



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



L'etichettatura dei prodotti alimentari: recenti interpretazioni comunitarie e nazionali

Cristina Giovannini Luca

Livorno - Grosseto, 8 - 9 ottobre 2019



CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



SPORTELLLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

etichettatura@lg.camcom.it



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

SPORTELLLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

Cos'è?

Supporto per le imprese alimentari che si trovano a dover affrontare normative di difficile comprensione ed applicazione relative a:

- **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 riutilizzo, 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

SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

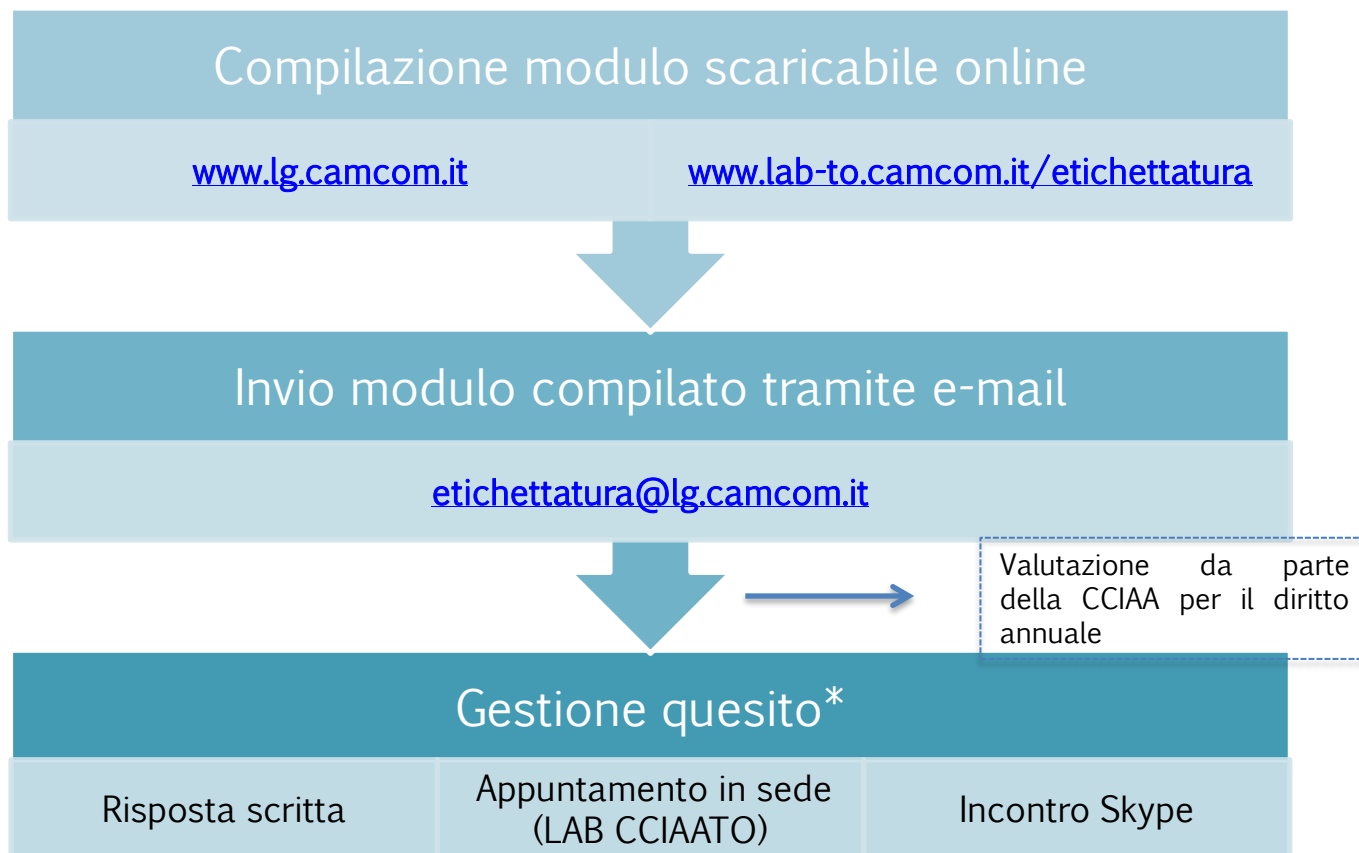
Come funziona?

- ▢ Servizio di primo orientamento
- ▢ Rimborso parziale*
- ▢ Online, tramite e-mail oppure Skype
- ▢ Rivolto a tutte le imprese che operano nel settore alimentare
- ▢ In collaborazione con CCIAA Maremma Toscana

*Tariffa agevolata di €40 + IVA

SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

Come si accede?



* I quesiti sono evasi in max. 10 gg lavorativi, secondo l'ordine di autorizzazione CCIAA

SPORTELLLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

Altre attività

- 📌 Eventi e seminari rivolti alle imprese alimentari
- 📌 Incontri personalizzati con le imprese (es. Open-day)
- 📌 Progetti di divulgazione destinati alle aziende alimentari o ai consumatori (es. Linee Guida)



ETICHETTATURA

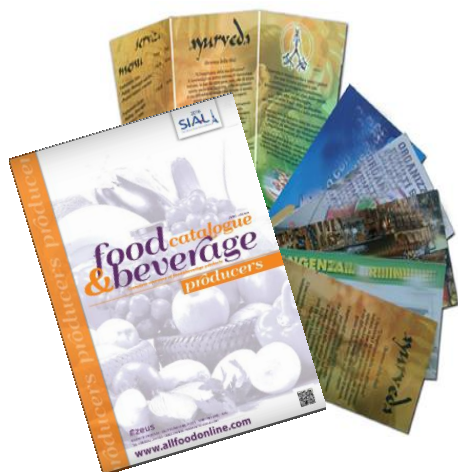
COS'È?

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



ETICHETTATURA

COS'È?



I divieti e le limitazioni sono validi anche per pubblicità e presentazione degli alimenti in tutte le sue forme

FRESCHISSIMI
**PIÙ CHE FRESCHI,
FRESCHISSIMI**

Il produciamo su tua richiesta ed entro 24 ore sono sulla tua tavola. Provali oggi con il 10% di sconto!

SCOPRI

MO FRESCHISSIMI IN OFFERTA IDEE REGALO ABBONAMENTI

ETICHETTATURA

QUALE NORMATIVA?

ORIZZONTALE

Reg. UE 1169/2011

+

D. Lgs 231/2017

D Lgs.145/2017

VERTICALE

**Se presente
(es. latte, miele,
olio, etc.)**



ETICHETTATURA

COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI?



Alimenti PREIMBALLATI



Alimenti NON PREIMBALLATI

NON PREIMBALLATI



LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Le **informazioni obbligatorie** (art. 44 del Reg. UE 1169/2011 e art. 19 del D. Lgs 231/2017) previste per gli alimenti non preimballati devono essere riportate **su apposito cartello applicato ai recipienti o altro sistema equivalente, anche digitale**, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui i prodotti sono esposti.

- Denominazione dell'alimento
- Elenco degli ingredienti
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- **Modalità di conservazione** per i prodotti rapidamente deperibili, ove necessario
- **Data di scadenza**, per le paste fresche e le paste fresche con ripieno
- **Titolo alcolometrico volumico effettivo**, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.
- Percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati
- Indicazione "decongelato" fatti salvi i casi di deroga previsti

Su cartello o sistema equivalente





LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Le **informazioni obbligatorie** (art. 9 del reg. UE 1169/2011) previste per gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale devono essere riportate sull'etichetta o direttamente sull'imballaggio.

- Denominazione dell'alimento*
- Elenco degli ingredienti
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID)
- Quantità netta dell'alimento*
- Termine minimo di conservazione/data di scadenza
- Condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego, se particolari
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento (D. Lgs 145/2017)
- Paese d'origine o luogo di provenienza, ove previsto
- Istruzioni per l'uso, se necessario
- Titolo alcolometrico volumico effettivo*, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.
- Lotto (D. Lgs 231/2017)
- Dichiarazione nutrizionale, salvo esenzioni
- Marchio d'identificazione/bollo sanitario per i prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004)

* devono essere indicate nel medesimo campo visivo

Sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposta

ETICHETTATURA

COME SONO LE INFORMAZIONI?

- ✓ In lingua italiana (se commercializzate in Italia)
- ✓ Posizionate in un punto evidente
- ✓ Chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili



Altezza dei caratteri: h della x $\geq 1,2\text{mm}$ oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)

INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - BISCOTTERIA SECCA E FRESCA - TORTE
FARINA DI GRANO TENERO tipo "00", FARINA DI MAIS, grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, zucchero, glucosio, miele,UOVA, olio vegetale, strutto, lievito di birra, agenti levitanti LATTI in polvere, BURRO, PANNA, RICOTTA (ingredienti: siero di latte vaccino, sale) sale, emulsionanti E472 e E471, lecitina di SOIA, FARINA DI CEREALI MALTATI, aroma vaniglia, aromi, amido, fecola , bagne per pasticciera, paste per pasticcera.

FARCIATURE
RIPIENO CONFETTURA DI ALBICOCCHE ingredienti: Pura di albicocche 30%, sciroppo di glucosio, zucchero, destrosio, gelificanti, pectina-alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico-sodio citrato, conservante: acido sorbico- antiossidante: acido ascorbico, aromi, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio-sorbato (E202), aromi.
RIPIENO CONFETTURA CLIEGE ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegia (40%), zucchero, purea di frutti rossi, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio-sorbato (E202), aromi.
RIPIENO CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco (40%), zucchero, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio-sorbato (E202), aromi.
RIPIENO CONFETTURA DI FRAGOLE ingredienti: fragole (50%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti:pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330)
UVETTA SULTANINA, MELE, PESCHE SCIROPATE, ANANAS SCIROPATO
CUBETTI DI MACEDONIA CANDITA ingredienti : Cubetti di scorze di arancio e cubetti di brassica (rapa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, regolatore di acidità (acido citrico: E330), conservante: E220 (come residuo <10 mg/kg), colorante naturale rosso: acido carminico, colorante verde: estratto vegetale, E131
RIPIENO CREMA NOCCIOLA ingredienti: Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, zucchero del LATTE, pasta di NOCCIOLE 9,5%, amido modificato, cacao magro in polvere 3,5%, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, vanillina
RIPIENO CREMA PASTICCERIA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.
RIPIENO Gocce di cioccolato ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.
RIPIENO ZASAGLIONE: Acqua, zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile(SOIA, girasole, palma), marsala secco, amido di FRUMENTO, amido di MAIS, LATTOSIO destrosio, conservante: potassio sorbato, addensante, carragenina, coloranti naturali E 160a, E100.
RIPIENO MIELE ingredienti: Miele, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti:pectina addizionata di pirofosfato tetrasodico e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aroma.
RIPIENO CREMA BIANCA ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.
Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, amido modificato, zucchero del LATTE, pasta di MANDORLE, emulsionante, lecitina di SOIA, vanillina.
RIPIENO CAFFÈ ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.
Caffè(20%), zucchero, olio di semi di ARACHIDI, NOCCIOLE, ANACARDE, MANDORLE, LATTE SCREMATO in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA.
RIPIENO CREMA PISTACCHIO ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.
ANACARDE, zucchero, oli vegetali: ARACHIDI, cocco in proporzioni variabili, PISTACCHIO (3%), ARMELLINE, aromi, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina, colorante E141.
RIPIENO CREMA LIMONE ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a. Aroma limone
DECORAZIONI:
ALBUME,BURRO,ZUCCHERO,ZUCCHERO CRISTALLINO,ZUCCHERO GREZZO DI CANNA,ZUCCHERO A VELO ingredienti: saccarosio, amido di mais (3%), GELATINA DI FRUTTA.
MANDORLE FILETTATE, NOCCIOLE, ARACHIDI, PINOLI,GRANELLA DI NOCCIOLE, RISO SOFFIATO, SESAMO,CAFFÈ
MACINATO CACAO IPOLVERE,CANNELLA
GRANELLA DI ZUCCHERO ingredienti: zucchero bianco raffinato in granuli.
COCCO ESSICCATO,COLETTE DI ZUCCHERO ingredienti :Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palma), emulsionante: lecitina di soia (E322), agente anti-impaccante: talco, vanillina.
SALATINI PASTA SFOGLIA ingredienti:
FARINA DI GRANO TENERO tipo "00", grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, sale, FARINA DI CEREALI MALTATI.
RIPIENO SALATINI
WURSTEL ingredienti: carne di suino(80%), acqua, sale, amido modificato, zucchen (destrosio), spezie, aromi, aromatizzanti di affumicatura, antiossidanti(acido ascorbico), conservanti (sodio nitrito). UOVA.
PROSCIUTTO ingredienti: carne di suino (81%), acqua, amidi, sale, aromi, stabilizzante (E407), zucchero, destrosio, gelatina alimentare, antiossidante (E316), conservante (E250).
TONO ingredienti: tonno, olio di girasole, sale.
CARCIOFINI ingredienti: carciofi, acqua, sale, aromi, correttore di acidità (E330), antiossidante (E300).
PEPERONI ingredienti: peperoni, acqua, sale, correttore di acidità, acido citrico.
ACCIUGHE ingredienti: acciughe, sale, olio di semi di girasole.
RICOTTA ingredienti: siero di latte vaccino, sale.
PASTICCIA ingredienti: agrumi, sale.
PIZZETTE AL POMODORO ingredienti: pomodori 100%, pangrattato, olio d'oliva, formaggio grattugiato fresco (ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lactima di UOVA, antiossigenante: E460), sale, correttore di acidità: acido citrico.
PRODOTTI E CONFEZIONATI IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA LATTE, UOVA,CEREALI, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:



ETICHETTATURA

COME SONO LE INFORMAZIONI?

- ✓ Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati devono essere riportate in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori dei Paesi in cui l'alimento è commercializzato (art. 15 del Reg. UE 1169/2011)
- ✓ Consentite 2 o più lingue, ma è vietato riportare alcune indicazioni in una lingua e altre in un'altra lingua

Informazioni nutrizionali			
Valori medi per 100 gr di prodotto			
VALORE ENERGETICO	kcal	391	
	kJ	1649	
GRASSI	g	10,3	
	di cui saturi	g	3,2
	di cui monoinsaturi	g	5,5
	di cui polinsaturi	g	1,6
CARBOIDRATI	g	53,3	
	di cui zuccheri	g	11,4
PROTEINE	g	20,8	
SALE	g	0,5	

- Per una buona conservazione del prodotto e delle sue particolari caratteristiche, si consiglia di tenerlo in luogo fresco, asciutto, al riparo da fonti luminose troppo intense.

- Keep cool and dry, do not expose to the sun.

- Kuhl und trocken lagern, den sonnensstrahlen nicht auszusetzen.

Dopo l'apertura del pacchetto, il prodotto non utilizzato può essere conservato in un contenitore chiuso ermeticamente sino alla data di consumo consigliata indicata sulla confezione.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before:
Mindestens haltbar bis ende:

Messa a disposizione

Comunicazione 2018/C 196/1

Le etichette **non** possono essere **facilmente amovibili** e devono rispettare i requisiti di:

- **Messa a disposizione**
- **Accessibilità**
- **Posizionamento delle informazioni obbligatorie**



Es. etichette legate con spago, cartellini, ecc. -> da valutare caso per caso

Immagini in etichetta

Reg. UE 1169/2011

- **Le informazioni sugli alimenti – comprese le immagini – non inducono in errore il consumatore**



Ingredienti: ibisco, mela, foglie di mora dolce, scorza d'arancia, rosa canina, **aroma naturale al gusto di vaniglia**, scorza di limone, **aroma naturale al gusto di lampone**, more, fragole, mirtilli, bacche di sambuco

Lamponi e vaniglia tal quali??

Utilizzo pittogrammi/simboli

Comunicazione 2018/C 196/1

- **Utilizzo di pittogrammi o simboli per istruzioni d'uso?**
 - Possono essere utilizzati in aggiunta all'espressione con parole e cifre

Denominazione dell'alimento



Denominazione dell'alimento



✓ **Normativa di settore**

✓ **Prodotti DOP/IGP**



Elenco degli ingredienti



CARAMELLE DURE, RIPIENE E TOFFEE ASSORTITE

CARAMELLE DURE AI GUSTI PANNA FRAGOLA, LATTE MENTA, CAFFÈ
INGREDIENTI: zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.

NEL GUSTO CAFFÈ: caffè istantaneo 1,2%, olio di palma.
CARAMELLE CON RIPIENO (20%) AI GUSTI LATTE, NOCCIOLA, "SILVANA", CIOCCOLATO

INGREDIENTI: zucchero, sciroppo di glucosio, crema **nocciola** 33,3% (zucchero, olio di palma, **nocciole** 8,3%, **latte** scremato in polvere 6,3%, siero di **latte** in polvere, aroma vanillina), aromi.

NEL GUSTO CIOCCOLATO: crema cioccolato 33,3% (zucchero, olio di cocco, olio di palma, pasta di cacao 15%, cacao magro in polvere 15%, emulsionante: lecitina di girasole, aromi: vanillina).

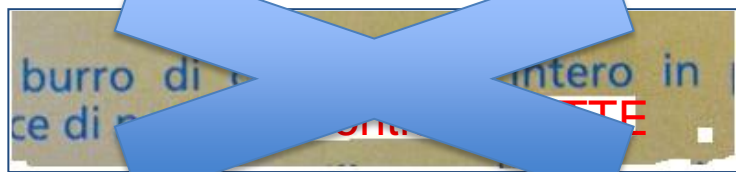
CARAMELLE TOFFEE ASSORTITE

INGREDIENTI: zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale (palma), siero di **latte** in polvere 3%, amido modificato (mais), gelatina alimentare, addensante: gomma di guar, aromi, sale, stabilizzante: glicerolo.

NEL GUSTO CIOCCOLATO: cacao magro in polvere 0,7%
NEL GUSTO MIELE: miele 0,7%

Allergeni

- ✓ Devono sempre essere indicati: prodotti preimballati/non preimballati/somministrati
- ✓ L'elenco delle sostanze o gruppi che provocano allergie o intolleranze è tassativo (Regolamento UE 1169/2011- All. II)
- ✓ **Modalità di indicazione:**
 - Riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
 - Evidenza grafica attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti
 - L'uso del termine «contiene»... in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es. vino, formaggio)
 - La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti le contengono.



Allergeni

✓ **Un additivo o un coadiuvante tecnologico che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine:**

- ❑ Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**
- ❑ Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**



“Senza glutine”

Reg. UE 828/2014

SENZA GLUTINE: non superiore 20 mg/kg

CON CONTENUTO DI GLUTINE

MOLTO BASSO: non superiore 100 mg/kg

Indicazioni aggiuntive:

- ✓ **“adatto alle persone intolleranti al glutine” o “adatto ai celiaci”**
- ✓ **“specificamente formulato per persone intolleranti al glutine/per celiaci” se l'alimento è stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato per ridurre il contenuto di glutine o sostituire gli ingredienti con glutine con altri naturalmente privi**

NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE

Nel rispetto dell'art. 7 del Reg. UE 1169/2011 (es. “come tutti xxxxx del mondo”)



“Senza lattosio”

Ministero della Salute 7 luglio 2015

SENZA LATTOSIO: lattici e prodotti lattiero caseari $<0,1\text{g}$ per 100 g/ml + indicazione soglia residua di lattosio (“meno di ...”)

A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO: lattici e lattici fermentati $<0,5\text{g}$ per 100 g/ml + indicazione “meno di $0,5\text{ g}$ per 100 g o 100 ml ”

+

“il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio”

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Per alimenti che non contengono ingredienti lattici, nel rispetto dell'art. 7 del Reg. UE 1169/2011

Per formaggi il cui processo produttivo porta alla eliminazione/riduzione del lattosio – Nota DGISAN 16 giugno 2016



QUID

Comunicazione 2017/C 393/05

Obbligatorio per alimenti preimballati 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**

Esempi

Ingredienti/categoria di ingredienti (es. yogurt alla fragola/torta di frutta)

Ingredienti composti (es. biscotti con crema di caffè)

Ingredienti evidenziati non nella denominazione (es. con pollo, al burro)

Ingrediente essenziale per caratterizzare l'alimento e distinguerlo da prodotti simili

QUID

Comunicazione 2017/C 393/05

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.

Sono presenti deroghe, ma:

- ✓ da valutare caso per caso (es. ingrediente utilizzato in piccole quantità ai fini dell'aromatizzazione, se indicato peso netto sgocciolato, ingrediente la cui quantità deve figurare per disposizioni comunitarie, ecc.)

Peso sgocciolato/glassatura

Nota MIPAAFT del 28/03/2019

- **Peso sgocciolato**. Obbligo di indicare quantità totale e peso netto sgocciolato

✓ **Doppia indicazione:** ... g e peso netto sgocciolato: ... g



Peso sgocciolato	Peso complessivo
117g	180g e

LIQUIDO DI
COPERTURA?

- **Glassatura**. Il peso indicato non comprende la glassatura, dunque il peso dichiarato corrisponde al peso netto sgocciolato.

✓ **Indicazione unica:** ... g



400g e
AL NETTO DELLA
GLASSATURA

TMC/Data di scadenza

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

«da consumarsi preferibilmente entro il .../entro fine ...»



DATA DI SCADENZA

è la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana

**«da consumare entro gg/mm/aaaa»
+ condizioni di conservazione**



Sede stabilimento produzione/confezionamento

D. Lgs 145/2017

- ✓ **Prodotti alimentari preimballati**
- ✓ **Sede indicata con località e indirizzo**

- ✓ **Omissa 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**

- ✓ **È presente una clausola da mutuo riconoscimento (art. 7)**

Da consumarsi preferibilmente entro: vedi lato confezione

Riso CARNAROLI

TEMPO DI COTTURA: 18 MINUTI

Peso 1 Kg e

ORIGINE DEL RISO: ITALIA

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Azienda agricola Il Risone, via Mantova 45, Vercelli

BURRO.
Conservare tra 1°C e + 6°C.
Da consumarsi preferibilmente entro il:

30 08 2017 L075R

Giorgio Marchetti Spa
Via Trieste, 4/C - Bolzano Vicentina (VI).

Origine del prodotto:



250g e

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per 100 g di prodotto	per porzione 100 g	%AR* per porzione
Energia	3693 kJ 872 kcal	309 kJ 75 kcal	4%
Grossi di cui acidi grassi saturi	83 g 58 g	8,3 g 5,8 g	12% 29%
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g	0,07 g 0,07 g	0% 0%
Proteine	0,6 g	0,06 g	0%
Sale	0,02 g	0,0 g	0%

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).
Contiene 25 porzioni da 10 g.



Mauro Storti Srls

Piazza Statuto, 17
Vicenza - ITALY

Presso lo stabilimento di:
Strada Cebrosa, 23/28
Verona - ITALY

Prodotto nello stabilimento indicato
con la lettera cerchiata vicino alla data
B Castiglione delle Stiviere (MN) Via Mazzini 56/57
D Novara - C.so Vercelli 101
E Zona industriale S. Nicola - Melfi (Potenza)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

17.46 19 01 17
23 48 56 B 06



Origine

- **Regolamento (UE) n. 1169/2011 (art. 26)**
- **Regolamento (UE) n. 952/2013 e s.m.i. (Codice Doganale)**
- **Decreto Legge n. 135/2009, convertito in Legge n. 166/2009 (Dicitura “Made in Italy”)**
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012 (prodotti DOP/IGP/STG, “prodotto di montagna”)**
- **Normative di settore (es. carni bovine, miele, latte e prodotti lattiero caseari, etc.)**
- **Reg. UE n. 775/2018 in applicazione dal 1^o aprile 2020 (origine ingrediente primario)**

Origine

- ✓ **Nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore [...] in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza**
- ✓ **Ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso una impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione (art. 60 del Codice Doganale Reg. UE 952/2013 e s.m.i.)**

Decreti origine

RISO

- **“Paese di coltivazione del riso”**
- **“Paese di lavorazione del riso”**
- **“Paese di confezionamento del riso”**
- **“Origine del riso”**

GRANO DURO

- **“Paese di coltivazione del grano”**
- **“Paese di molitura”**

POMODORO

- **“Paese di coltivazione del pomodoro”**
- **“Paese di trasformazione”**
- **“Origine del pomodoro”**

LATTE

- **“Paese di mungitura”**
- **“Paese di trasformazione/condizionamento”**
- **“Origine del latte”**

In applicazione fino al **31/03/2020**

Origine ingrediente primario

Reg. UE 775/2018

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

✓ **Riferimento alla zona geografica**

- i) «UE», «non UE» o «UE e non UE»; o
- ii) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- iii) la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
- iv) uno o più Stati membri o paesi terzi; o
- v) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- vi) il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;

✓ **Utilizzo dicitura**

«(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)» o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.



Dichiarazione nutrizionale

- ✓ **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 (All. V)**
- ✓ **Obbligatoria anche per preimballati esentati quando figura in etichetta o in una pubblicità un'indicazione nutrizionale o sulla salute**
- ✓ **Non si applica a integratori alimentari e ad acque minerali (altro tipo di informazioni nutrizionali)**



Mantenere in azienda documenti utilizzati per i calcoli

Dichiarazione nutrizionale

Comunicazione 2018/C 196/1

- ✓ Energia kJ/kcal
- ✓ Grassi g
di cui acidi grassi saturi g
- ✓ Carboidrati g
di cui zuccheri g
- ✓ Proteine g
- ✓ Sale g (= 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

Comunicazione 2018/C 196/1

Esenzioni?

SI

- **Farina non contenente ingredienti aggiunti (es. additivi, vitamine, etc.)**
- **Miele**
- **Piante aromatiche, spezie e le loro miscele (anche con aromatizzanti e/o correttori di acidità)**

NO

- **Riso parboiled e riso precotto**
- **Olio vegetale**
- **Zucchero**
- **Sale iodato**
- **Aceto di fermentazione con sale aggiunto**



Dichiarazione nutrizionale

Nota MIPAAFT 0015037 30/11/2015

Esenzioni?

OGGETTO: Indicazione della quantità netta e della tabella nutrizionale nel dispositivo di etichettatura dell'olio d'oliva. Chiarimenti.

Circa l'obbligo della “dichiarazione nutrizionale”, è stato chiesto se il prodotto in questione rientri o meno tra le categorie degli alimenti definite nell'Allegato V del Reg. (UE) n. 1169/2011, ai quali non si applica tale obbligo.

In proposito, il Ministero della Salute ed il Ministero dello Sviluppo Economico hanno precisato che gli oli di oliva, ivi compresi gli oli vergini ed extravergini, non sono esclusi dal suddetto obbligo.

Dichiarazione nutrizionale

Circolare MinSal/MISE 0361068 16/11/2016

Esenzioni?

... 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 finale ...

- ✓ **Microimpresa (Raccomandazione 2003/361/CE): numero di occupanti < 10 e fatturato annuo < € 2 milioni**
- ✓ **Vendita senza intermediari (NO GDO, e-commerce, etc.)**
- ✓ **Vendita nella provincia/province contermini**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

