

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI: NOVITA' LEGISLATIVE REGOLAMENTO 1169/2011 ED ESEMPI CONCRETI

Potenza 27.02.2015

Dott. Rocco Lapolla

Lapolla.rocco@tiscali.it-Llconsulting.jimdo.com

INIZIAMO DAL CONSUMATORE . . .

Consumatore informato:

autodidatta, attento alla propria persona dal punto di vista estetico e/o salutistico (fitness, vegani, vegetariani, alimentazione biologica, macrobiotica, allergie, intolleranze, ecc.)

Consumatore disattento:

attratto dai prodotti “primo prezzo”, da alimenti ad alta densità energetica...

IL RUOLO DELL'ETICHETTA

Etichettatura (art.1 Reg. CE 1169/2011):

“ [...]definisce in modo generale i principi, i requisiti, e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti [...] si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. [...]

Il regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazione sugli alimenti

PUNTI SALIENTI PER IL CONSUMATORE ATTENTO...

- ✓ Leggibilità
- ✓ Origine ingredienti
- ✓ Sede stabilimento produttivo
- ✓ Ingredienti e quindi assenza di sostanze chimiche in grado di nuocere alla salute (no ai pesticidi, additivi, aromi, ogm, grassi trans, zuccheri raffinati...)
- ✓ Impostazione grafica (tante informazioni ammucchiate creano confusione...)
- ✓ Tabelle nutrizionali

QUALI SONO LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- ✓ Denominazione di vendita
- ✓ Elenco ingredienti
- ✓ Ingrediente o coadiuvante che siano o derivino da allergeni
- ✓ Quid
- ✓ Quantità netta
- ✓ Termine minimo di conservazione o data di scadenza
- ✓ Modalità di conservazione e/o condizioni di impiego
- ✓ Nome o ragione sociale o marchio depositato del responsabile delle informazioni sugli alimenti
- ✓ Origine o provenienza dove previsto dall'art.26
- ✓ Istruzioni per l'uso
- ✓ Titolo alcolometrico (se >1,2%vol)
- ✓ Dichiarazione nutrizionale (obbligatoria dal 2016)
- ✓ Lotto – (con TMC in giorno e mese non necessario)

QUALI SONO LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

QUANDO UN'AZIENDA VENDE AD UN'ALTRA AZIENDA (B2B) PREIMBALLAGGI MULTIPLI LE INFORMAZIONI POSSONO ESSERE:

- sul preimballaggio [imballaggio multiplo];
- su un'etichetta ad esso apposta;
- sui documenti commerciali relativi agli alimenti, se si può garantire che tali documenti o accompagnino l'alimento al quale si riferiscono, o siano inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

E LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SONO:

- la denominazione dell'alimento;
- il termine minimo o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile.

Non è necessario in tal caso che gli articoli imballati individualmente siano soggetti agli stessi requisiti di etichettatura. Tuttavia, se il grossista o il dettagliante decide di vendere questi articoli al consumatore finale, deve fare in modo che le indicazioni obbligatorie richieste figurino su ciascuno di essi, basandosi sulle informazioni che appaiono sul preimballaggio, sull'etichetta ad esso apposta o sui documenti commerciali che lo accompagnano.

Per gli imballaggi multipli venduti a collettività e comprendenti articoli imballati individualmente, le indicazioni obbligatorie richieste devono apparire direttamente sull'imballaggio multiplo o su un'etichetta ad esso apposta.

Tuttavia, se gli articoli imballati individualmente (nell'imballaggio multiplo) sono unità di vendita destinate al consumatore finale, le informazioni obbligatorie devono figurare anche su ciascun articolo.

RICORDIAMO LA TERMINOLOGIA

"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, **dove sono preparati alimenti** destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale

"alimento preimballato": l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta

IMPORTANTE

Nel caso di imballaggi o recipienti la cui faccia maggiore ha una superficie inferiore a 10cm², l'elenco degli ingredienti può essere omesso. Tuttavia, in mancanza di tale elenco, è obbligatoria l'indicazione della presenza nell'alimento in questione di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze. Essa deve comprendere il termine "contiene" seguito dal nome di tale sostanza o prodotto.

**Ingredienti (ordine
decescente, additivi,
aromi, percentuale
ingredienti
caratterizzanti, ecc.)**

**Tabella
Nutrizionale**

TMC/Scadenza

**Denominazione
legale di vendita**

Peso netto

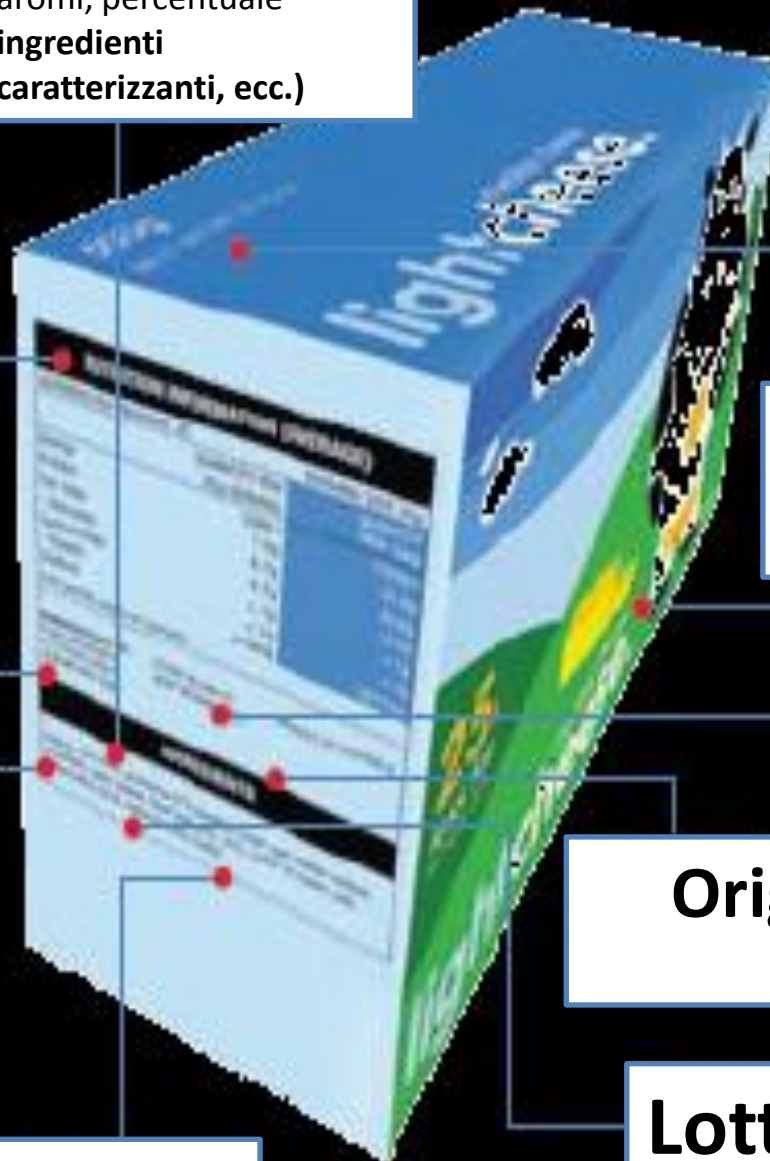
**Modalità di
conservazione**

**Responsabile
commerciale (nome
produttore o
confezionatore o
commercializzatore)**

**Indicazione
allergeni**

Origine

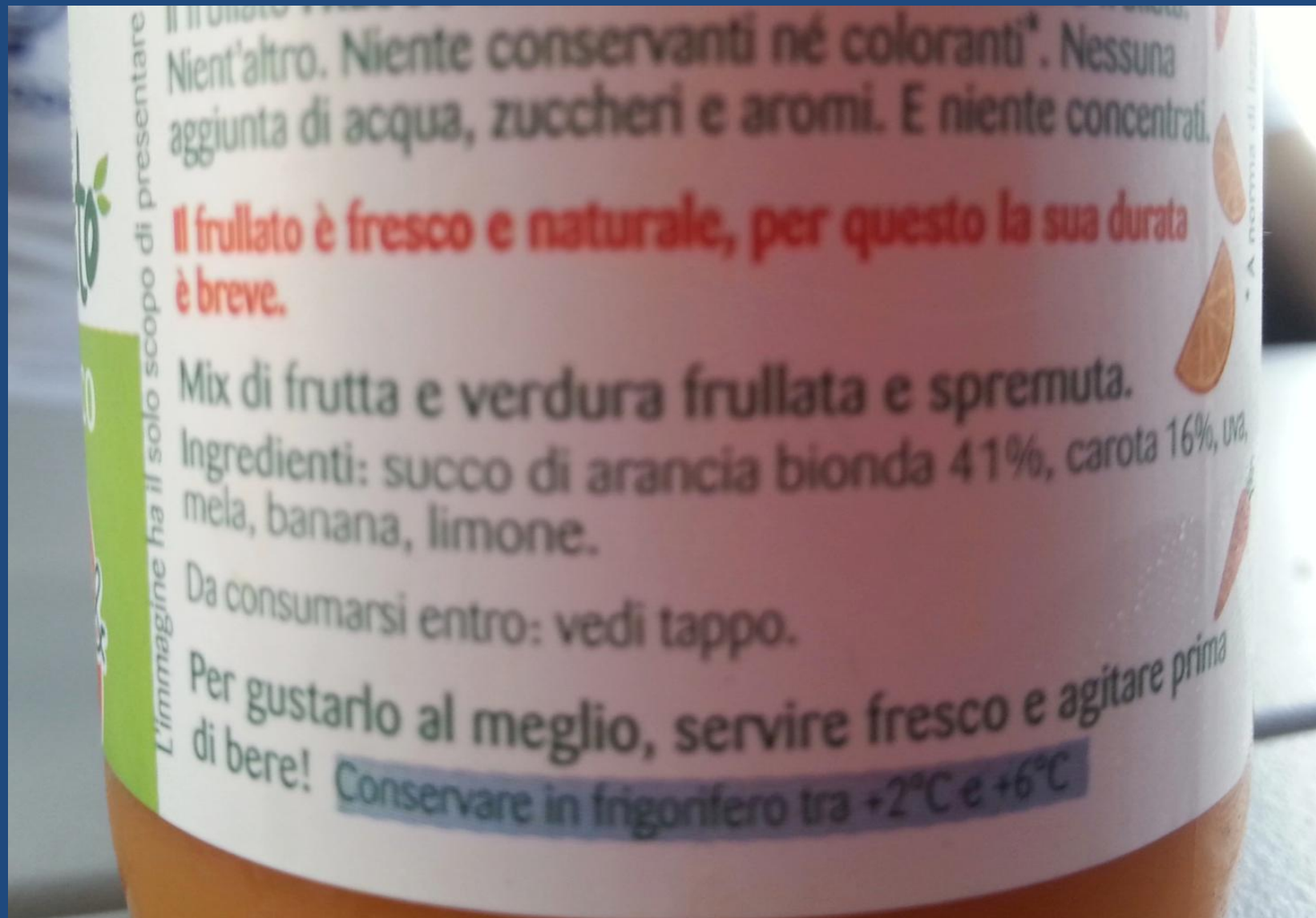
Lotto



REQUISITI DI BASE

- Le indicazioni in etichetta devono essere riportate in **lingua italiana (facoltativamente in più lingue)** (*dal D. L.vo 109/92*)
- Le informazioni obbligatorie devono essere in una **lingua comprensibile da parte dei consumatori degli stati membri in cui l'alimento è commercializzato** (*dal Reg. UE 1169/2011*)
- L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente **visibile, chiaramente leggibile, e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore** (*da L. 40 del 2/04/2007*)

ESEMPIO DI POSIZIONAMENTO



REQUISITI DI BASE

Leggibile:

1. altezza minima dei caratteri 1,2 mm rispetto alla 'x' (0.9mm se le confezioni hanno la superficie più ampia $\leq 80\text{cm}^2$)
2. spessore dei caratteri
3. contrasto luminoso e cromatico con lo sfondo

Indelebile:

➤ occorre considerare l'esposizione della luce e le temperature di stoccaggio

Chiarezza:

➤ non devono lasciare dubbi e non devono dare l'impressione di nascondere qualcosa

DIMENSIONI minime caratteri,

la cui parte mediana – altezza della x - è pari o superiore a 1,2 mm (Allegato IV)

eccezione: se superficie imballaggio < 80 cm²,

dimensione minima x deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

COLLOCAZIONE nel medesimo campo visivo

Appendix

ESEMPI NON CHIARI



SPECK

INGR. CARNE DI

SUINO, SALE, SPEZIE, FRUTTOSIO, DESTROSSIO, CONSERVANTE E250, ANTIOSSIDANTE E301, PRODUTTORI B.CE IT1929L, CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA DA B.CE IT L804H, NON FORARE LA BU
DA VENDERE A PESO, CONSERVARE A 0+4 °C, SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA FONTI DI GLUTI

ART. 510371

Caratteristiche	Valore energetico Kcal. 262 kJ 1033
Nutrizionali	Proteine g. 32,10
VALORI MEDI	Carboidrati g. 40,5
per 100 g	Grassi g. 14,80
di prodotto	

CONSERVARE A 0° +4° C.

Tara kg 0,028

DA CONS. PREF. ENTRO IL: 21.11.14

€/kg

PESO NETTO

26,90

0,123kg

LOTTO N. 63422500

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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.**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

E' il nome con il quale il prodotto è posto in vendita e serve ad identificarlo.

L'obiettivo è non confondere il consumatore sulla realenatura del prodotto.

Deve essere conforme:

- Alle norme comunitarie (se esistenti)**
- Alla legislazione nazionale (se esistente)**
- In assenza delle prime due, diviene una denominazione merceologica consacrata da usi e consuetudini (denominazione usuale) oppure si configura come una descrizione del prodotto**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Riporta un' indicazione **relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato)** se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

News:

- Se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita deve venire accompagnata dalla dicitura **“scongelato”**.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

News:


- Occorre indicare **l'ingrediente sostitutivo (diverso da quello normalmente impiegato, ovvero ad esempio uova/ovoprodotti nella maionese sostituiti da proteine di soia)** accanto alla denominazione di vendita in caratteri di altezza non inferiore al 75% di quella del nome del prodotto.
- Se si trattano **prodotti e preparazioni di carne e pesce, che hanno l'apparenza di fetta, filetto o porzione a cui venga aggiunta acqua in percentuale superiore al 5% in peso devono indicarne la presenza a fianco della denominazione di vendita**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

News:

- La carne e le sue preparazioni ed i prodotti della pesca, che appaiono come una fetta, filetto o porzione ottenuti da un unico pezzo, ma in realtà composti da diversi pezzi di carne/pesce uniti tra loro tramite altri ingredienti devono recare la specifica indicazione **“Carne ricomposta”** e **“pesce ricomposto”** accanto la denominazione di vendita.
- **Gli insaccati devono riportare una specifica indicazione, vicino alla denominazione di vendita, laddove l’involucro non sia edibile.**

ESEMPI :



MISTO DI CARCIOFI, PATATE PREFRITTE E PORRI SURGELATI
INGREDIENTI: patate (66%), carciofi (19%), porri (12%),
prezzemolo, basilico.

SUGO PRONTO A BASE DI
FRUTTI DI MARE E POMODORO. SURGELATO.



INGREDIENTI

INGREDIENTI IN PILLOLE

- **Ingrediente: qualsiasi sostanza, compresi gli additivi,** utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.
- **Gli additivi devono essere designati con il nome della** loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CE (solo per amidi modificati obbligatoria solo la categoria)
- **Allergeni: andranno ripetuti ogni volta che sono presenti,** con uno stile grafico diverso, e vanno indicati anche se derivano da coadiuvanti tecnologici

COME EVIDENZIARE ALLERGENI?

In evidenza il nome della sostanza o del prodotto elencato **nell'allegato II**:

Cereali contenenti glutine, **cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

COME EVIDENZIARE ALLERGENI?

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio

utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico

di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi

COME EVIDENZIARE ALLERGENI?

Deve essere evidenziata solo la parte del nome dell'ingrediente corrispondente (ad esempio **"milchpulver" va evidenziato "milch"**). Tuttavia, per motivi pratici, anche la messa in evidenza dell'intera denominazione (ad esempio **"milchpulver" per intero**) è considerata conforme alle prescrizioni legali.

Quando la denominazione dell'ingrediente è composta da più parole separate, deve essere evidenziato solo il prodotto o la sostanza che provoca allergie o intolleranze (ad esempio **"poudre de lait", "latte in polvere", "farina di grano"**).

ESEMPI DI COME EVIDENZIARE ALLERGENI

BISCOTTI AI CEREALI CON LATTE, ARRICCHITI CON FERRO, MAGNESIO E VITAMINE E, B1. Ingredienti: Cereali 68,6% [farina di **FRUMENTO** 51,3%, cereali integrali 16,2% (fiocchi integrali di **AVENA** 6%, chicchi integrali frantumati di grano saraceno 4,4%, farina integrale di **ORZO** 2,8%, farina integrale di **SEGALE** 2%, farina integrale di **FARRO** 1%), crusca di **FRUMENTO** 0,87%, germe di **GRANO** 0,19%], zucchero, olio di colza, agente di carica (polidestrosio), agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, difosfato disodico), **LATTE** intero in polvere 0,8% (equivalente a 7,1% di latte), derivati del siero di **LATTE**, sale, emulsionanti (E472e, lecitine di **SOIA**), minerali (carbonato di magnesio, ferro elementare), **LATTE** scremato in polvere, aromi, vitamina E, vitamina B1 (tiamina). **PUO' CONTENERE UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.**

Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro il:
(vedi lato sopra)

6x50g **e** 300g

ESEMPI DI COME EVIDENZIARE ALLERGENI

CEREALI PER LA PRIMA COLAZIONE CON MANDORLE
INGREDIENTI: fiocchi di riso e frumento integrale 34,5% (riso, frumento integrale 24,7% corrispondente a 8,5% sul prodotto finito, zucchero, farina di riso, latte scremato in polvere, glutine di frumento, germe di frumento, sale, estratto di malto d'orzo, agente lievitante: carbonato acido di sodio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), fiocchi di avena 31,5%, aggregati di riso e crusca 21,5% [riso croccante (farina di riso, crusca di grano duro 19,1%, zucchero, malto d'orzo, glutine di frumento, sale, destrosio, grasso vegetale non idrogenato di palma), zucchero, fiocchi di avena, sciroppo di glucosio, grasso vegetale non idrogenato di palma, miele], orzo soffiato caramellato 9% (orzo, zucchero, sciroppo di glucosio), mandorle 3,5%.

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio e soia.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

ESEMPIO DI ETICHETTA ERRATA

Preparazione alimentare surgelata a base di verdure

Ingredienti: vegetali in pezzi e gocce di passato in proporzione variabile (patate, pomodori 11,3%, fagioli borlotti, carote 10,3%, piselli, zucchine 7,5%, sedano 5,6%, fagiolini, spinaci, porro, cavolo cappuccio viola 1,8%, cavolo verza 1,8%, zucca, prezzemolo, basilico, aglio).

Senza glutine.

INGREDIENTI IN PILLOLE

1. **Oli e grassi vegetali: inserire l'indicazione della loro natura** "oli/grassi vegetali" + elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile"
2. "totalmente o parzialmente idrogenato" deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato


ESEMPI :

Gelato al liquore all'uovo, tra croccanti sfoglie al cacao magro (13%). Ingredienti: LATTE scremato reidratato, olio di cocco, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, liquore all'UOVO (4%) (ingredienti: zucchero, acqua, tuorlo d'UOVO (19%), alcool, albume d'UOVO, aromi), sciroppo di glucosio, LATTOSIO e proteine del LATTE, cacao magro in polvere, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina), coloranti (curcumina, annatto), aromi.

ESEMPI :

PASTA BRISÉE

Ingredienti: farina di **frumento**, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, colza, girasole), acqua, succo di limone concentrato, alcol, sale, concentrati vegetali e di frutta (carota, mela, limone).



INGREDIENTI IN PILLOLE

Nei seguenti prodotti va sempre indicata l'acqua a prescindere dal 5%:

- prodotti a base di carne e preparati di carne sotto forma di taglio (anche d'arrosto), fetta, porzione o carcassa di carne;
- prodotti della pesca e molluschi bivalvi non trasformati e preparati sotto forma di taglio (anche d'arrosto), fetta, porzione, filetto o prodotto intero della pesca.

Non è obbligatoria per gli alimenti quali gli insaccati (ad esempio, le mortadelle, gli hot dog), i sanguinacci, il pane di carne, il paté (di carne o di pesce) e le polpette (di carne o di pesce).



Prodotto a base di coscia suina cotta.

Ingredienti: Coscia suina 80%, Acqua, Sale, Destrosio, Aromi, Addensante: Carragenina; Antiossidante: Ascorbato di sodio; Conservante: Nitrito di sodio.

INGREDIENTI IN PILLOLE

No ingredienti per:

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.

QUID

figura nella **denominazione di vendita** o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita (es. pasta all'uovo, panettone al cioccolato, zuppa di pesce, torta alla frutta...);

- messo in rilievo nell'etichettatura con **parole, immagini o rappresentazione grafica;**

- essenziale per **caratterizzare un prodotto alimentare** e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

QUID

- si esprime in **percentuale**, **corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.**
- viene indicato nella **denominazione di vendita** del prodotto alimentare o in prossimità di essa, **oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente.**

QUID:ESEMPI

Quando nella denominazione di vendita figura un **ingrediente composto** (es.: **la crema nel biscotto alla crema**) deve essere indicata la percentuale di tale ingrediente (crema x %).

La menzione della farcitura o del ripieno, senza ulteriori specificazioni, tuttavia, non comporta l'obbligo del QUID (es. biscotto farcito)

QUID:ESEMPI

Se l'ingrediente composto risulta utilizzato in quantità superiore al 25% , deve essere menzionato sempre mediante la elencazione dei suoi componenti.

CASO:

brioche a base di confettura di ciliegia (30%).

Nell'elenco degli ingredienti della merendina, dopo la menzione della "confettura di ciliegia" bisogna indicare tutti gli ingredienti della confettura (zucchero, ciliegie%, pectina, succo di limone, ecc..) e con la menzione del 30%.

Non si indica il quid quando:

Esalto tutti gli ingredienti del prodotto, senza metterne in rilievo uno. Esempio: rappresentazione grafica di tutte le verdure usate in un minestrone

Quando l'immagine rappresenta solo una raffigurazione paesaggistica, quali un campo di frumento o delle spighe sulle confezioni di pasta alimentare o di prodotti da forno



Quando ho un peso sgocciolato

Esempio: Pesche allo sciroppo (x g - sgocciolato x g)

Con prodotti costituiti da due o più ingredienti posti in vendita con l'indicazione in etichetta delle rispettive quantità

Esempio lo yogurt ai cereali, di cui sono indicate le quantità di yogurt (150g) e di cereali (15g).

QUID:ESEMPI

Fatta con latte fresco, formaggio e miele

Ingredienti: Farina di grano tipo 00, latte fresco pastorizzato, strutto, formaggio fresco (latte pastorizzato, fermenti selezionati, caglio, sale), acqua, agente lievitante (difosfato sodico, carbonato di sodio, amido di frumento), sale, miele.

In questo caso mancano: denominazione legale, le % di latte e miele.

PESO NETTO

Il peso o quantità nominale si esprime al netto della tara ed in alimenti preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il **litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml)** e per gli altri il **chilogrammo (kg) o il grammo (g)**, salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

PESO NETTO

L'applicazione del marchio "e" è la **dichiarazione di conformità** delle modalità di confezionamento dei prodotti alle disposizioni previste dalla legge 690/78 nonché dei controlli effettuati.

Dichiarazione di conformità: procedura mediante cui il fabbricante metrico, che abbia installato un sistema di garanzia della qualità, dichiara che gli strumenti in esame sono conformi, per la categoria di strumenti interessata, ad apposito provvedimento della Direzione Generale per l'Armonizzazione e la Tutela del Mercato.

La dicitura "**peso netto**" è **da ritenersi non obbligatoria**, ma, se compare sull'etichetta, l'operatore responsabile dell'etichettatura deve seguire le norme di legge.

25025 Manerbio (Brescia) Italia
620 g e

175 g e

TROPPO
PICCOLA

Prodotto soggetto a calo di peso
400 gr e

Errato

TMC E DATA DI SCADENZA

Ai sensi dei Reg. 852/2004 il produttore alimentare, in quanto responsabile della sicurezza dei propri prodotti, è tenuto a stabilire la **shelf life** degli stessi attraverso la valutazione scientifica dei tempi del mantenimento delle caratteristiche microbiologiche, chimiche, fisiche ed organolettiche. La data riportata sull'etichetta dei prodotti deve tenere conto detta shelf life determinata dal produttore.

DATA DI SCADENZA

Per alimenti deperibili dal punto di vista microbiologico, occorre inserire una data di scadenza. Dopo tale data è considerato a rischio come definito nell'art. 14 del Reg. CE 178/02

Si deve indicare con:

“Da consumare entro “ gg/mm/aa oppure indicare il punto in cui essa è presente sull'etichetta

Devono esserci le modalità di conservazione

Deve essere presente su ogni singola porzione confezionata

DATA DI SCADENZA

Pasta fresca de semola de trigo duro

Ingredientes: semola de **trigo** duro, agua. Contiene **gluten**.

.....

**Da consumare entro:
vedere la data sul lato della confezione**

Conservare in frigorifero
a max +4° C.

Prodotto confezionato
in atmosfera protettiva.

Non forare la confezione.

Una volta aperta la confezione,
conservare in frigorifero
e consumare entro 3/4 giorni.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100g di prodotto

Energia	1264 kJ - 298 kcal
Grassi	1,3 g
- di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	61,1 g
- di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	1,8 g

DATA DI SCADENZA

ripieno, 6% del ripieno ingredienti : farina 00 lievito, sale.
ni, sale, noce, pepe, limone.
RA GRAMMI 20 TEMPO DI COTTURA 3 MINUTI **SCADE 29/05/2011** LOTTO 104/11

nato in atmosfera protettiva senza conservanti aggiunti.
- 5 min. - Conservare tra -2° e +4°C
ciale fresca a base di farina "00" o grano duro, uova pastorizzate, formaggi,

girasole, sale, spezie ed erbe aromatiche
Può contenere tracce di sedano e soia.
**Conservare in frigorifero
tra +2°C e +6°C**
Da consumarsi entro:
vedi data impressa sulla confezione

TMC (TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE)

E' la data sino a cui il prodotto in **adeguate condizioni di conservazione mantiene le sue caratteristiche specifiche.**

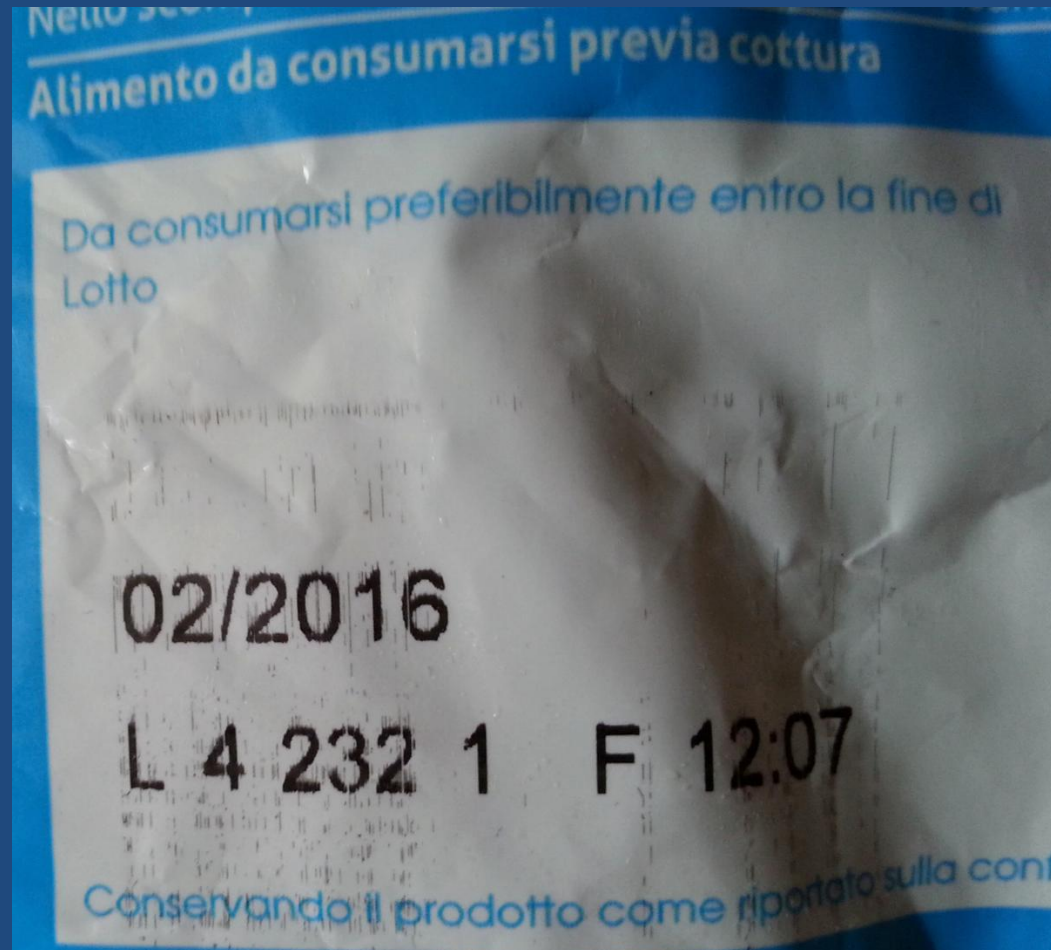
Si esprime con:

“Da consumarsi preferibilmente entro il” gg/mm/aa oppure il punto in cui tale data è espressa per gli alimenti conservabili per meno di 3 mesi

In questa casistica il lotto potrebbe essere omesso, ma occorre valutare in modo adeguato la gestione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità.

**“Da consumarsi preferibilmente entro fine” seguito da: mm/aa oppure il punto in cui tale data è espressa si usa per gli alimenti conservabili dai 3 ai 18 mesi
aa oppure il punto in cui tale data è espressa per i prodotti con conservazione > 18 mesi**

TMC: ESEMPI



LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

Obiettivo:

Fornire l'origine ogni volta che la sua assenza possa indurre in errore i consumatori per quanto riguarda il reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto

LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

Origine del prodotto: il luogo ove esso ha subito l'ultima trasformazione sostanziale

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

LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

Disposizioni obbligatorie relative all'origine già da anni per:

miele, frutta e ortaggi, pesce, carni bovine e i prodotti a base di carni bovine, olio d'oliva.

Ora origine obbligatoria anche per:

carni suine, il pollame, le carni ovine e caprine reimballate non trasformate.

La sola indicazione del nome e sede dell'operatore non si qualifica come "indicazione d'origine".

LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

Origine o luogo di provenienza obbligatorio:

- quando **l'origine di un alimento è indicata e non è la stessa del suo ingrediente primario deve essere indicata anche l'origine dell'ingrediente primario** o deve essere indicato che l'origine dell'ingrediente primario è diversa da quella dell'alimento. Le modalità per l'applicazione di tali regole saranno stabilite con un atto di esecuzione della commissione.
- se l'omissione risulti in grado di indurre in **errore il consumatore**
- 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**

LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

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

Caso:

Un'azienda in Italia importa dall'Unione Europea funghi congelati, li confeziona a proprio marchio e non figura la sede stabilimento di produzione all'estero, ma solo l'indirizzo del responsabile che commercializza.

Non c'è un'evidenza al made in italy...ma l'origine serve?

2 errori : I funghi sono l'ingrediente primario e potrebbe trarre in inganno il consumatore l'assenza di tale informazione...quindi in questo caso sì.

Bisogna specificare il luogo dell'ultima trasformazione.

IL RESPONSABILE COMMERCIALE

Marchio depositato/nome/ragione sociale di chi è responsabile delle informazioni sugli alimenti + indirizzo.

No casella postale, internet, camera di commercio.

La sede dello stabilimento produzione va specificata bene (nome + sede).

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

È obbligatorio stabilire una dichiarazione nutrizionale per l'alimento così com'è venduto.

Le informazioni nutrizionali obbligatorie espresse in grammi (g) da dicembre 2016 sono :

-VALORE ENERGETICO (KJ/Kcal *coeff di conversione 4,187*)

-GRASSI

-ACIDI GRASSI SATURI (grassi cattivi)

-CARBOIDRATI

-ZUCCHERI

-PROTEINE

-SALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Queste informazioni possono essere integrate con :

1. Acidi grassi monoinsaturi (grasso buono)
2. Acidi grassi polinsaturi (grassi omega)
3. Polioli
4. Amido
5. fibre

* polioli sono carboidrati idrogenati usati come dolcificanti in sostituzione allo zucchero

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Per gli alimenti non preimballati, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico

I Sali minerali e le vitamine possono essere inseriti solo se il contenuto è conforme all'allegato XIII parte A-1 e 2

Esempi :

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
Valore energetico	384 kcal 1631 kJ
Proteine	0,5 g
Carboidrati	95 g
Grassi	0,2 g
Ferro	5 mg (35% della RDA*)
(*) RDA: Razione Giornaliera Raccomandata dalla CEE	

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

valore energetico	283 kcal / 1171 kJ	
proteine	13,5g	
carboidrati	1g	<i>di cui</i>
zuccheri	<i>1g</i>	
grassi	25g	<i>di cui</i>
saturi	<i>16g</i>	
fibre alimentari	0g	
sodio	0,3g	
calcio	400mg *	}
fosforo	200mg **	

*(50% RDA) - **(29% RDA)

RDA = Razione Giornaliera Raccomandata

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

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

Etichettatura nutrizionale obbligatoria esenzioni :

1. Infusioni a base erbe e frutta, caffè, tè, tè decaffeinati ecc
2. Aceti
3. Aromi, enzimi alimentari , additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici
4. Lieviti
5. Gelatina
6. Composti gelificazione per marmellate
7. Gomme da masticare
8. Alimenti confezionati in contenitori con superficie < 25 cm²
9. Alimenti anche confezionati in modo artigianale forniti direttamente dal fabbricante al consumatore finale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Il valore energetico e le sostanze nutritive sono espresse su 100 g o 100 ml.

E' consentito accompagnare anche l'espressione per porzione o per unità di consumo, a condizione che siano riportate sull'etichetta la quantità e il numero delle porzioni o dell'unità di consumo. Possibile indicare ANCHE in %GDA (obbligatorio per vitamine e sali minerali)

LOTTO

E' obbligatorio per la direttiva 2011/91/UE, quindi rimane in vigore per questo punto l'art.13 109/92

