



**SPORTELLLO ETICHETTATURA  
E SICUREZZA ALIMENTARE**

**GUIDA ETICHETTATURA  
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

**STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE  
A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE**

# ENTI ADERENTI

CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO DELLA BASILICATA



ASSET BASILICATA



UNIONCAMERE CALABRIA



Camera di Commercio Avellino



Camera di Commercio Napoli



Camera di Commercio Viterbo

# ENTI ADERENTI

CON IL CONTRIBUTO DI:



Camera di Commercio  
Como



CAMERA DI  
COMMERCIO  
MILANO  
MONZABRIANZA  
LODI



Camera di Commercio  
Sondrio



CAMERA DI COMMERCIO  
VARESE  
Futuro Impresa Territorio



Servizi per le Imprese  
AGENCY FOR THE WORLD MARKET



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



CAMERA DI COMMERCIO  
DEL MOLISE  
Azienda Speciale SERM



per alle portate della vostra impresa



UNIONCAMERE  
PIEMONTE



Camera di Commercio  
Asti



Camera di Commercio  
Alessandria



Camera di Commercio  
Biella e Vercelli



Camera di Commercio  
Cuneo



Camera di Commercio  
Novara



Camera di Commercio  
Industria Artigianato  
e Agricoltura del  
Verbano Cusio Ossola



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

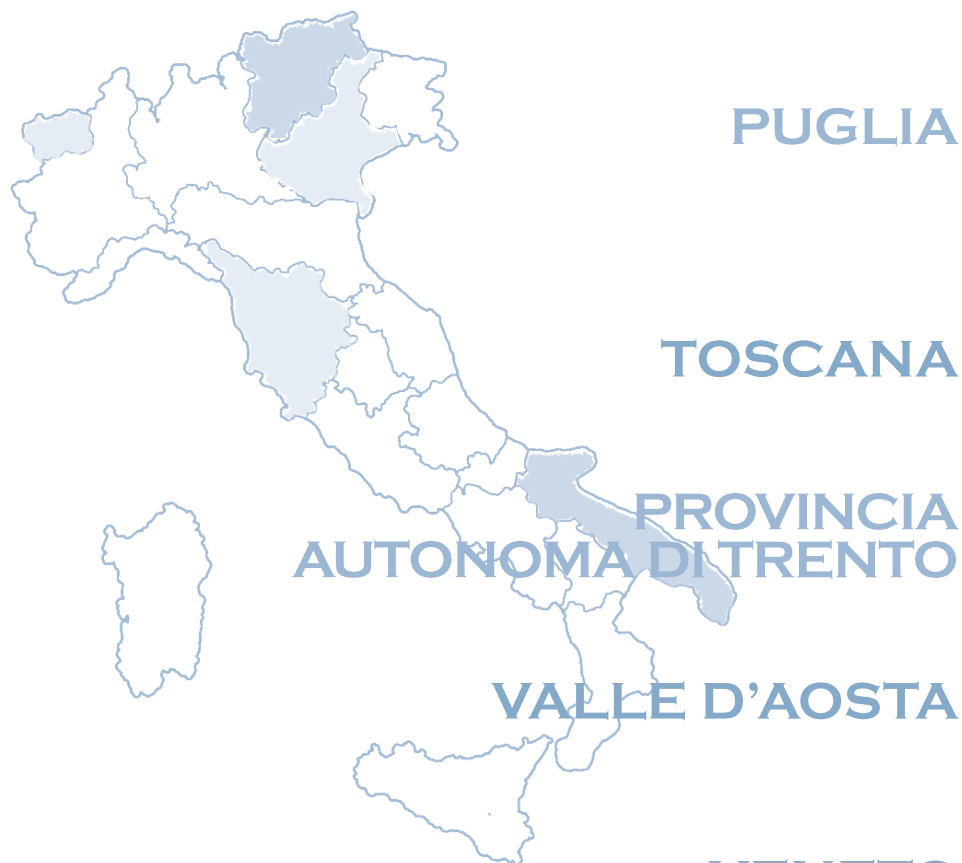


per alle portate della vostra impresa



# ENTI ADERENTI

CON IL CONTRIBUTO DI:



PUGLIA



Camera di Commercio  
Lecce



Azienda Speciale  
per i Servizi Reali alle Imprese



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI



BARI S/LUPPO  
Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Bari

TOSCANA



Camera di Commercio  
Firenze



Camera di Commercio  
Pisa

PROVINCIA  
AUTONOMA DI TRENTO



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

Pronti all'Impresa

VALLE D'AOSTA



Camera valdostana  
Chambre valdôtaine

VENETO



CAMERA DI COMMERCIO  
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI  
bellezza e impresa

# INTRODUZIONE

## OBIETTIVI DELLA GUIDA

Questa guida nasce dall'esperienza del servizio di primo orientamento "**Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare**" del sistema camerale, nato nel 2009 con l'obiettivo di supportare le imprese del comparto agroalimentare per fornire loro informazioni di primo orientamento riguardo alle seguenti tematiche:

- **sicurezza alimentare:** autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti, ecc.
- **etichettatura alimentare:** studio dei contenuti inseriti in etichetta (inserimento dei dati mancanti, adeguatezza della terminologia, ecc.) e dell'etichettatura nutrizionale sulla base della normativa vigente
- **etichettatura ambientale:** chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio per la corretta raccolta da parte dell'utilizzatore finale, favorendo il processo di riutilizzazione, di recupero e riciclaggio degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- **vendita in UE ed Esportazione extra UE dei prodotti alimentari:** indicazioni riguardo alle fonti istituzionali da consultare per vendere ed esportare nei diversi Paesi, orientamento sui requisiti cogenti (analisi e documentazione) nei singoli Paesi extra UE
- **vendita negli USA di prodotti alimentari:** regole FSMA e indicazioni sulla stesura del Food Safety Plan.

L'assistenza viene fornita da personale qualificato ed esperto nel settore alimentare per supportare le imprese agroalimentari del territorio, aiutandole ad assolvere gli obblighi di legge, fornendo gli strumenti per un corretto approccio alla materia e contribuendo a diffondere un elevato livello di informazione sull'etichettatura e sulla sicurezza alimentare. **Per maggiori informazioni** relative al servizio si rimanda al link:

<http://www.lab-to.camcom.it/etichettatura>

# INTRODUZIONE

## OBIETTIVI DELLA GUIDA

La costante crescita del servizio, che ad oggi è attivo in oltre 50 province del territorio nazionale, ha fatto emergere l'esigenza di offrire alle aziende un supporto ancora più strutturato, fruibile e con maggiori contenuti. Il progetto, costituito da questa guida e da un portale specifico sull'argomento, sarà articolato in due fasi principali:

- realizzazione della “**Guida etichettatura dei prodotti agroalimentari**”, disponibile in formato digitale, costantemente aggiornata, e contenente 3 sezioni principali:
  - **Riferimenti normativi.** In questa parte della Guida sono forniti i riferimenti alle norme nazionali ed europee in materia di etichettatura e sicurezza alimentare. Inoltre, sono presenti rimandi ai database normativi istituzionali sui quali è possibile reperire le norme d'interesse. ➤ **Come utilizzare la Guida: i riferimenti normativi**
  - **FAQs.** Questa parte della Guida è dedicata al chiarimento dei principali dubbi in materia di etichettatura alimentare e delle problematiche riscontrate con maggior frequenza dagli esperti dello Sportello. È possibile reperire risposte di immediata fruibilità, oltre ad eventuali approfondimenti di carattere legale. ➤ **Come utilizzare la Guida: le Faqs**
  - **Schede prodotti del territorio.** Per ciascun Ente, aderente al progetto, sono stati analizzati 3 prodotti legati al territorio, per ognuno dei quali è stato realizzato un esempio di etichetta, con le informazioni obbligatorie di etichettatura generale, integrate con le indicazioni dettate dalla normativa specifica settore, se presente. ➤ **Come utilizzare la Guida: le schede prodotto**

# INTRODUZIONE

## OBIETTIVI DELLA GUIDA

➤ realizzazione del “**Portale Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare**” quale supporto online interattivo per le imprese e per gli Enti aderenti. All’interno del Portale saranno riprese e ampliate le sezioni della Guida, e saranno, inoltre, inseriti nuovi contenuti (es. newsletter, calendario eventi, etc.). Tra le novità che saranno apportate con la creazione del Portale vi è la conversione della modulistica di accesso al servizio di primo orientamento **Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare**: il format di richiesta (word o PDF), ad oggi inviabile tramite e-mail, diventerà un modulo online, direttamente compilabile e inviabile tramite il Portale, previa registrazione. Ogni azienda avrà una propria area riservata che consentirà l’accesso ai quesiti posti e alle relative risposte.

# INTRODUZIONE

## UTILIZZO DELLA GUIDA

Caratteristiche di questa Guida sono l'interazione tra i contenuti delle diverse sezioni e l'impronta fortemente pratica, strettamente collegata ai prodotti dei territori coinvolti, con numerosi rimandi ad esempi concreti e a problematiche attuali, relative alle indicazioni da riportare in etichetta per una corretta informazione al consumatore.

Le diciture evidenziate in **verde**, mediante collegamento ipertestuale, permettono di accedere ad altre sezioni della Guida.

**Esempio:** Cliccando sulla voce "**data di scadenza**" si viene rimandati alla faq "Cosa si intende per data di scadenza?"

Le diciture evidenziate in **azzurro** consentono di accedere direttamente alla normativa oppure a parti di essa.

**Esempio:** Cliccando sulla voce "**Reg. UE 1169/2011**" si viene rimandati direttamente al Regolamento comunitario

Cliccando sulla voce "**art. 9 del Reg. UE 1169/2011**" si viene rimandati direttamente alla specifica parte della normativa citata



# SEZIONE NORMATIVA

STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHELLTATURA E LA

SICUREZZA ALIMENTARE

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHELLTATURA E LA

# SEZIONE NORMATIVA

## COME UTILIZZARE LA GUIDA: I RIFERIMENTI NORMATIVI

Per ognuno dei riferimenti normativi riportati (Regolamenti, Decreti, Leggi, etc.) sono fornite sintesi dei contenuti d'interesse ai fini dell'etichettatura, le quali vengono integrate con esempi pratici specifici. Nel caso del Reg. UE 1169/2011, che costituisce la normativa orizzontale in tema di etichettatura alimentare, sono riportate brevi descrizioni delle indicazioni obbligatorie previste all'art. 9 con relativi esempi pratici, nonché i riferimenti ad altri contenuti (es. requisiti linguistici, pratiche sleali d'informazione, etc.).

I contenuti di questa sezione hanno uno scopo esclusivamente orientativo e non si sostituiscono alla normativa ufficiale vigente, che è direttamente accessibile attraverso i riferimenti inseriti nella presente Guida.

### **Come reperire i testi normativi online:**

- ▶ Normativa europea: si rimanda alla scheda informativa "Come accedere gratuitamente alla normativa dell'Unione europea su Internet".

[https://www.to.camcom.it/sites/default/files/opportunita-europa/25127\\_CCIAATO\\_3102014.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/opportunita-europa/25127_CCIAATO_3102014.pdf)

- ▶ Normativa italiana: i numeri della Gazzetta Ufficiale italiana sono consultabili gratuitamente su:

<http://www.gazzettaufficiale.it/> (per i numeri più recenti)

<http://gazzette.comune.jesi.an.it/> (per i numeri dal 1998 ad oggi)

Per ricerche su provvedimenti meno recenti, si segnala il portale NORMATTIVA:

<http://www.normattiva.it/>

I testi dei decreti legislativi attuativi delle direttive della Ue sono raccolti, inoltre, in ordine cronologico a partire dal 1996, sul sito internet del Parlamento Italiano:

<http://www.parlamento.it/home> (selezionare leggi / decreti legislativi)

## LE REGOLE GENERALI

Quando un'azienda alimentare si appresta a redigere l'etichetta degli alimenti è necessario che questa tenga in considerazione alcune regole basilari.

- Le disposizioni della normativa cosiddetta “**orizzontale**” sull'etichettatura sono applicabili a tutte le categorie di prodotti alimentari. Il **Regolamento (UE) 1169/2011** è il riferimento normativo comunitario a cui attenersi per l'etichettatura dei prodotti alimentari. A livello nazionale, inoltre, sono state introdotte due norme che riportano disposizioni generali e che integrano le richieste del suddetto Regolamento: il **Decreto Legislativo 145 del 15/09/2017**, che ha reintrodotto obbligatoriamente, in Italia, l'indicazione della sede del produttore o, se diversa, del confezionatore, e il **Decreto Legislativo 231/2017** relativo alla disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. UE 1169/2011 e che ne integra alcune disposizioni.
- Per taluni prodotti alimentari è presente, inoltre, una specifica **normativa di settore** (es. carne bovina, latte, confetture, miele, ecc.), cosiddetta “**verticale**”, le cui prescrizioni devono essere integrate con quelle dettate dalla normativa generale, comunitaria e nazionale.

# SEZIONE NORMATIVA

## LE REGOLE GENERALI

- Devono essere rispettati i **requisiti linguistici**, le **pratiche leali d'informazione** e le **modalità di presentazione grafica**, previsti.
- A seconda delle modalità di presentazione degli alimenti - **preimballati** e **non preimballati** (sfusi) – è obbligatorio seguire specifiche disposizioni per l'etichettatura. Non è sempre netta la distinzione tra prodotti preimballati e prodotti non preimballati, vi sono infatti una serie di alimenti che a seconda delle modalità di presentazione possono ricadere nell'una o nell'altra categoria (es. "a libero servizio" della GDO). Sono inoltre presenti specifiche indicazioni per gli **alimenti somministrati** e per i prodotti venduti a distanza (**e-commerce**).
- Oltre alle **indicazioni obbligatorie**, previste a seconda delle diverse modalità di presentazione (es. preimballati), è consentito riportare delle **informazioni facoltative**, le quali devono in ogni caso adempiere alle disposizioni normative e non occupare lo spazio disponibile per quelle obbligatorie.
- Se i prodotti sono destinati al consumatore finale (o alle collettività), ma **commercializzati in una fase precedente alla vendita** a quest'ultimo (es. B2B), è necessario riportare indicazioni specifiche.

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI

Tra le definizioni riportate nel Regolamento (UE) 1169/2011 si riportano, di seguito, le principali ai fini della comprensione della Guida.

L'**etichetta** è considerata come *“qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull’imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore”*.



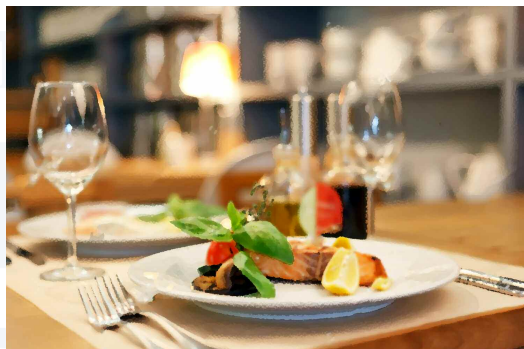
ALIMENTI PREIMBALLATI E NON PREIMBALLATI

Il **prodotto alimentare preimballato** è l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività. Essa *“è costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata”*. Si esplicita, inoltre, che la definizione di alimento preimballato non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

I **prodotti non preimballati (sfusi)** sono *“alimenti offerti in vendita senza preimballaggio o imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta”*.

# SEZIONE NORMATIVA

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI



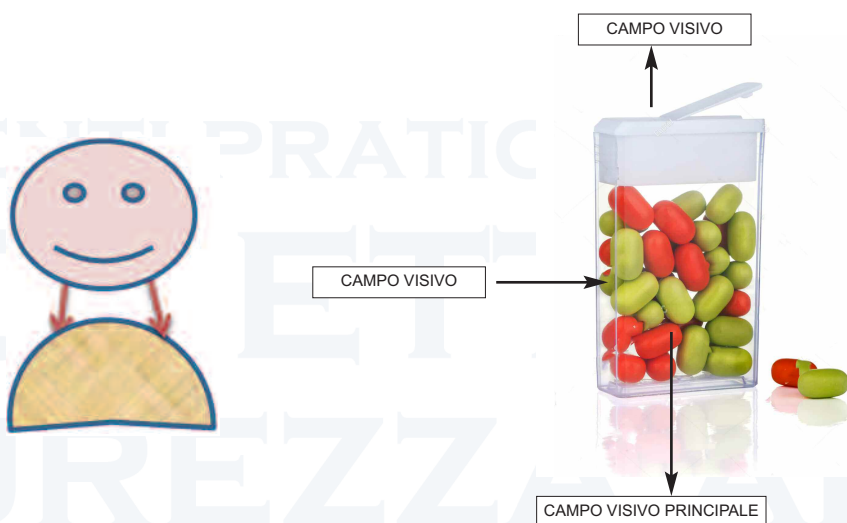
### ESEMPI DI COLLETTIVITÀ

Per **collettività** si intende “*qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione, in cui sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale*”.



# SEZIONE NORMATIVA

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI



CAMPO VISIVO E CAMPO VISIVO PRINCIPALE

Per **campo visivo** devono intendersi “*tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale*”, mentre con il termine **campo visivo principale** si fa riferimento al “*campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell’acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l’imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall’operatore del settore alimentare*”. Per maggiori informazioni: [art. 2 Reg. UE 1169/2011](#)

# SEZIONE NON NORMATIVA

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI

Le etichette devono rispettare dei requisiti generali, validi per tutti i prodotti alimentari:

- **Lingua:** le informazioni presenti sull'etichetta devono essere scritte in una lingua facilmente comprensibile per i consumatori nel Paese nel quale l'alimento è commercializzato, ad esempio in italiano se l'alimento è commercializzato in Italia. È possibile che le indicazioni siano fornite in più lingue, ad esempio, nel caso in cui il medesimo prodotto sia commercializzato in Italia e Inghilterra, in italiano e inglese. Per maggiori informazioni: [art. 15 Reg. UE 1169/2011](#)



① Fragrante wafers con crema alla nocciola (crema 75%). Ingredienti: farina di frumento, olio di cocco, sciroppo di glucosio, zucchero, nocciole 9% nella crema, siero di latte in polvere, farina di soia, latte scremato in polvere, cacao magro, destrosio, estratto di malto d'orzo, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, emulsionante lecitine di soia, bacche di vaniglia Bourbon, spezie. Può contenere mandorle. Senza coloranti né conservanti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

② Knusprige Waffeln mit Haselnusscreme (75% Creme). Zutaten: Weizenmehl, Kokosöl, Glukosesirup, Zucker, Haselnüsse 9% in der Creme, Süßmilchpulver (Milch), Sojamehl, Magermilchpulver, magerer Kakao, Dextrose, Gerstenmalzextrakt, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat), Salz, Emulgator Sojalecithine, Bourbon Vanilleschoten, Gewürze. Kann Mandeln enthalten. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Kühl und trocken lagern.

③ Crispy wafers filled with hazelnut cream (75% cream filling). Ingredients: wheat flour, coconut oil, glucose syrup, sugar, hazelnuts 9% in the cream filling, whey powder (milk), soy flour, skimmed milk powder, fat-reduced cocoa, dextrose, barley malt extract, raising agents (sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate), salt, emulsifier soy lecithins, Bourbon vanilla pods, spices. May contain almonds. No colourings and no preservatives. Keep cool and dry. Product of Austria.

④ Wafers crocantes com recheio de creme de avelã (75% creme). Ingredientes: farinha de trigo, óleo de coco, xarope de glicose, açúcar, avelãs 9% no creme, soro de leite em pó, farinha de soja, leite magro em pó, cacau magro, dextrose, extrato de malto de cevada, levedantes químicos (hidrogenocarbonato de sódio, difosfato dissódico), sal, emulsionante lecitinas de soja, vagens de baunilha Bourbon, especiarias. Pode conter amêndoas. Sem corantes nem conservantes. Manter em local fresco e seco.

TUTTE LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DEVONO ESSERE TRADOTTE NELLE LINGUE DEI PAESI IN CUI IL PRODOTTO È VENDUTO



# SEZIONE NORMATIVA

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI

- **Pratiche leali d'informazione:** le informazioni sugli alimenti non inducono in errore il consumatore circa le sue caratteristiche (es. composizione, origine, etc.), anche suggerendo la presenza di caratteristiche particolari quando sono in realtà comuni ad alimenti analoghi, e non attribuiscono proprietà atte a prevenire, trattare o guarire una malattia. Tali disposizioni riguardano sia le indicazioni scritte, sia le eventuali illustrazioni e immagini, e si applicano anche alla pubblicità e, più in generale, alla presentazione degli alimenti in tutte le sue forme (es. brochure, siti internet, etc.). Per maggiori informazioni: [art. 7 Reg. UE 1169/2011](#)
- **Presentazione delle informazioni:** le informazioni sugli alimenti devono essere riportate in un punto evidente, in modo che siano facilmente comprensibili e sufficientemente chiare; inoltre, non devono risultare nascoste, oscurate, limitate o separate da altri elementi grafici o da scritte che possono interferire.

La normativa indica le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana - altezza della x - è pari o superiore a 1,2 mm:



# SEZIONE NORMATIVA

## DEFINIZIONI E REQUISITI GENERALI

Qualora la superficie maggiore dell'imballaggio sia inferiore a 80 cm<sup>2</sup>, la dimensione minima della x deve essere pari o superiore a 0,9 mm. È dunque opportuno, una volta individuato il carattere, scrivere la parola "Appendix", misurarne l'altezza della "x" e fare le debite proporzioni, al fine di adottare la dimensione corretta, come richiesto dalla normativa.

Per quanto riguarda la collocazione, vi è l'obbligo di porre nel medesimo campo visivo, inteso come parte della confezione visibile con un unico colpo d'occhio, la denominazione dell'alimento, la quantità netta e il titolo alcolometrico volumico effettivo, quest'ultima indicazione solo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol. Per maggiori informazioni: [art. 13 e Allegato IV Reg. UE 1169/2011](#)



COLLOCAZIONE DI DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO, QUANTITÀ E TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NELLO STESSO CAMPO VISIVO

# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

A seconda delle modalità di presentazione degli alimenti (preimballati o non preimballati), destinati al consumatore finale, sono previste specifiche disposizioni e devono essere presenti le **informazioni obbligatorie sotto riportate**. Si riportano anche le indicazioni obbligatorie nel caso di alimenti serviti dalle collettività (prodotti somministrati).

Sono fatte salve le indicazioni specifiche previste, se presente, dalla normativa di settore.

<b>PRODOTTI PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017, D. Lgs 145/2017, REG. CE 853/2004, REG. CE 854/2004	<b>PRODOTTI NON PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017	<b>PRODOTTI SOMMINISTRATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017
<b>INDICAZIONI OBBLIGATORIE</b>		
*DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	<b>INGREDIENTI</b> O COADIUVANTI TECNOLOGICI <b>CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>
ELENCO INGREDIENTI	ELENCO INGREDIENTI	INDICAZIONE “DECONGELATO”, fatti salvi i casi di deroga previsti
<b>INGREDIENTI</b> O COADIUVANTI TECNOLOGICI <b>CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	<b>INGREDIENTI</b> O COADIUVANTI TECNOLOGICI <b>CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	
Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID)	<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE PER I PRODOTTI RAPIDAMENTE DEPERIBILI</b> , ove necessario	
* <b>QUANTITÀ NETTA</b> dell'alimento	<b>DATA DI SCADENZA</b> per le paste fresche e le paste fresche con ripieno	
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/ DATA DI SCADENZA</b>	<b>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO</b> per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.	
<b>CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O LE CONDIZIONI D'IMPIEGO</b> , se particolari	<b>PERCENTUALE DI GLASSATURA</b> , considerata tara, per i prodotti congelati glassati	
<b>NOME O LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO</b> dell'operatore del settore alimentare	<b>INDICAZIONE “DECONGELATO”</b> , fatti salvi i casi di deroga previsti	
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O, se diverso, DI CONFEZIONAMENTO</b>		
<b>PAESE D'ORIGINE O IL LUOGO DI PROVENIENZA</b> ove previsto		
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> , per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento		
* <b>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO</b> , per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.		
<b>LOTTO</b>		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> , salvo esenzioni		
<b>MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE/BOLLO SANITARIO</b> , per i prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento		

# SEZIONE NORMATIVA

<b>PRODOTTI PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017, D. Lgs 145/2017, REG. CE 853/2004, REG. CE 854/2004	<b>PRODOTTI NON PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017	<b>PRODOTTI SOMMINISTRATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017
<b>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE</b>		
<p style="text-align: center;">Su <b>imballaggio</b> o <b>etichetta</b> ad esso apposta</p> <p>*Devono essere indicate nel <b>medesimo campo visivo</b></p>	<p>Su apposito <b>cartello applicato ai recipienti o altro sistema equivalente, anche digitale</b>, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui i prodotti sono esposti.</p> <p>Sono presenti <b>specifiche indicazioni</b> per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i prodotti di gelateria, della pasticceria della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari</li> <li>- le bevande vendute mediante spillatura</li> <li>- le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici</li> <li>- prodotti dolciari e da forno preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto</li> </ul>	<p>Su <b>menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale*</b>, da tenere bene in vista.</p> <p style="text-align: center;">OPPURE</p> <p style="text-align: center;">Rimando scritto al personale addetto*</p> <p style="text-align: center;">*Le informazioni fornite devono risultare anche da una documentazione scritta</p> <p>Le indicazioni devono essere riconducibili a ciascun alimento e devono essere in ogni caso fornite prima che questo sia servito al consumatore.</p>

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Denominazione dell'alimento.** La denominazione dell'alimento è il nome con cui un prodotto è commercializzato, che consente al consumatore di identificare immediatamente un alimento. Essa deve sempre essere presente e non può essere sostituita da marchi di fabbrica, di commercio o da nomi di fantasia, quindi in caso di utilizzo di tali denominazioni occorre sempre accompagnarle da una breve descrizione del prodotto. La denominazione può essere:

- **legale:** è definita da norme nazionali o da regolamenti comunitari. Per poter utilizzare tale denominazione è necessario che sia rispettata la relativa definizione e composizione del prodotto alimentare (es. marmellata, cioccolato, miele, etc.).
- **usuale:** non è definita da norme, ma consacrata da usi e consuetudini (es. biscotti, gelato, etc.). Si tratta di prodotti conosciuti sul mercato con tali designazioni, ma per i quali non è presente una specifica disciplina giuridica.
- **descrittiva:** è una descrizione del prodotto che può essere accompagnata, se necessario, da informazioni sul suo utilizzo (es. prodotto da forno).

In linea generale, la denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che ha subito (es. in polvere, stagionato, concentrato, etc.), nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente.

Il Regolamento stabilisce che, nel caso di alcuni prodotti, di seguito riportati, la designazione dell'alimento deve essere seguita da ulteriori indicazioni:

- alimenti imballati in taluni gas;
- alimenti contenenti edulcoranti;

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- alimenti contenenti acido glicirricico o il suo sale di ammonio;
- bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta;
- alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo;
- carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

Per i suddetti alimenti sono previste diciture aggiuntive obbligatorie, ad esempio, nel caso degli alimenti contenenti uno o più edulcoranti (autorizzati dal Reg. CE n. 1333/2008) l'espressione "con edulcorante/i" accompagna la designazione del prodotto.

Accanto alla denominazione dell'alimento devono figurare, se del caso, appropriate indicazioni che rimandino ad una o più **caratteristiche particolari del prodotto** ([Allegato VI del Reg. UE 1169/2011](#)):

- il trattamento con radiazioni ionizzanti ("irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti");
- il scongelamento previa vendita ("scongelato"), salvo esenzioni;
- la sostituzione di un ingrediente normalmente utilizzato o naturalmente presente con un diverso componente o ingrediente, secondo le modalità indicate nel medesimo allegato;
- la presenza di proteine aggiunte (anche se idrolizzate e/o di diversa origine animale) in prodotti e preparazioni a base di carne o in prodotti della pesca, secondo le modalità indicate nel medesimo allegato;

# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- la presenza di acqua aggiunta (se superiore al 5% del peso del prodotto finito) in prodotti e preparazioni a base di carne, prodotti della pesca e prodotti preparati della pesca, secondo le modalità indicate nel medesimo allegato;
- la ricostituzione di diverse parti di carne o pesce attuata grazie ad altri ingredienti (es. additivi ed enzimi alimentari) oppure mediante sistemi diversi, ("costituito da parti di carne" o "costituito da parti di pesce"). Per maggiori informazioni: [art. 17 e Allegato VI Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio





## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Elenco degli ingredienti.** Per ingrediente si intende *“qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti”*.

L'elenco é preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola “ingredienti” o la comprende e prevede che siano indicati tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro utilizzo. Devono essere indicati anche lo stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o lo specifico trattamento che esso ha subito, nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente.

Per alcuni prodotti alimentari (es. prodotti ortofrutticoli freschi, latte, formaggi, etc.), se vengono rispettate le condizioni prescritte all'art. 19, è possibile omettere l'elenco ingredienti.

Per gli **ingredienti composti** (cioè formati a loro volta da almeno due ingredienti) è necessario riportare la denominazione dell'ingrediente, immediatamente seguita dall'elenco di tutti i suoi ingredienti posti in parentesi (**All. VII, parte E del Reg. UE 1169/2011**).

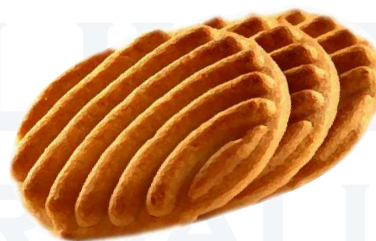
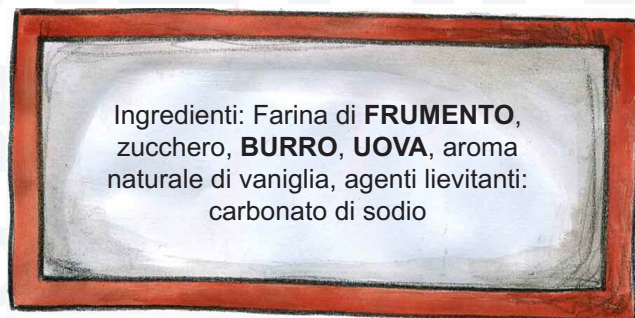
Gli eventuali **additivi ed enzimi** presenti nel prodotto devono essere indicati secondo le modalità indicate all'**All. VII, parte C del Reg. UE 1169/2011**, quindi con categoria e nome o numero (E ...), mentre un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta obbligatoriamente con la sua origine, evidenziando il componente allergizzante come indicato nella legislazione (es. conservante: E1105 (**uova**) - lisozima da **uova**).

# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

Gli **aromi** devono essere indicati secondo quanto riportato all'**All. VII, parte D del Reg. UE 1169/2011**. Per maggiori informazioni: [art. 18 e Allegato VII Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio



## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze.** È obbligatorio indicare la presenza di ingredienti che possono rappresentare un pericolo per la salute dei consumatori allergici o intolleranti. Le sostanze considerate “allergeni” sono elencate nell' **Al. II del Reg. 1169/2011** e devono comparire nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco contenuto nel suddetto allegato. Nel caso in cui non sia presente l'elenco degli ingredienti, la presenza degli allergeni deve essere indicata mediante il termine “contiene” seguito dal nome dell'allergene.

Gli allergeni presenti nel prodotto sono sempre evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. Se più ingredienti, utilizzati nella preparazione dell'alimento, contengono lo stesso allergene, è obbligatoria la ripetizione dell'allergene e la sua evidenziazione grafica. Per maggiori informazioni: **art. 21 e Allegato II Reg. UE 1169/2011**

### Esempio

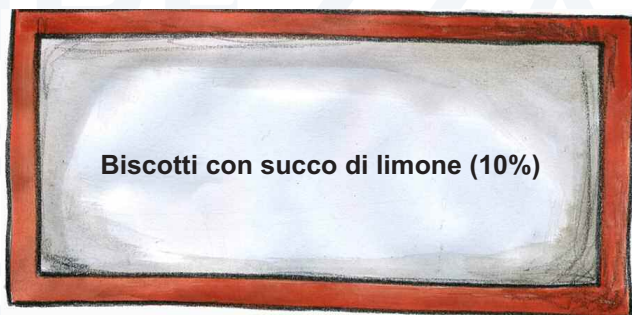


# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID) - Ingrediente caratterizzante evidenziato.** È definito "QUID" e indica la quantità media degli ingredienti che figurano nella denominazione di vendita, o che sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche oppure che sono associati alla denominazione di vendita o che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare. Il QUID viene espresso come percentuale in peso e deve essere riportato nella denominazione di vendita oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione. Per maggiori informazioni: [art. 22 e Allegato VIII Reg. UE 1169/2011](#)

### Esempio



# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Quantità netta dell'alimento.** La quantità deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e 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). La normativa richiede l'indicazione di un numero e di un'unità di misura (ad es. 200 g).

All'Allegato IX del medesimo regolamento sono indicati gli alimenti per i quali è possibile omettere l'informazione della quantità netta, nonché le modalità di indicazione in caso di imballaggio costituito da due o più imballaggi individuali. Nel caso di alimenti solidi presentati in un liquido di copertura (es. acqua, salamoia, etc.) viene indicato anche il peso netto sgocciolato dell'alimento; nel caso in cui l'alimento sia stato glassato, il peso indicato non include la glassatura. Per maggiori informazioni: [art. 23 e Allegato IX Reg. UE 1169/2011](#)

### Esempio



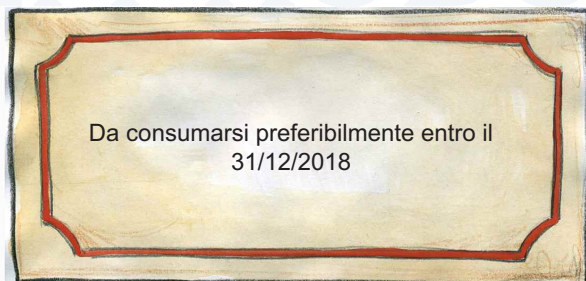


## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Termine minimo di conservazione o data di scadenza.** L'informazione circa la durabilità del prodotto alimentare può essere fornita mediante il "termine minimo di conservazione" (TMC) oppure con la "data di scadenza". La distinzione tra queste due indicazioni sta nella deperibilità dell'alimento.

- **Termine minimo di conservazione (TMC):** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Prevede l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il ..." quando la data comporta l'indicazione del giorno, o "da consumarsi preferibilmente entro fine ..." negli altri casi, seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura.
- **Data di scadenza:** è la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili (es. carne, pesce, latte fresco, etc.) per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana. Prevede l'indicazione "da consumare entro", seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura. La data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata e comporta l'enunciazione delle condizioni di conservazione. Per maggiori informazioni: [art. 24 e Allegato X Reg. UE 1169/2011](#)

### Esempi



# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni di impiego.** Sono indicate qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto, in ogni caso i prodotti che riportano la data di scadenza devono indicare le condizioni di conservazione. Per maggiori informazioni: [art. 25 Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio



## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti.** Tale soggetto è colui che garantisce la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni dell'Unione europea, sia di quelle nazionali, e con il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto.

L'operatore responsabile compare in etichetta con il suo nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso. Altre informazioni (es. sito internet, l'e-mail, etc.) non sostituiscono l'indirizzo come inteso dal Regolamento.

Le qualifiche "prodotto da...", "confezionato da...", "distribuito da..." non sono previste per legge. Per maggiori informazioni: [art. 8 Reg. UE 1169/2011](#)

### Esempio

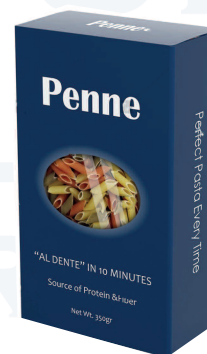




## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.** Tale indicazione è richiesta, in Italia, ai sensi del Decreto Legislativo 145/2017. È obbligatorio indicare la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, se diversa dalla sede già indicata in etichetta ai sensi del Reg. UE 1169/2011 (Operatore Alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti). L'indicazione deve essere fornita riportando la località e l'indirizzo dello stabilimento.

Esempio



Tale indicazione può essere omessa nel caso in cui sull'etichetta sia riportato il marchio di identificazione o il bollo sanitario a norma dei Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 oppure se il marchio contiene l'indicazione della sede dello stabilimento. Per maggiori informazioni: [art. 3 D. Lgs 145/2017](#)

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Paese di origine o luogo di provenienza.** La presenza di tale indicazione non è sempre obbligatoria; lo diventa quando la sua omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto, 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 o luogo di provenienza.

Per "luogo di provenienza" si intende "qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento", che deve differire dal "Paese d'origine", come definito dal Codice doganale comunitario Regolamento UE 952/2013, come il "luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più Paesi nella sua realizzazione, il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale" (Origine non preferenziale delle merci).

Per alcuni prodotti alimentari la specifica normativa di settore dispone l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta (es. prodotti ortofrutticoli, olio di oliva, carni bovine, etc.). Per maggiori informazioni: [art. 26 Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio

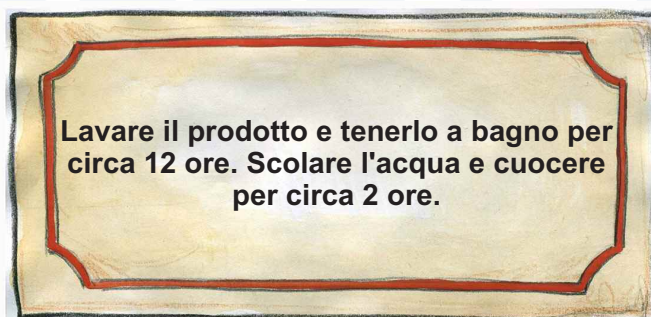


# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Istruzioni per l'uso.** Figurano qualora vi sia l'esigenza di indicare al consumatore l'adeguato utilizzo del prodotto (es. specifico metodo di cottura). Per maggiori informazioni: [art. 27 Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio



## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Titolo alcolometrico volumico**. È un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume (vino, birra, liquori, acquaviti, etc.). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato il titolo alcolometrico volumico, sebbene l'alcol debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (es. nei dolci).

Il titolo alcolometrico volumico deve essere indicato da una cifra con non più di un decimale ed essere seguito dal simbolo “% vol.” e può essere preceduto dal termine “alcol” o dall'abbreviazione “alc.”, così come indicato all'Allegato XII del Regolamento. Sono inoltre indicate le tolleranze consentite, positive e negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico, espresse in valori assoluti. Per maggiori informazioni: [art. 28 e allegato XII Reg. UE 1169/2011](#)

Esempio



## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

➤ **Dichiarazione nutrizionale.** Le informazioni nutrizionali devono essere riportate in etichetta nel rispetto delle indicazioni fornite dal Reg. UE 1169/2011, in particolare devono essere presenti le indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato all'articolo 30:

Valori medi per 100 g	
Energia	kJ / kcal
Grassi di cui	g
- acidi grassi saturi	g
Carboidrati di cui	g
- zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Occorre rispettare obbligatoriamente l'elenco dei nutrienti espressi come "Valori medi per 100 g/100 ml di prodotto", seguendo l'ordine prescritto, le diciture indicate (es. "sale" e non "sodio") e con le unità di misura specificate ("g" o "ml"), comprese le maiuscole e minuscole. È prevista una forma tabellare con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma orizzontale le informazioni.

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria sopra riportata può essere integrata con l'indicazione relativa a uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine; questi ultimi solo se presenti in quantità significative (cfr. All. XIII del Reg. UE 1169/2011).

È possibile indicare il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive, oltre alla forma di espressione per 100 g o 100 ml, quali percentuali delle assunzioni di riferimento oppure per porzione/unità di consumo, purché siano rispettate le specifiche condizioni indicate dalla normativa.

Nel giugno 2016 il Ministero della Salute ha predisposto delle Linee Guida sulle tolleranze analitiche e sugli arrotondamenti applicabili in fase di controllo ufficiale riprendendo le indicazioni riportate nel documento comunitario.

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

Alcuni alimenti, elencati all'All. V del Reg. UE 1169/2011, sono esentati dal riportare la dichiarazione nutrizionali se vengono soddisfatti i requisiti:

- i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
- le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
- il sale e i succedanei del sale;
- gli edulcoranti da tavola;
- i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
- le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
- gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
- gli aromi;
- gli additivi alimentari;
- i coadiuvanti tecnologici;
- gli enzimi alimentari;



# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- la gelatina;
- i composti di gelificazione per marmellate;
- i lieviti;
- le gomme da masticare;
- gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup> ;
- gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore. In merito a questa esenzione, il Ministero dello Sviluppo Economico e il Ministero della Salute hanno emanato il 16 novembre 2016 una circolare esplicativa.

In aggiunta, sono esentate anche le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 % in volume ([art. 16 del Reg. UE 1169/2011](#)).

Tuttavia, nel caso in cui sia presente un “claim”, cioè un’indicazione nutrizionale e/o salutistica (Reg. CE 1924/2006 e s.m.i.), come ad esempio “A ridotto contenuto calorico”, “A basso contenuto di sale”, “Fonte di fibre”, etc. occorre riportare sull’etichetta la dichiarazione nutrizionale anche nel caso degli alimenti esentati. Per maggiori informazioni: [art. 29 - 35 e Allegati V-XIV-XV Reg. UE 1169/2011](#)

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Lotto di appartenenza.** Si intende per “lotto o partita” un “*insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche*”. Tale indicazione figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduta dalla lettera “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. Quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano in etichetta con la menzione almeno del giorno e del mese l'indicazione del lotto non è richiesta. Per maggiori informazioni: [art. 17 D. Lgs 231/2017](#) e [Direttiva 2011/91/UE](#)

Esempio





# SEZIONE NORMATIVA

## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI PREIMBALLATI, NON PREIMBALLATI E NELL'AMBITO DELLA SOMMINISTRAZIONE

- **Marchio di identificazione/bollo sanitario**. I prodotti di origine animale provenienti da stabilimenti sottoposti a riconoscimento quali macelli, laboratori di sezionamento carni, stabilimenti che trasformano uova etc. sono contrassegnati da un marchio di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/04 o da un bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/04. Per maggiori informazioni: [art. 5 Reg. CE 853/2004](#) e [All. I, Sez. I, Capo III Reg. CE 854/2004](#)

Esempio



## LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI ETICHETTATURA PER ALIMENTI VENDUTI A DISTANZA

Nel caso dei prodotti alimentari commercializzati mediante tecniche di comunicazione a distanza, ossia *“qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti”*, tra cui l'**e-commerce**, il Reg. UE 1169/2011 stabilisce che siano fornite delle informazioni obbligatorie, prima dell'acquisto e/o alla consegna. Le informazioni devono essere fornite sul supporto della vendita a distanza o mediante qualunque altro mezzo chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare.

Nel caso dei **prodotti preimballati** le informazioni obbligatorie sugli alimenti, definite all'art. 9 del suddetto regolamento, eventualmente integrate con quelle specifiche di settore, devono essere disponibili prima della conclusione dell'acquisto, ad eccezione del TMC/data di scadenza e del lotto che devono essere forniti al momento della consegna.

Nel caso dei **prodotti non preimballati (sfusi)** le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate seguono le regole di etichettatura previste all'art. 44 del Reg. UE 1169/2011 e all'art. 19 del D. Lgs 231/2017. Per maggiori informazioni: [art. 14 Reg. UE 1169/2011](#)

# SEZIONE NORMATIVA

## PRODOTTI DESTINATI AL CONSUMATORE MA COMMERCIALIZZATI IN UNA FASE PRECEDENTE O FORNITI ALLE COLLETTIVITÀ

Quando l'alimento è destinato al consumatore finale o alle collettività, ma è commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale (es. grossisti) oppure, nel caso degli alimenti preimballati, è destinato a essere fornito a collettività per essere preparato, trasformato, frazionato o tagliato, è necessario rispettare determinate indicazioni. Per maggiori informazioni: [art. 8, c. 6-7 Reg. UE 1169/2011](#); [art. 19, c.7 D. Lgs 231/2017](#)

<b>PRODOTTI PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017 REG. CE 853/2004, REG. CE 854/2004	<b>PRODOTTI NON PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017
<b>*DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>
<b>ELENCO INGREDIENTI</b>	<b>ELENCO INGREDIENTI</b>
<b>INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	<b>INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>
Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti ( <b>QUID</b> )	<b>NOME O LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO</b> dell'operatore del settore alimentare
<b>QUANTITÀ NETTA</b> dell'alimento	<b>LOTTO</b>
<b>*TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/DATA DI SCADENZA</b>	
<b>*CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O LE CONDIZIONI D'IMPIEGO</b> , se particolari	
<b>*NOME O LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO</b> dell'operatore del settore alimentare	
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O, se diverso, DI CONFEZIONAMENTO</b>	
<b>PAESE D'ORIGINE O IL LUOGO DI PROVENIENZA</b> ove previsto	

# SEZIONE NORMATIVA

<b>PRODOTTI PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017 REG. CE 853/2004, REG. CE 854/2004	<b>PRODOTTI NON PREIMBALLATI</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> , per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento	
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO</b> , per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.	
<b>LOTTO</b>	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
<b>MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE/BOLLO SANITARIO</b> , per i prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento	
<b>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE</b>	
Su <b>preimballaggio</b> o su un' <b>etichetta</b> a esso apposta oppure sui <b>documenti commerciali</b> che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna  * figurano anche sull' <b>imballaggio esterno</b> nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione	Su <b>documenti commerciali, anche in modalità telematica</b> , purché sia garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna

# SEZIONE NORMATIVA

## PRODOTTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE

La normativa prevede che nel caso dei prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati siano riportate specifiche indicazioni. Per maggiori informazioni: [art. 8, c. 8 Reg. UE 1169/2011](#); [art. 20 D. Lgs 231/2017](#)

<b>PRODOTTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE</b> REG. UE 1169/2011, D. Lgs 231/2017
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>
<b>INGREDIENTI</b> O COADIUVANTI TECNOLOGICI <b>CHE PROVOCHINO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>
<b>QUANTITÀ NETTA</b> dell'alimento
<b>NOME O LA RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO</b> dell'operatore del settore alimentare
<b>LOTTO</b>
<b>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE</b>
Sull' <b>imballaggio</b> o sul <b>recipiente</b> o sulla <b>confezione</b> o su una <b>etichetta</b> appostavi o sui <b>documenti commerciali</b> , anche in <b>modalità telematica</b> , purché agli stessi riferiti.



## LE FAQs



STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHAETTATURA E LA

SICUREZZA ALIMENTARE

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHAETTATURA E LA

# LE FAQS

## COME UTILIZZARE LA GUIDA: LE FAQS

FAQs, ovvero "*frequently asked questions*" possono essere definite come le "domande poste frequentemente", ed è proprio da questa definizione che abbiamo deciso di inserire una sezione nella guida con l'obiettivo di trasformarla in una pagina del futuro portale, dinamica e aggiornata dove le aziende e gli addetti del settore possano trovare risposte alle domande più frequenti. Abbiamo quindi selezionato le domande che le aziende, nel corso degli anni di attività dello Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare, ci hanno posto e, dopo aver valutato la validità delle risposte in funzione dell'evoluzione normativa che c'è stata, abbiamo cercato di fornire gli elementi chiarificatori per dirimire i dubbi ricorrenti.

Queste domande riteniamo siano molto importanti poiché consentono di chiarire rapidamente e in modo autonomi i dubbi comuni. Non devono però essere considerate esaustive proprio perchè, sappiamo tutti, la tematica dell'etichettatura è fatta anche di interpretazioni e approfondimenti. Per tale ragione, anche se consci che la pubblicazione di tale sezione nella guida è un prodotto "statico", cureremo con molta attenzione la sezione nel portale, poiché la sua manutenzione è essenziale in quanto le domande evolvono al pari dei prodotti e della normativa.

Sintetiche ed esaustive sono le parole chiave di una FAQ: l'utente deve trovare rapidamente le risposte che cerca, questa è la chiave di lettura con cui consultare questa sezione.



# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **1. Quali sono le informazioni che devono comparire nel medesimo campo visivo?**

Per medesimo campo visivo si intende tutta la superficie che può essere vista da un singolo punto di vista. Le informazioni obbligatorie che devono comparire in questo campo sono la denominazione dell'alimento, la quantità netta e il contenuto alcolico per volume per le bevande contenenti più del 1,2 % per volume di alcool.

### **2. Cosa si intende per data di scadenza?**

Si parla di data di scadenza nel caso di prodotti alimentari preimballati molto deperibili dal punto di vista microbiologico e che, quindi, dopo un breve periodo potrebbero costituire un pericolo immediato per la salute.

### **3. Qual è il significato di termine minimo di conservazione?**

È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La sua determinazione compete al produttore o al confezionatore (per i prodotti importati spetta al primo venditore stabilito nell'Unione europea).

### **4. Come viene indicato il TMC o termine minimo di conservazione?**

Deve essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il”, se la data indica il giorno, il mese e l'anno (ad esempio, “entro il 17 gennaio 2019”), oppure “da consumarsi preferibilmente entro fine” negli altri casi. Tali espressioni sono seguite dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (“vedi bordo di chiusura”, “vedi sul tappo”, etc.). Il Reg. (UE) 1169/2011 disciplina le indicazioni relative al termine minimo di conservazione e alla data di scadenza all'art. 24 e all'Allegato X.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **5. Il numero di lotto è uno degli elementi informativo obbligatori previsti dal Reg. (UE) 1169/2011?**

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti pericolosi o potenzialmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente eventuali controversie negli scambi nazionali ed internazionali. Il Regolamento non contiene articoli dedicati al lotto di produzione, ma la sua indicazione rimane obbligatoria ai sensi della Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare. Tale obbligo è sancito, a livello nazionale, all'art. 17 del D. Lgs 231/2017.

### **6. Cos'è il QUID di un prodotto alimentare e come viene identificato?**

Con il termine "quid" si intende o si intendono l'ingrediente o gli ingredienti caratterizzante/i un prodotto alimentare quando indicato/i nella denominazione del prodotto o viene rappresentato graficamente. Viene identificato con la quantità espressa in percentuale nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione del prodotto.

### **7. Quali sono le modalità di indicazione delle informazioni nutrizionali?**

Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora non vi sia spazio sufficiente, le informazioni possono essere disposte in forma orizzontale. Devono risultare ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili e vanno riportate in una lingua comprensibile per il consumatore del Paese in cui avviene la commercializzazione.

La dichiarazione nutrizionale prevede che siano presenti le indicazioni obbligatorie, secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. (UE) 1169/2011, e che le stesse siano presentate seguendo l'ordine previsto, come indicato nell'Allegato XV.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **8. Nella dichiarazione nutrizionale come si calcola il contenuto di sale?**

Si intende il valore di sodio moltiplicato per 2,5 e non si riferisce al sale come ingrediente. Se è dimostrabile che il sale presente, a seguito di questo calcolo, è dovuto solo al sodio naturalmente presente nell'alimento, come nel caso di latte o carne o alcuni vegetali, è possibile riportare accanto alla dichiarazione nutrizionale l'indicazione che il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

### **9. Nella istruzioni per l'uso le aziende possono utilizzare il simbolo di un fornello o di un forno in alternativa alle parole?**

Le indicazioni obbligatorie, così come le istruzioni per l'uso, devono essere espresse mediante parole e non possono essere sostituite da simboli o pittogrammi che possono essere utilizzati solo in abbinamento alle parole.

### **10. Cosa si intende con il termine etichetta ed etichettatura?**

Come previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 per etichetta si intende qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore, mentre per etichettatura qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

### **11. Che differenza c'è tra prodotto preimballato e non preimballato?**

Il prodotto alimentare preimballato è costituito da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

I prodotti non preimballati (sfusi) sono alimenti senza preimballaggio o imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

### **12. Il Reg. (UE) 1169/2011 pone l'accento sulle "pratiche leali d'informazione", ma quali sono i principi che bisogna considerare?**

Le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore il consumatore:

- per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il Paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione
- attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede
- suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive
- suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente

Il Regolamento mira a definire in modo generale i principi, i requisiti e le modalità che disciplinano l'informazione sugli alimenti e, in particolare, la loro etichettatura. Obiettivo è la garanzia sia di un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, sia del buon funzionamento del mercato interno.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **13. In quale lingua devono comparire le informazioni?**

Il Regolamento fissa, per le informazioni obbligatorie sugli alimenti, precisi requisiti linguistici: esse devono apparire in una lingua facilmente comprensibile ai consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato. Gli Stati membri, sul loro territorio, possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione. In Italia, la lingua ufficiale è l'italiano, anche se è consentita la presenza di più lingue.

Un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extra-Ue, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.

### **14. Le dimensioni con le quali sono scritte le informazioni in etichetta devono rispettare delle dimensioni minime?**

La leggibilità di un'etichetta è determinata dalla forma e dalla grandezza dei caratteri utilizzati che spesso dipendono dalle dimensioni dell'imballaggio: più è ridotto, minori dimensioni avranno i caratteri utilizzati per le indicazioni obbligatorie.

Con riferimento alla dimensione dei caratteri, il Regolamento stabilisce che le informazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposta devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità. Essa è stata indicata nell'Allegato IV: le indicazioni devono essere date in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di contenitori o di imballaggi la cui superficie maggiore misuri meno di 80 cm<sup>2</sup>, l'altezza x della dimensione dei caratteri deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### 15. Quali sono le informazioni obbligatorie?

Il Regolamento, all'articolo 9, prevede le seguenti indicazioni obbligatorie:

- la denominazione dell'alimento
- l'elenco degli ingredienti
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato, che provochi allergie o intolleranze, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- la quantità netta dell'alimento
- il termine minimo di conservazione 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 di cui all'articolo 8, paragrafo 1
- il Paese d'origine o il luogo di provenienza, ove previsto
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
- per le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo
- una dichiarazione nutrizionale

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

**16. Per i prodotti destinati alla vendita in diversi paesi (UE ed extra-UE), è possibile seguire le indicazioni del Reg. UE 1169/2011, traducendo nella lingua del/i paese/i di destinazione le informazioni obbligatorie?**

Se la commercializzazione del prodotto avviene in un Paese UE (es. Francia, Germania, etc.) si tratta di “scambio intracomunitario” e il Reg. UE 1169/2011 è il riferimento normativo orizzontale a cui attenersi per l’etichettatura dei prodotti alimentari. Ogni Stato membro può poi inserire disposizioni nazionali che, se non dettate da particolari esigenze sanitarie, non pregiudicano la vendita di alimenti provenienti da altri Stati dell’UE, in quanto esiste la libera circolazione delle merci per gli alimenti e le bevande. È necessario che le informazioni obbligatorie siano tradotte nelle lingue dei paesi in cui il prodotto è venduto.

Se la commercializzazione avviene in un Paese extra UE (es. USA, Cina, etc.) si tratta di “esportazione” e occorre attenersi alle regole specifiche del singolo Stato verso cui si esporta: non è infatti sufficiente tradurre l’etichetta destinata alla commercializzazione in UE.

**17. Come viene determinata la superficie maggiore, in particolare nel caso di lattine o bottiglie?**

Per gli imballaggi con facce rettangolari o scatole, la superficie maggiore consiste nel lato intero maggiore della confezione, mentre nel caso di lattine o bottiglie, che spesso hanno anche forme irregolari, la superficie maggiore può essere intesa come la superficie con l’esclusione dei tappi, fondi e flange di coperchi e fondi nel caso delle lattine, e spalle e colli nel caso di bottiglie e brocche. Secondo la raccomandazione R79 dell’OIML in questi casi la superficie principale è determinata per il 40% come prodotto dell’altezza della confezione per la circonferenza, con le medesime esclusioni indicate in precedenza.



# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

**18. In quali casi la denominazione dell'alimento deve comprendere un'indicazione della presenza di acqua aggiunta che rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito?**

La presenza di acqua aggiunta che rappresenta più del 5% del prodotto finito deve essere indicata per i prodotti a base di carne e preparati di carne sotto forma di taglio (anche d'arrosto), fetta, porzione o carcassa di carne, così come nei prodotti della pesca e relativi preparati. Spetta agli operatori del settore verificare caso per caso se un prodotto rispetta tali requisiti, prendendo in considerazione anche l'apparenza dell'alimento, come ad esempio nel caso degli insaccati dove tale indicazione non è obbligatoria.

**19. Quando si indicano “peso netto” e “peso netto sgocciolato”?**

Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Per “liquido di copertura” si intendono i seguenti prodotti: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

**20. Come si indica la quantità per i prodotti glassati?**

L'acqua congelata o surgelata è considerata come un liquido di copertura e ciò comporta l'obbligo di indicare sull'etichetta il peso netto e il peso sgocciolato. Il regolamento specifica che quando un alimento è stato glassato, il peso netto indicato non include la glassa. Di conseguenza, il peso netto dichiarato dell'alimento glassato è identico al suo peso netto sgocciolato. Al fine di fornire una chiara informazione al consumatore, è possibile riportare in etichetta la doppia indicazione (peso netto e peso netto sgocciolato), oppure un'indicazione comparativa (peso netto = peso sgocciolato) oppure un'indicazione unica (peso netto senza glassa).

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **21. Oltre ai parametri obbligatori previsti per la dichiarazione nutrizionale, quali altre sostanze nutritive possono essere dichiarate?**

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere completata con l'indicazione delle quantità di uno o più degli elementi seguenti: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, vitamine e sali minerali, solo se in quantità significative.

### **22. Il miele è esentato dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale?**

Il miele, essendo considerato un alimento non trasformato, ma ottenuto da componenti e non da ingredienti, come chiarito nella direttiva 2014/63/UE, può beneficiare dell'esenzione dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale.

### **23. Cosa si intende con il “termine ingrediente” e come devono essere riportati?**

L'ingrediente è qualunque sostanza o prodotto (compresi additivi e enzimi alimentari) e qualunque costituente di un ingrediente composto che viene utilizzato intenzionalmente nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito (anche se sotto forma modificata). L'elenco ingredienti fornisce informazioni in merito alla composizione del prodotto permettendo al consumatore di effettuare una scelta consapevole. L'elenco deve prevedere un'intestazione o l'indicazione della parola “ingredienti” (o una dicitura che lo comprenda) e l'elenco di tutti gli ingredienti riportati in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso, accompagnati dallo stato fisico e dal trattamento subito nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore.

### **24. Laddove non vi sia un elenco ingredienti, come possono essere indicati gli allergeni?**

In mancanza di un elenco degli ingredienti, la presenza di una o più sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze deve essere comunque indicata con il termine “contiene”, seguito dalla/e denominazione/i della/e sostanza/e o del/i prodotto/i che compare nell'elenco dell'Allegato II del Reg. (UE) 1169/2011.

# LE FAQS

## LE DOMANDE RICORRENTI

### **25. L'elenco degli ingredienti è sempre obbligatorio?**

Per alcune categorie di alimenti, elencate nell'art. 19 del Reg. (UE) 1169/2011, l'elenco non è obbligatorio. Tra queste categorie rientrano a titolo esemplificativo gli ortaggi freschi, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi, piuttosto che i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purchè 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 produzione di formaggi che non siano freschi o fusi.

### **26. Cos'è un PAT?**

Con il termine "PAT" si identificano i "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" tipici di ogni regione italiana. Per questi prodotti non è presente una normativa vincolante quanto quella dei prodotti DOP, IGP, etc., tuttavia, a livello nazionale, ogni regione ha un elenco relativo ai PAT e, per ognuno di essi, sono presenti delle schede tecniche comprendenti alcune indicazioni riguardanti la ricetta, il metodo di lavorazione, etc. Qualora si utilizzi una denominazione riportata tra quelle presenti in tali elenchi, è necessario attenersi alla ricetta descritta nelle schede.

Al fine di poter essere inserito nell'elenco dei PAT, che viene periodicamente aggiornato e pubblicato sul sito del MIPAAFT, un prodotto deve rispettare i requisiti di tradizionalità e storicità richiesti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

**QUESTO VOLUME È RILASCIATO SOTTO LICENZA CREATIVE COMMONS  
ATTRIBUZIONE NON COMMERCIALE - NON OPERE DERIVATE 3.0**

### **AUTORI**

Laura Bersani, Cristina Giovannini Luca, Paola Rebufatti, Paolo Vittone- Laboratorio Chimico camera di commercio Torino

### **COORDINAMENTO EDITORIALE E GRAFICO**

Salvatore Capozzolo Comunicazione e Relazioni Esterne - Laboratorio Chimico camera di commercio Torino

### **IDEAZIONE GRAFICA COPERTINA**

Grazia Taurisano - Animatif

### **IMPAGINAZIONE**

Animatif - Torino

STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHELLTATURA E LA

SICUREZZA ALIMENTARE

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE

ETICHELLTATURA E LA