



Pubblicato in G.U. CE in data 22-11-2011

Entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l (etichettatura nutrizionale), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e dell'allegato VI, parte B, (carni macinate) che si applica a decorrere dal 1 gennaio 2014.

E' l'unità di vendita presentata come tale al

E' costituita dal prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato messo prima di essere posto in vendita. **L'imballaggio** può avvolgere interamente il prodotto alimentare, o lo può avvolgere solo in parte, ma

possa essere modificato senza che l'involucro

Spaghi o reti anche se piombati sono
imballaggio.

su richiesta del cliente, o confezionato presso il punto vendita, ai fini della vendita diretta a libero servizio.

Un esempio di prodotto preincartato può essere il mezzo salame, o la mezza coppa messi sotto vuoto presso il punto vendita.

- prodotti alimentari non confezionati né preincartati. (mezzena, prosciutto crudo, salame, coppa....)
- prodotti avvolti interamente da involucro ma venduti solo previo frazionamento. (prosciutto cotto, tagli di carne sottovuoto)

- Cos'è
- Tipo di materiale
- Come si presenta
- Quando ci deve essere
- Cosa non deve contenere
- Cosa deve contenere

COS' E'

E' l' insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull' imballaggio o su un' etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

Se l' etichetta viene a contatto con l' alimento:

1. Deve essere in materiale per alimenti (o in materiale che non ceda sostanze vietate all' alimento)
2. Inchiostro indelebile e per alimenti

- Targhetta
- Fascia
- Riquadro più o meno definito posto sull' involucro o confezione
- Cartello ben visibile sulla parete
- Foglio di carta posto in un raccoglitore a disposizione del cliente
- Scritta in lingua italiana



l' etichetta deve contenere tutte le indicazioni previste.

- Nelle fasi precedenti la vendita, su imballaggio o sui documenti commerciali possono essere riportati denominazione di vendita, ingredienti, lotto, ragione sociale o marchio,



L' ETICHETTA

DEVE

- Trarre in inganno il consumatore sull'identità, la qualità, la composizione, la quantità e la durabilità del prodotto, sul luogo di origine o di provenienza o sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.
- Vantare qualità che il prodotto non ha.
- Vantare qualità che hanno tutti gli altri prodotti simili.

1. denominazione di vendita;
2. il nome, o ragione sociale, o numero di riconoscimento comunitario del produttore;
3. sede dello stabilimento;
4. elenco degli ingredienti;
5. una dicitura che consenta di individuare il lotto;
6. il luogo di origine o provenienza nel caso in cui tale omissione possa trarre in inganno il consumatore;
7. le modalità di conservazione e di utilizzazione, qualora siano necessari particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
8. nel caso di prodotti confezionati, il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili, la data di scadenza;
9. quantità netta: solo per i prodotti confezionati e per quelli preincartati;

Indicazioni obbligatorie

. Oltre a tutte le indicazioni già viste in precedenza, **deve anche riportare una etichettatura nutrizionale.**

l' unica indicazione obbligatoria è quella riferita alla **presenza di allergeni** (art.9 par. 1 lettera c), la fornitura delle altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 del nuovo regolamento, non è obbligatoria, ma ogni stato membro è libero di decidere quali siano le indicazioni che devono comparire in etichetta.

E' la denominazione prevista per tale prodotto dalla Comunità Europea, o dallo stato italiano, o in assenza di disposizioni specifiche, il nome consacrato da usi e costumi del luogo, o della zona di produzione.

Può essere indicata la ragione sociale per esteso, oppure soltanto il numero di riconoscimento comunitario.

Art. 9 lettera h

"Il nome o ragione sociale e l' indirizzo dell' operatore del settore alimentare."

L' OSA è responsabile delle informazioni che compaiono in etichetta e con le quali il prodotto è commercializzato.

L'ubicazione dello stabilimento di produzione può essere omessa:

- a) se è la stessa della ragione sociale già indicata in etichetta,
- b) se si tratta di prodotti preconfezionati riportanti il numero di riconoscimento comunitario.

Il luogo di origine e provenienza,
, deve essere
specificato nel caso in cui tale
omissione possa trarre in inganno
il consumatore.

Con _____, si intende il _____ dell'

Se l'origine del prodotto indicata sull'etichetta risulta diversa da quella dell'ingrediente primario, nelle diciture bisogna precisare la non coincidenza tra il luogo di produzione e quello di origine della carne usata per produrlo.

QUANTITA' NETTA

Va indicata solo per i prodotti confezionati o preincartati e deve essere espressa in grammi o in kg.

Per prodotti soggetti a calo peso e con confezione non ermetica, all' indicazione del peso si aggiunge la dicitura: "prodotto soggetto a calo peso";

oppure non si mette il peso, ma la dicitura: "da vendersi a peso"

art. 13 comma 1 del D. Lvo 109/92 "

".

La sigla indicante il numero di lotto può essere solo numerica, o alfanumerica e deve essere preceduta dalla lettera L.

Può far da lotto anche la data di scadenza con indicato almeno giorno e mese.

PERIODO DI CONSERVABILITA'

Periodo entro il quale un prodotto, *se correttamente conservato*, mantiene tutte le caratteristiche stabilite dal produttore.

E' stabilito dal produttore, e

"deve essere posto in un punto facilmente visibile, chiaramente leggibile e scritto con inchiostro indelebile" (art. 4 comma 1 della legge n. 40 del 2 aprile 2007)

PERIODO DI CONSERVABILITA'

Si usa per alimenti molto deperibili e si indica con la dicitura "da consumarsi entro" seguita da giorno e mese ed eventualmente anno.

Tali indicazioni sono seguite dalle modalità di conservazione.

PERIODO DI CONSERVABILITA'

Si usa per gli altri alimenti e si indica con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" seguita da indicazione del:
del giorno e del mese, se conservabili per meno di tre mesi,
del mese e dell'anno se conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi,
dell'anno se conservabili per più di diciotto mesi.

PERIODO DI CONSERVABILITA'

Termine minimo di conservazione o data di scadenza devono essere posti su tutti gli , ma anche su quelli presso il punto vendita per la vendita a libero servizio.

Sui prodotti sfusi non è obbligatorio mettere la data di scadenza.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Sono caratteristiche stabilite dal produttore.

Devono essere indicate "*necessario*".

Indicazione della temperatura di conservazione.

Indicazione di utilizzo: "da consumarsi previa cottura".

: "per ingrediente si intende qualsiasi sostanza compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche in forma modificata". (art. 5 comma 1 del D. Lvo 109/92)

Vanno elencati gli ingredienti.

Vanno elencati

Il budello è considerato ingrediente, ma è un involucro e quindi non va elencato.

L' elenco degli ingredienti deve essere preceduto da una indicazione che contenga la parola:

Qualora il budello non sia commestibile, vicino alla denominazione di vendita dovrà comparire una indicazione, che specifica che il budello non può essere mangiato.

per carne si intendono i muscoli scheletrici di mammiferi e di uccelli, riconosciuti idonei al consumo umano, con i tessuti che vi sono contenuti e che vi aderiscono, compreso il grasso e il tessuto connettivo, purché la quantità di grasso e di connettivo non superi i valori indicati nella seguente tabella:

specie	% di grasso	% connettivo o cotenna
Mammiferi (tranne suini conigli o miscugli di specie)	25	25
suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

Diaframma e masseteri (guancie) sono carne.

Il resto della carne della testa, la coda, la lingua, il cuore, le altre frattaglie e il sangue

Alla parola carne, deve seguire il nome della specie di appartenenza.

Quello che non è carne va indicato con il nome di uso comune, es. spolpo di testa, o magro di testa, cuore, lingua, trippino.

Prosciutto, coppa, pancetta, lardo... di solito sono di suino, occorre indicare la specie o la % di carne, o di grasso o di cotenna.

Bresaola: può essere di bovino o equino e allora si indica a specie.

Ingr. carne suina, sale, aromi, etc.

Ingr: carne di suino, grasso di suino, cotenna, sale etc.

Ingr: carne di suino, sale etc.; non serve specificare grasso e cotenna perché sono entro i limiti stabiliti.

Ingr: carne di suino, carne di bovino, grasso di suino, sale, etc.

Ingr. carne suina oppure pancetta, coppa, prosciutto etc. sale aromi, senza specificare quantità di grasso o di connettivo .

Ingr: carne suina, magro suino di testa, sale, aromi

Ingr: carne di suino, lingua di suino, sale etc...

Indicazioni obbligatorie

. Oltre a tutte le indicazioni già viste in precedenza, deve anche riportare .

l' unica indicazione obbligatoria è quella riferita alla **presenza di allergeni** (art.9 par. 1 lettera c), la fornitura delle altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 del nuovo regolamento, non è obbligatoria, ma ogni stato membro è libero di decidere quali siano le indicazioni che devono comparire in etichetta.

L'ingrediente caratterizzante è una sostanza che rende unico e speciale quel tipo di prodotto. E' obbligatorio indicare anche la % dell'ingrediente caratterizzante se l'ingrediente figura nella denominazione di vendita, o se l'ingrediente è messo in rilievo in etichetta con parole o immagini, o se l'ingrediente è essenziale per caratterizzare un prodotto. (salsiccia di asino)

Va indicata in etichetta come ingrediente se è aggiunta

In questo caso però, oltre ad elencare tra gli ingredienti l'acqua, ai sensi dall'art. 8 del D.Lvo 109/92, si deve anche indicare la % di carne presente nel prodotto.

- Brodo
- Vino : tutti i tipi di vino
- Zuccheri (saccarosio) ; destrosio
- Proteine del latte (tutti i tipi)
- Sale : sale da cucina
- Spezie
- Aromi
- Additivi
- Allergeni

Se la quantità totale di spezie è inferiore al del prodotto finito, non occorre elencarle una per una, ma basta scrivere spezie o miscela di spezie.

Se la quantità totale di aromi è inferiore al del prodotto finito, non occorre elencarle una per una, ma basta scrivere aromi o miscela di aromi.

Sostanze per motivi tecnologici o sanitari che rimangono nell' alimento.

Devono essere indicati con il nome della categoria di appartenenza (conservanti, antiossidanti, coloranti...) e indicati o con il loro nome o con la sigla con stabilita dall' UE : E seguito da un numero a 3 cifre.

Conservanti:

nitrito di Na, o E250; nitrato di Na, o E251
nitrito di Ka, o E249; nitrato di Ka, o E252

Antiossidanti:

ac. Ascorbico, E300; ascorbato di Na, E301

Con l'entrata in vigore del D.L.vo 114 del 08 febbraio 2006, c'è l'obbligo di dichiarare in etichetta tutte le sostanze allergeniche indicate nello specifico allegato, qualora tali sostanze rimangano nel prodotto finito anche in forma modificata.

Gli allergeni dovranno essere indicati in etichetta con il loro nome specifico.

Se sono presenti nelle miscele di spezie o aromi, **vale la regola del 2%.**

Gli allergeni dovranno essere scritti in etichetta,

, in modo che la presenza di allergeni sia ben evidenziata.

8) Sedano

9) Senape

10) Semi di sesamo

11) Anidride solforosa a concentr. > 10
mg./kg (la fonte più comune è il vino)

12) Lupini

13) Molluschi

In data 10 febbraio 2009 è entrato in vigore il regolamento CE 41/2009 e dovrà essere applicato dal 1° gennaio 2012.

Prodotti definiti " ", con un tenore residuo di **glutine non superiore a 20 mg/kg**, cioè 20 ppm, a base di ingredienti privi di glutine all'origine, o con uno o più ingredienti depurati di glutine.

Prodotti definiti " ", con un tenore residuo di **glutine non superiore a 100 mg/kg**, cioè 100 ppm, a base di ingredienti depurati di glutine.

- devono essere privi di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine, (fare attenzione alle sostanze che veicolano certi tipi di additivi!);
- devono essere prodotti secondo un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire che il tenore residuo di glutine non superi i 20 ppm.

Nel piano va inserito il **relativo al glutine**, prevedendo un controllo e una gestione adeguati, con riferimento alle materie prime impiegate, alla loro provenienza, al loro stoccaggio, alla possibilità di contaminazioni crociate tra i vari ingredienti, ai piani di sanificazione e pulizia, **a una adeguata formazione del personale**. Tale procedura deve essere correlata dagli opportuni

L'immissione in commercio dei prodotti dietetici senza glutine resta subordinata alla procedura di notifica secondo quanto previsto dalla circolare

- Valore energetico
- Grassi
- Acidi grassi saturi
- Carboidrati
- Proteine
- Zuccheri
- Sale

Per chi viola la legge sull'etichettatura sono previste
pecuniarie che vanno dai

Indicazioni errate relative a quantità,
origine, provenienza o qualità potrebbero
essere causa di contestazione del

in quanto al consumatore
viene consegnato un prodotto diverso da
quello dichiarato.

L' ATTENZIONE

Nella Tabella Nutrizionale dovranno essere specificati: il valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale, anche riferiti alla singola porzione. I caratteri tipografici dovranno essere leggibili e chiari. Dovrà essere specificato il Paese di provenienza dei cibi e i loro ingredienti. Bisogna riportare in etichetta gli alimenti surgelati venduti già scongelati. Gli eventuali allergeni devono essere ben evidenziati tra gli ingredienti. Dev'essere specificato il tipo di oli e grassi. Fra tre anni sarà obbligatorio segnalare in etichetta la presenza di acidi grassi trans, un tipo di grassi insaturi.