



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Etichettatura alimentare: recenti emanazioni

Paola Rebufatti

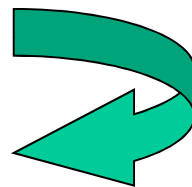
Laboratorio Chimico Camera di Commercio  
Torino

Firenze, 29 maggio 2018

# 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

**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

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

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto

.....LOTTO.....

Direttiva 91/2011 – D.Lvo 231/2017

# D. Lgs 15 settembre 2017, n.145

## STABILIMENTO DI PRODUZIONE O, SE DIVERSO, DI CONFEZIONAMENTO

- Prodotti alimentari **preimballati**
- Sede indicata con **località e indirizzo** dello stabilimento
- **Omessa** se:
  - l'informazione coincide con la sede già indicata in etichetta ai sensi Reg. UE 1169/2011
  - è riportato il marchio di identificazione o la bollatura sanitaria
  - il marchio contiene l'indicazione della sede dello stabilimento

Aprile 2018

# D. Lgs 15 settembre 2017, n.145

## STABILIMENTO DI PRODUZIONE O, SE DIVERSO, DI CONFEZIONAMENTO

- Le disposizioni non si applicano ai prodotti alimentari preimballati, 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 (ETA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE)

Aprile 2018

# 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



# Direttiva UE 91/2011 – 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 < 10cm<sub>2</sub>
- d) porzioni individuali di gelato vendute tal quali (lotto su confezioni multiple)
- e) TMC o data scadenza espressi almeno con giorno e mese

# ETICHETTATURA

prodotti di origine animale provenienti da  
stabilimenti soggetti al riconoscimento

MARCHIO IDENTIFICAZIONE



IT  
N° ric  
CE

*ai sensi Regolamento CE n. 853/04*

BOLLATURA SANITARIA



IT  
N° ric  
CE

*ai sensi Regolamento CE n. 854/04*

# Regolamento UE 1191/2011 – 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



# D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

## ALIMENTI NON PREIMBALLATI

### VENDITA AL CONSUMATORE FINALE E ALLE COLLETTIVITÀ

- Ulteriori indicazioni per:
  - ✓ Prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari
  - ✓ Bevande vendute mediante spillatura
  - ✓ Acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici
  - ✓ Prodotti dolciari e da forno confezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto

# D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

## ALIMENTI NON PREIMBALLATI

### FASI PRECEDENTI LA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE E ALLE COLLETTIVITÀ

- Informazioni da riportare su documenti commerciali\*:
  - ✓ Denominazione dell'alimento
  - ✓ Elenco degli ingredienti
  - ✓ Qualsiasi sostanza o prodotto che provochi intolleranze o allergie
  - ✓ Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'OSA
  - ✓ Lotto, quando obbligatorio

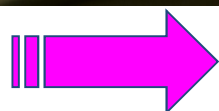
\* Anche in modalità telematica, purché accompagnino l'alimento corrispondente o siano inviati prima o contemporaneamente alla consegna

# D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

## SOMMINISTRAZIONE



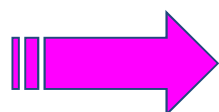
**ALLERGENI**



**idonea documentazione scritta**

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

**DECONGELATO**



**fatti salvi i casi di deroga previsti**



# 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

# 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) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti cotti 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.

*“Se avete allergie o intolleranze segnalatelo al personale”*

*“Se avete allergie o intolleranze contattate al seguente numero XXXX il Responsabile Qualità”*

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



# 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**
  - ✓ 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**

# 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
- 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**

# Comunicazione CE del 13 luglio 2017

## 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 21/11/2017, n. 393/05

## Applicazione del QUID

**Obbligatorio** 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

# 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)

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

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

# 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 (Allegato V)
- ✓ diviene **obbligatoria** anche per preimballati esentati quando figura in etichetta o in una pubblicità un'indicazione nutrizionale o sulla salute (claims)
- ✓ **non si applica** a integratori alimentari e ad acque minerali (altro tipo di informazioni nutrizionali)



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

- ✓ **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

- ✓ 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)

elementi facoltativi

Per 100 g o 100 ml

NUTRITION FATCS 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: 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 cm<sup>2</sup>

✓ **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)

## ... E sul web?



OLIO DI CANAPA BIOLOGICO  
Spremuto a freddo

**Omega**  
**3, 6 e 9**

**Vitamine**  
**E, B1 e B2**

Elevato contenuto di  
acidi grassi essenziali e antiossidanti.  
Contribuisce al fabbisogno nutrizionale  
giornaliero e rinforza il sistema immunitario

Ideale per insalate,  
piatti crudi e freddi.  
Gusto nocciolato

**protegge dalle  
malattie**  
metaboliche  
arteriosclerotiche  
cardiovascolari

**antinfiammatorio**

**Utile contro**  
dermatiti  
colesterolo  
psoriasi e micosi  
sindrome premestruale  
pneumopatie  
depressione

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

# Decreto 26 luglio 2017



## ORIGINE DEL RISO

- **“Paese di coltivazione del riso”**: nome del Paese in cui è stato coltivato il risone
- **“Paese di lavorazione del riso”**: nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/o trasformazione del risone
- **“Paese di confezionamento del riso”**: nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso
- **“Origine del riso”**: se il riso è stato coltivato, lavorato e confezionato nello stesso Paese

In applicazione dal **16 febbraio 2018**, in via sperimentale fino al **31 marzo 2020**

# Decreto 26 luglio 2017



## ORIGINE DEL RISO

Se una qualsiasi delle operazioni viene svolta in più Paesi, è consentito riportare al posto del nome del Paese le seguenti diciture:

- UE
- non UE
- UE e non UE

In applicazione dal **16 febbraio 2018**, in via sperimentale fino al **31 marzo 2020**



# Decreto 26 luglio 2017

## ORIGINE DEL GRANO DURO



Per le paste alimentari del DPR 187/2001, **escluse:**

- Paste alimentari fresche e stabilizzate
- Paste destinate alla commercializzazione verso altri Paesi UE o verso Paesi terzi.
- **“Paese di coltivazione del grano”**: nome del Paese in cui è stato coltivato il grano duro
- **“Paese di molitura”**: nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro

In applicazione dal **16 febbraio 2018**, in via sperimentale fino al **31 marzo 2020**

# Decreto 26 luglio 2017

## ORIGINE DEL GRANO DURO



Se una qualsiasi delle operazioni viene svolta in più Paesi:

- UE
- non UE
- UE e non UE

Qualora il grano utilizzato sia stato coltivato per almeno il 50% in un singolo Paese, per il Paese di coltivazione del grano può essere utilizzata la dicitura: “nome del Paese” nel quale è stato coltivato almeno il 50% del grano duro “e altri Paesi”: UE, non UE, UE e non UE a seconda dell’origine. Ad es. “Italia e altri Paesi UE e/o non UE”



# Decreto 16 novembre 2017

## Origine in etichetta del pomodoro



- **“Paese di coltivazione del pomodoro”**: nome del Paese in cui è stato coltivato il pomodoro
- **“Paese di trasformazione”**: nome del Paese nel quale il pomodoro è stato trasformato
- **“Origine del pomodoro”**: nome del Paese, se il pomodoro è stato coltivato e trasformato nello stesso Paese

In applicazione dal **25 agosto 2018**, in via sperimentale fino al **31 marzo 2020**

# Decreto 16 novembre 2017

## Origine in etichetta del pomodoro

- Conserve di pomodoro:
- Pomodori non pelati interi, pomodori pelati interi, pomodori in pezzi
- Concentrato di pomodoro
- Passata di pomodoro\*
- Pomodori disidratati
- Pomodori semi-dry o semi-secchi
- Sughì e salse

Se una qualsiasi delle operazioni viene svolta in più Paesi:

- **UE**
- **non UE**
- **UE e non UE**

\* l'indicazione dell'origine era già richiesta dal Decreto 17/02/2006



# ATTENZIONE !!!!!

## REGOLAMENTO ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO

Si segnala che proprio in data 29/05/2018 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento (UE) 775/2018 relativo alle norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Il Regolamento entra in vigore il 1° giugno 2018 e si applica a decorrere dal 1° aprile 2020.