOFFIATO, SESAMO, CAFFE'
MACINATO, CACAO IPOLVERE, CANNELLA

GRANELLA DI ZUCCHERO ingredienti: zucchero bianco raffinato in granuli.
COCCO ESSICCATO, CODETTE DI ZUCCHERO ingredienti: Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palma), emulsionante: Lecitina di soia (E322), agente anti impaccante: talco, vanillina.

SALATINI PASTA SFUOGLIA ingredienti:
FARINA DI GRANO TENERO tipo "00", grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, sale, FARINA DI CEREALI MALTATI.

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

PROSCIUTTO ingredienti: carne di suino (81%), acqua, amidi, sale, aromi, stabilizzante (E407), zucchero, destrosio, gelatina alimentare, antiossidante (E316), conservante (E250).

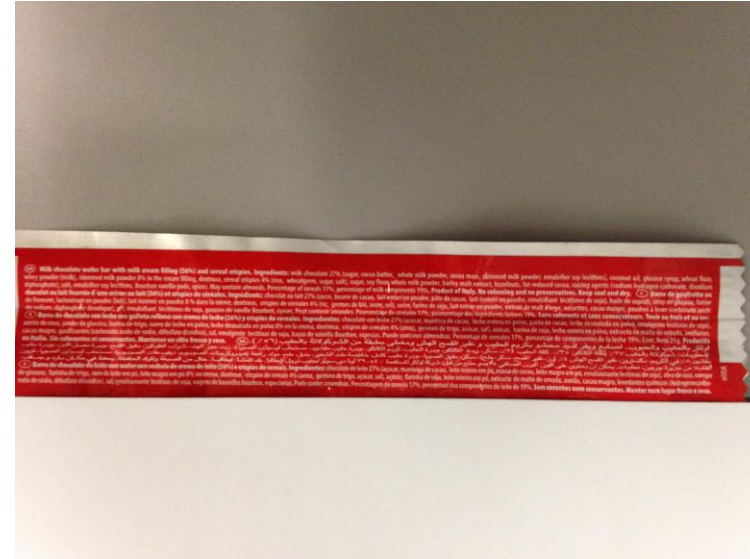
TONNICO ingredienti: tonno, olio di girasole, sale.
CARCIOFINI ingredienti: carcioffi, acqua, sale, aromi, correttore di acidità (E330), antiossidante (E300).

PEPERONI ingredienti: peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.
ACCIUGHE ingredienti: acciughe, sale, olio di semi di girasole.

RICOTTA ingredienti: siero di latte vaccino, sale.
SPINACI ingredienti: spinaci, sale.
PIZZETTE AL POMODORO ingredienti: pomodori 100%, pangrattato, olio d'oliva, formaggio grattugiato fresco (ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA, antiagglomerante: E460), sale, correttore di acidità: acido citrico.

PRODOTTI E CONFEZIONATI IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA LATTE, UOVA, CEREALI, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:



ETICHETTATURA

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



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

Nome o ragione sociale e indirizzo dell' OSA

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

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto

.....LOTTO.....

Direttiva 91/2011

Direttiva UE 91/2011

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene

Direttiva UE 91/2011

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 confezionate

c) confezioni il cui lato più grande abbia una superficie maggiore < 10cm₂

d) porzioni individuali di gelato (lotto su confezioni multiple)

e) TMC o data scadenza espressi almeno con giorno e mese

ETICHETTATURA

Denominazione
alimento

Elenco
ingredienti



Comporta un'indicazione relativa allo stato fisico del prodotto o allo specifico trattamento subito (es. *in polvere, surgelato, affumicato, ...*)

Comprende tutti gli ingredienti in ordine di peso decrescente, stato fisico/trattamento. Gli allergeni devono essere evidenziati graficamente. Gli oli o grassi vegetali devono essere seguiti dall'origine vegetale specifica (es. *olio di palma, olio di cocco,*)



confezionato in atmosfera protettiva

Denominazione



ALLERGENI

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

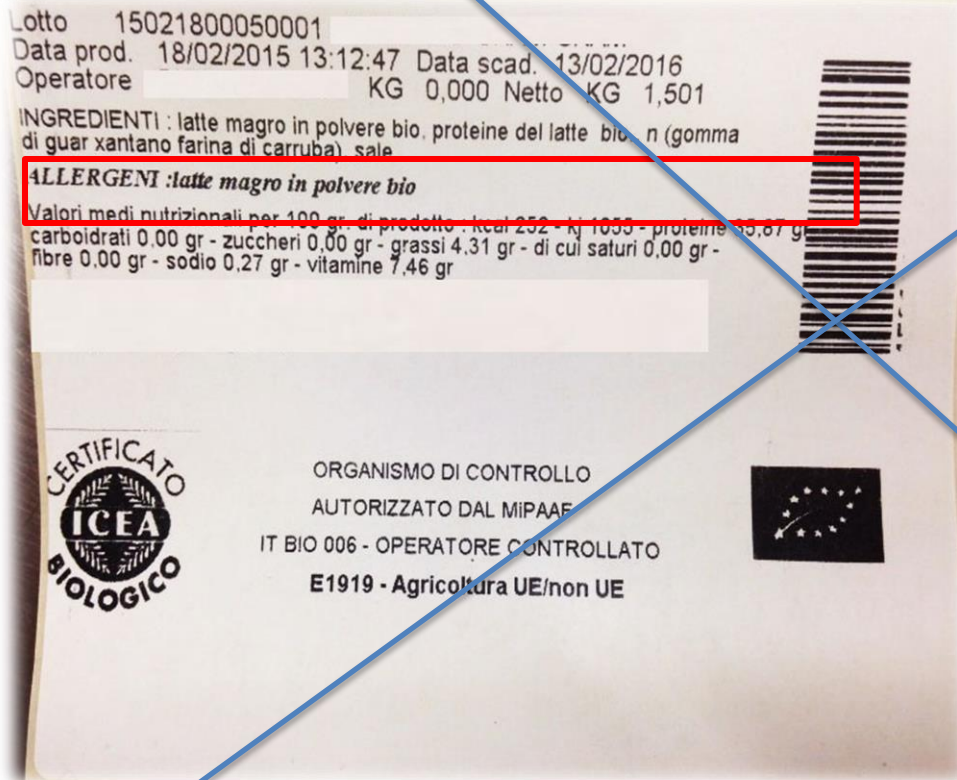
**L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo
(Regolamento UE 1169/11- All. II).**

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.

Allergeni

➤ Ripetizioni



burro di cacao, latte intero in
ce di nocciole.

Contiene latte

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.).

ETICHETTATURA

ALLERGENI

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**

ETICHETTATURA

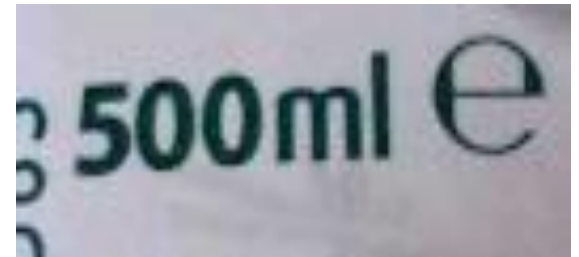
La quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale:

- 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

Simbolo metrologico comunitario

e



ETICHETTATURA

QUANTITA' NETTA

L'indicazione non è obbligatoria per gli alimenti:

- Soggetti a notevoli perdite di volume o massa e venduti a pezzo o pesati davanti all'acquirente
- La cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml (no spezie e piante aromatiche)
- Comunemente venduti a pezzo, purché il numero dei pezzi possa essere visto e contato dall'esterno o sia indicato nell'etichettatura

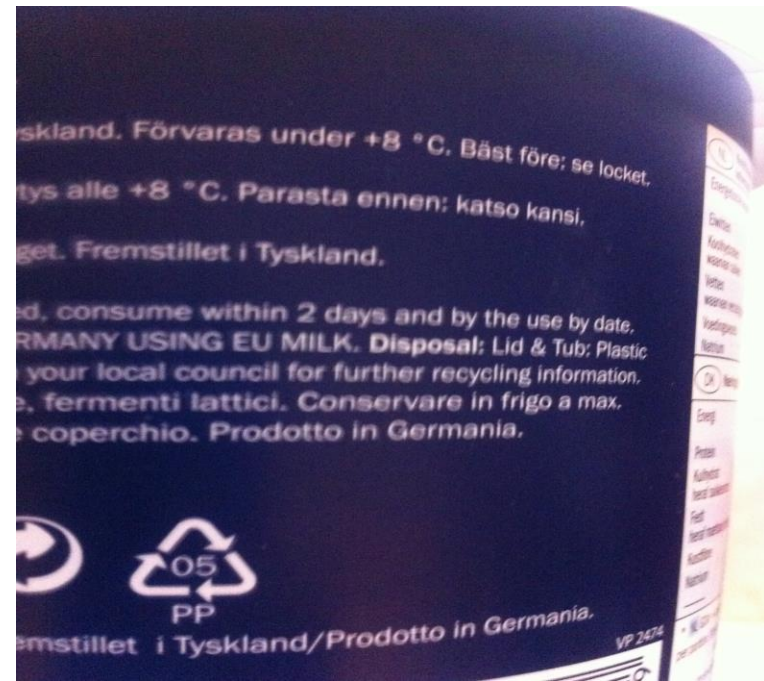
ETICHETTATURA

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

ETICHETTATURA



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”.*

ETICHETTATURA

ORIGINE

E' obbligatoria per alcuni prodotti

- Carni bovine
- Latte fresco
- Uova
- Prodotti ittici
- Passata di pomodoro
- Miele
- Olio di oliva
- Carni suine, ovine, caprine, volatili
- Latte e prodotti lattiero-caseari

ETICHETTATURA

Proteine aggiunte

I prodotti e le preparazioni a base di carne, nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, recano nella

denominazione dell'alimento l'indicazione della presenza di tali proteine e della loro origine

Es. "proteine del latte"

Carne ricomposta

I prodotti e le preparazioni a base di carne, nonché i prodotti della pesca, che

possono sembrare costituiti da un unico pezzo di

carne ma che in realtà sono frutto dell'unione di

diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui

additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi

diversi recano l'indicazione

Es. "carne ricomposta"

ETICHETTATURA

Acqua aggiunta

I prodotti e le preparazioni a base di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, comprendono nella denominazione dell'alimento l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se essa rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito. Analoga disposizione per i prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca (interi, tagli, fette o porzioni, filetti). Indicazione non obbligatoria per insaccati (es. mortadelle, hot dog), sanguinacci, paté di carne o pesce, polpette.

Per gli altri prodotti se non supera il 5% del prodotto finito può non essere dichiarata neanche nell'elenco ingredienti

Es. "acqua aggiunta"

ETICHETTATURA

DATA DI CONGELAMENTO



- ❖ Essa comprende nell'ordine: **GG/MM/AAAA**
- ❖ E' preceduta dall'espressione: «*congelato il...*»
- ❖ E' ammesso il richiamo ad altra parte della confezione ove la data sia riportata

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**

..... sparisce il TMC/data di scadenza

ETICHETTATURA

Alimenti non preimballati

⇒ CARTELLO



INGREDIENTI
ALLERGENI

Denominazione alimento

Elenco degli ingredienti

Modalità di conservazione,
ove necessario

Data di scadenza solo per
le paste fresche/ripiene

Titolo alcolometrico
volumico

Percentuale di glassatura

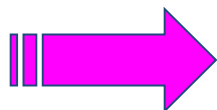


ETICHETTATURA

COLLETTIVITA'



ALLERGENI



idonea documentazione scritta

es. evidenziazione nella lista ingredienti delle preparazioni, tabella con allergeni e Individuazione delle preparazioni che li contengono, ecc.

ETICHETTATURA

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. Pesce 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

ETICHETTATURA

VENDITA A DISTANZA

Tutte le informazioni obbligatorie (ad eccezione del TMC o la data di scadenza) devono essere fornite prima che l'acquisto sia concluso senza oneri per il consumatore

Tutte le indicazioni obbligatorie saranno poi disponibili al momento della consegna

ETICHETTATURA



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
[REDACTED]

PREZZO: 16 euro

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.

QUANTITÀ

0



AGGIUNGI AL CARRELLO
E PROSEGUI CON GLI ORDINI



CESTA MISTA 5-6 CHILI

Peso: 5-6 Kg circa

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI FACOLTATIVE



ETICHETTATURA

INFORMAZIONI VOLONTARIE: REQUISITI

- non inducono in errore il consumatore
- non sono ambigue e non sono confuse per il consumatore
- sono, se del caso, basate su dati scientifici pertinenti

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

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI VOLONTARIE

Sono soggette ad atti di esecuzione della Commissione le seguenti informazioni:



Presenza eventuale e non intenzionale sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



Idoneità di un alimento per vegetariani o vegani



Assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione

Assenza di glutine o presenza in misura ridotta (Reg. UE 1155/2013)

REG. UE 828/2014 dal 20 luglio 2016 e Circolare Ministero della Salute 7 luglio 2015

- **SENZA GLUTINE**: se il contenuto di glutine dell'alimento non è superiore a 20mg/kg
- **CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO**: se il contenuto di glutine, consistente di uno o più ingredienti specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine o contenente uno o più di tali ingredienti, non è superiore a 100mg/kg.

Le informazioni possono essere corredate dalle diciture "**adatto alle persone intolleranti al glutine**" o "**adatto di celiaci**".

Possibilità di usare le diciture "**specialmente formulato per persone intolleranti al glutine**" o "**specificamente formulato per celiaci**" se l'alimento è stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato per ridurre il contenuto di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine oppure sostituire gli ingredienti con glutine con altri naturalmente privi.

Gli alimenti naturalmente privi di glutine, potranno riportare il claim "**senza glutine**", anche con l'indicazione "**adatto alle persone intolleranti al glutine**" o "**adatto ai celiaci**", però alle condizioni dell'art. 7 Regolamento UE 1169/2011.