



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Etichettatura alimentare: recenti emanazioni

Paola Rebufatti

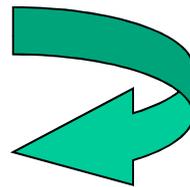
Laboratorio Chimico Camera di Commercio
Torino

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 < 10cm₂
- 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

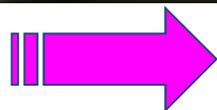
* Anche in modalità telematica, purché accompagnino l'alimento corrispondente o siano inviati prima o contemporaneamente alla consegna

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 SO₂ 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 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)

... 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.