

**SSICA**

**SSICA**

**Dal decreto legislativo 109/92 al Regolamento  
UE n.1169/2011**

**Come cambiano le regole dell'etichettatura:  
Il caso del pane e dei prodotti da forno**

*Dr. Alfonso Sellitto*

*Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*

# Quadro normativo di riferimento

## Normativa abrogata e in corso di modificazione

**DIRETTIVA CE 2000/13** - Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

**Decr. L.vo 27.1.92 n. 109** Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

**DIRETTIVA 90/496/CEE** del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

**Decr. L.vo 16.2.93 n. 77** Attuazione della Dir. 90/496/CEE del Consiglio del 24.9.90 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

## Futura normativa

**Reg. UE 1169/2011** Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Reg. CE n. 1924/2006 e n. 1925/2006, abroga la Dir. 87/250/CEE, la **Dir. 90/496/CEE**, la Dir. 1999/10/CE, la **Dir. 2000/13/CE**, le Dir. 2002/67/CE e 2008/5/CE e il Reg. CE n. 608/2004.

Si applica a decorrere dal **13 dicembre 2014**, ad eccezione dell'art. 9, paragrafo 1, lettera l), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016.

# 6 Quesiti sulla fornitura delle informazione degli alimenti ai consumatori

**COSA**

sono le informazioni sugli alimenti?

**QUANDO**

va fornita l'informazione sugli alimenti?

**DOVE**

vanno riportate le informazioni sugli alimenti?

**CHI**

è responsabile della corretta informazioni sugli alimenti?

**QUALI**

sono le informazioni che devono essere fornite?

**COME**

indicare le informazioni obbligatorie?

**informazioni sugli  
alimenti**

Informazioni messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale

**Obiettivi generali**

Fornire ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro.

**Pratiche leali  
d'informazioni**

Non devono indurre in errore, circa:

- a) La natura, l'identità, la proprietà, la quantità, l'origine e provenienza, il metodo di produzione ecc. del prodotto;
- b) Gli effetti o proprietà che non possiede;
- c) Le caratteristiche particolari;
- d) La presenza di un particolare ingrediente in realtà sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

**QUANDO**

**va fornita l'informazione sugli alimenti?**

**Requisito di base**

Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al regolamento.

**Catena Alimentare**

Si applica agli OSA in tutte le fasi della catena alimentare per forniture di alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

DOVE

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti **preimballati** appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta (*art. 12*)

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti **non preimballati** gli Stati membri adottano disposizioni nazionali (*art. 44*)

**ETICHETTA**

Marchio, 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

**ETICHETTATURA**

Menzione, indicazione, marchio, 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

**ALIMENTO  
PREIMBALLATO**

Unità di vendita presentata al consumatore finale o alla collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire l'imballaggio.

### Imballaggio esterno (art. 8)

Denominazione dell'alimento, TMC/Scadenza, Condizioni particolari di conservazione e impiego, Nome e indirizzo OSA.

### IMBALLAGGI MULTIPLI (All. IX)

Costituiti da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto.

La Quantità Netta (QN) è data indicando la quantità netta di ciascun imballaggio individuale (QNi) per il numero Totale (Tn).

$$QN = QNi \times Tn$$

Non è obbligatorio quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto dall'esterno.

### VENDITA (art. 44)

- senza preimballaggio
- imballati su richiesta del consumatore
- preimballati per la vendita diretta

- a) è obbligatoria l'indicazioni dell'ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze;
- b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Alimento commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale (art. 8)

Alimento destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato (art. 8)

Alimento non destinato al consumatore finale o alla collettività (art. 8)

- a) assicurare che le indicazioni obbligatorie appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta o sui documenti commerciali 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.
- b) in ogni caso, la Denominazione, il TMC/SCADENZA, le Condizioni particolari, il Nome e l'indirizzo dell'operatore figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

Fornire sufficienti informazioni al fine di consentire ad altri operatori di adempiere agli obblighi delle informazioni sugli alimenti.

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
Preimballato				
Sfusi/Imballati sul luogo di vendita				
Imballaggi esterni				
Multiplo				
Imballaggi/contenitori con superficie maggiore <a 10 cmq				
Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività				
Dalle Collettività				
Altri OSA				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>				
<b>Imballaggi esterni</b>				
<b>Multiplo</b>				
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>				
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>				
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>				
<b>Multiplo</b>				
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>				
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>				
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>				
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>				
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>				
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

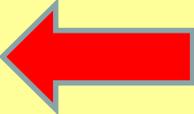
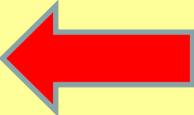
Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>	QNiXTn	Imballo globale	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>				
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>				
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>	QNiXTn	Imballo globale	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>	Denominazione- Allergeni-Quantità- TMC/Scadenza Elenco degli ingredienti	Etichetta, imballo ecc.  Altri mezzi	-	-
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>				
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>	QNiXTn	Imballo globale	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>	Denominazione- Allergeni-Quantità- TMC/Scadenza Elenco degli ingredienti	Etichetta, imballo ecc.  Altri mezzi	-	-
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>	Tutte Denominazione- TMC/Scadenza- Condizioni- Nome e Indirizzo	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno	Tutte  Denominazione-TMC/Scadenza- Nome e Sede	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno
<b>Dalle Collettività</b>				
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>	QNiXTn	Imballo globale	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>	Denominazione- Allergeni-Quantità- TMC/Scadenza Elenco degli ingredienti	Etichetta, imballo ecc.  Altri mezzi	-	-
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>	Tutte Denominazione- TMC/Scadenza- Condizioni- Nome e Indirizzo	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno	Tutte  Denominazione-TMC/Scadenza- Nome e Sede	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno
<b>Dalle Collettività</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	"acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata"	Cartello
<b>Altri OSA</b>				

Tipologia	Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92	
	Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
<b>Preimballato</b>	Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
<b>Sfusi/Imballati sul luogo di vendita</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	Denominazione -elenco ingredienti-modalità di conservazione- "Alc."- Scadenza (Pasta) – % glassatura	Cartello
<b>Imballaggi esterni</b>	Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Multiplo</b>	QNiXTn	Imballo globale	Denominazione-TMC/Scadenza-QNiXTn	Imballo globale
<b>Imballaggi/contenitori con superficie maggiore &lt;a 10 cmq</b>	Denominazione-Allergeni-Quantità-TMC/Scadenza Elenco degli ingredienti	Etichetta, imballo ecc.  Altri mezzi	-	-
<b>Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività</b>	Tutte Denominazione-TMC/Scadenza- Condizioni- Nome e Indirizzo	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno	Tutte  Denominazione-TMC/Scadenza- Nome e Sede	Etichetta/Documenti  Imballaggio esterno
<b>Dalle Collettività</b>	Allergeni	Disposizioni nazionali	"acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata"	Cartello
<b>Altri OSA</b>	Informazioni sufficienti	-	Denominazione-Quantità-Nome e sede- Lotto	Imballaggio, recipiente o documenti commerciali

Tipologia		Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92 modif. da DPCM XX/2014	
		Informazioni	Dove	Informazioni	Dove
Preimballato		Tutte	Etichetta, imballo ecc.	Lotto di produzione	
Sfusi/Imballati sul luogo di vendita		Allergeni		Denominazione-Elenco - modalità di conservazione- Scadenza (paste) - "alc" - Decongelato-% glassatura	Cartello o altro sistema equivalente
Imballaggi esterni		Denominazione – TMC- Condizioni – Nome e indirizzo	Imballaggio esterno		
Multiplo		QNiXTn	Imballo globale		
Imballaggi/contenitori con superficie maggiore <a 10 cmq		Denominazione- Allergeni-Quantità-TMC Elenco	Etichetta, imballo ecc. Altri mezzi		
Commercializzati in una fase precedente al consumatore- alla collettività		Tutte Denominazione- TMC/Scadenza- Condizioni- Nome e Indirizzo	Etichetta/Documenti Imballaggio esterno	Lotto di produzione	
Dalle Collettività		Allergeni		"acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata"	Cartello
Altri OSA				Denominazione- Elenco - Allergeni- Nome e indirizzo- Lotto	Imballaggio o documenti commerciali

**Responsabilità**  
(art. 8)

L'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;  
Professionisti che conoscono o presumono la NC;  
Imprese controllanti.

assicurano

- la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti preimballati;
- che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti.

**Indicazioni  
obbligatorie**  
(art. 9)

- a) denominazione dell'alimento;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico (dell'All. II) che provochi allergie o intolleranze;
- d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) quantità netta dell'alimento;
- f) termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- h) nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA;
- i) paese d'origine o luogo di provenienza ex all'art. 26;
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

## Vecchio Elenco

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) quantità netta o nominale;
- d) TMC o la data di scadenza;
- e) nome e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;
- f) **sede dello stabilimento;**
- g) titolo alcolometrico volumico effettivo;
- h) **lotto;**
- i) modalità di conservazione e di utilizzazione;
- l) istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) luogo di origine o di provenienza, **ove necessario.**
- m-bis) QUID

## Nuovo Elenco

- a) denominazione dell'alimento;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) ingredienti allergeni;**
- d) QUID;
- e) quantità netta dell'alimento;
- f) TMC o la data di scadenza;
- g) condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- h) nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA;
- i) paese d'origine o luogo di provenienza;
- j) istruzioni per l'uso;
- k) titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) dichiarazione nutrizionale.**

Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Esempio  
di prodotto  
preimballato

**Leggibilità delle informazioni**  
Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

**DENOMINAZIONE** Campo visivo principale

**DURABILITÀ DEL PRODOTTO**

**INDICAZIONE NUTRIZIONALE (CLAIM)**

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO**

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI**

**PAESE D'ORIGINE E LUOGO DI PROVENIENZA**

**ALLERGENI**

**Campo visivo secondario**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

**QUANTITÀ AL NETTO**

**NOME O RAGIONE SOCIALE**

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 31/12/2014

**BISC8**

Contiene Fibra

Conservare in un luogo asciutto lontano da fonti di calore.

**INGREDIENTI**  
Farina di frumento, zucchero, uova fresche, latte fresco intero pastorizzato, sale, proteine derivate dal latte, miele.

Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, sesamo, noci.

Dichiarazione nutrizionale		
	per 100g	per pacca 8,7g
VALORI MEDII	1891	173
Valore energetico	436	43
Grassi	18,0	1,6
di cui:	8,8	0,8
- acidi grassi saturi	30,0	2,6
Carboidrati	25,5	2,0
di cui:	3	0,3
- zuccheri	7,0	0,6
Fibra	0,276	0,023
Proteine		
Sale		

Prodotto in Italia

Netto 1kg

3

Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Esempio  
di prodotto  
preimballato



*Variare spesso i cibi  
e seguire uno stile  
di vita fisicamente  
attivo è il modo  
giusto per avere  
una vita sana.*

Dall'unione della  
di grano duro con l'oli  
d'oliva nasce l'anima  
di questo pane, che s  
per il suo sapor  
La superficie dora  
una leggera sfarinat  
che dona un  
di rustica na

Uno spuntino con 2 fette di **Pane**  
con prosciutto cotto, fontina, pomodoro e  
insalata apporta 343 Kcal pari al 17% del

**Pane alla semola di grano duro con olio extravergine di  
oliva (2,9%).**  
Ingredienti: Semola rimacinata di **grano duro** (68,3%), Acqua,  
Olio extravergine di oliva (2,9%), Lievito naturale, Sale,  
Zucchero, Glutine di **frumento**, Farina di **orzo** maltato, Farina  
di **grano tenero** tipo "0". Trattato con alcool etilico in superficie.  
**Può contenere tracce di: arachidi, frutta a guscio,  
latte, sesamo, soia, uova. Gli ingredienti evidenziati  
possono provocare reazioni in persone allergiche  
o intolleranti.**  
Per conservare al meglio il pane si consiglia di richiuderlo  
nella confezione e di riparlo in luogo fresco e asciutto.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PanBauletto al grano duro**

Valori medi	Per 100g	Per fetta (23,6g)	% AR* per fetta
Energia	258 kcal 1090 kJ	61 kcal 257 kJ	3 % 3 %
Grassi	3,9 g	0,9 g	1 %
di cui acidi grassi saturi	0,6 g	0,1 g	1 %
Carboidrati	44,6 g	10,5 g	4 %
di cui zuccheri	8,4 g	2,0 g	2 %
Fibre**	5,0 g	1,2 g	
Proteine	8,7 g	2,1 g	4 %
Sale	1,250 g	0,295 g	5 %

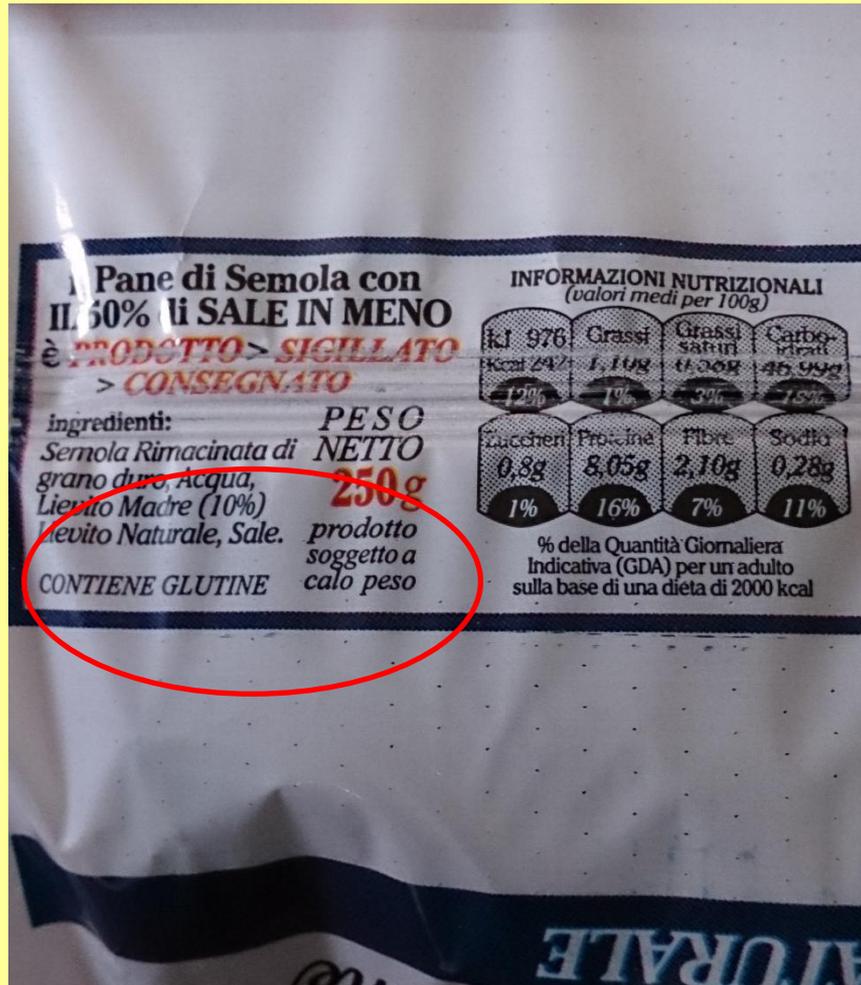
La confezione contiene 17 fette circa.  
\*AR= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)  
\*\* determinate con metodo AOAC 2009.01

8 076809 517966

Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Esempio  
di prodotto  
preimballato



Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Vendita a libero  
esercizio cd preincartati

Bozza DPCM



- denominazione dell'alimento;
- quantità netta dell'alimento;
- data di preincarto nel punto vendita;
- tecnologie conservative (sottovuoto o Atmosfera protettiva purché realizzati nel punto vendita)
- sostanze che provocano allergie o intolleranze
- Elenco degli ingredienti anche mediante libro o registro o sistema equivalente a vista, a disposizione dell'acquirente e in prossimità dei banchi.

Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Esempio  
di prodotto  
preincartato



Quali

sono le informazioni che devono essere fornite?

Vendita gelateria,  
panetteria, pasticceria e  
gastronomia



Bozza DPCM

L'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi

**Presentazione  
delle informazioni  
obbligatorie** (art. 13)

Devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente **visibili**, chiaramente **leggibili** ed eventualmente **indelebili**.

**Non devono** essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Devono essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in **caratteri** la cui parte mediana (altezza della x) è pari o **superiore a 1,2** mm. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cmq, l'altezza dei caratteri (x) è pari o superiore a 0,9 mm.

Le **cifre della quantità** devono avere altezze minime compreso tra 2 mm e 6 mm a seconda del volume e capacità nominale.

**Stesso campo visivo:** denominazione, quantità netta e il titolo alcolometrico volumico effettivo.

**Requisiti linguistici**  
(art. 15)

Devono apparire in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

È consentito l'uso di più lingue.

**Inoltre**

Le informazioni devono essere **precise, chiare** e facilmente **comprensibili** per il consumatore.

## Denominazione dell'alimento

**"denominazione legale":**

*la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività (es. Panettone, Pandoro, Colomba, Savoiaro, Amaretto (Rif. Decr. MIAP del 22/07/2005) - Pane di tipo ..., Pane di semola (rif. L.580/67)*

**"denominazione usuale":**

*una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni (es. Pastiera napoletana)*

**"denominazione descrittiva":**

*una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso (es. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale).*

Denominazione dell'alimento e alcune indicazioni specifiche (all. VI)

*"in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"*

*Es. latte scremato in polvere*

*"decongelato"*

*una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa*

*Es. sostituisco le uova con le proteine della soia*

**Elenco degli ingredienti**

*Un'adeguata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o che la comprende*

*L'elenco deve comprendere tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento*

*Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 e all'All. VI ("in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato", ecc.)*

**Indicazioni e designazione degli ingredienti (All. VII)**

*Acqua aggiunta e ingredienti volatili - Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito.*

*"frutta", "ortaggi" o "funghi" seguiti dalla dicitura "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti*

*Miscela di spezie o piante aromatiche - "in proporzione variabile".*

*Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito - ordine differente.*

*"oli vegetali" e "grassi vegetali", immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile".*

**Indicazioni e designazione degli ingredienti (All. VII)**

*"Olio" o "Grasso" accompagnato dall'aggettivo "animale", oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica*

*"Farine", seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.*

*"Amido(i)/fecola(e)", "Pesce/i", "Formaggio/i", "Spezia/e o miscele di spezie", " Pianta/e aromatiche" o "Miscela di piante aromatiche", "Gomma base", "Pangrattato", "Zucchero", "Destrosio", "Sciroppo di glucosio", "Proteine del latte", "Burro di cacao", "Vino" "Carne(i) di ..." o "Carni di ... separate meccanicamente" e la(le) denominazione(i) della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono).*

*Additivi ed enzimi alimentari sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E (Es. agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio)*

*"aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica*

*L'ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.*

**Indicazioni degli ingredienti, inoltre:**

*Omissioni (art.19): ortofrutta fresca, acque gassate, aceti, formaggi, burro, latte, creme di latte e alimenti che contengono un solo ingrediente a condizione che... identica denominazione e palese natura.*

*Omissioni (art. 20):*

- Costituenti di un ingredienti temporaneamente separato (es. aggiunta di aromi ai succhi di frutta) ;*
- Additivi e enzimi alimentari trasportati da ingredienti (carry over) o utilizzati come coadiuvanti tecnologici;*
- Supporti e Sostanze che non sono additivi ma sono utilizzati come additivi o coadiuvanti;*
- Acqua di ricostituzione o come liquido di copertura non consumato normalmente.*

*Sostanze/prodotti che provocano allergie/intolleranze (art. 21):*

*devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un carattere chiaramente distintivo dagli altri ingredienti (dimensione, stile o colore). In assenza dell'Elenco occorre indicare "contiene ...". Non è richiesto se la sostanza/prodotto è chiaramente contenuta nella Denominazione dell'alimento.*

*Indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 22):*

- a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione;*
- b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o*
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo.*

*Es. Amaretto morbido. Ingredienti: zucchero, mandorle (25%), mandorle di albicocca (10%), albume d'uovo.*

*Deroga: peso sgocciolato - quantità indicata per legge - aroma - non determina la scelta del consumatore - frutta, ortaggi, funghi in proporzione variabile.*

**Quantità netta (art. 23):**

*La Quantità Netta (QN) di un alimento è espressa in unità di volume per i prodotti liquidi: litro, centilitro, millilitro.*

*In unità di massa per gli altri prodotti: chilogrammo o grammo.*

*Indicazione non richiesta (All. IX) per gli alimenti:*

- a) notevoli perdite di volume/massa e venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;*
- b) QN è inferiore a 5 g o 5 ml; non si applica nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure*
- c) venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.*

*Preimballaggio costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto:  $QN = Q_{ni} \times T_n$ .*

*Non obbligatorio: quando il numero totale degli imballaggi individuali e la QN può essere visto dall'esterno.*

*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.*

*Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassa.*

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

Termine Minimo di Conservazione - Data di scadenza - Data di congelamento (art. 24):

*"termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione*

*Alimenti deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio (dannoso o inadatto) a norma dell'art. 14, Reg. CE n. 178/2002.*

*TMC : "da consumarsi preferibilmente entro il ..." o "da consumarsi preferibilmente entro fine ...", accompagnate dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.*

*Modalità: giorno - mese - anno*

*Giorno - Mese : conservabile < 3m*

*Mese - Anno : 3 m < conservabile < 18 m*

*Anno : conservabile > 18 m*

*TMC non richiesto : ortofrutticoli freschi, vini e prodotti simili, bevande alcoliche, prodotti della panetteria e della pasticceria, aceti, sale da cucina, zuccheri allo stato solido, prodotti di confetteria, gomme da masticare e prodotti analoghi.*

*Data di scadenza: "da consumare entro ..." seguito dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.*

*Data di congelamento o Data di primo congelamento per **Carne, Preparazioni a base di carne e Prodotti non trasformati a base di pesce congelati**: "Congelato il ..." accompagnato dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.*

**Come**

**indicare le informazioni obbligatorie?**

**Condizioni di conservazione o d'uso (art. 25):**

*Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.*

**Esempio di condizioni di conservazione (1):**

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DURATA
- 18 °C (**** o *** del congelatore)	Data consigliata sulla confezione
- 12 °C (** del congelatore)	1 mese
- 6 °C (* del congelatore)	1 settimana
Scoperto del ghiaccio	3 giorni

**Esempio di condizioni d'uso (2):**

*Gli alimenti destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo (rif. Reg. CE 853/2004)*

**Istruzioni per l'uso (art. 27):**

*Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso (Es. "Pane parzialmente cotto": "da consumare previa cottura a ....")*

Paese d'origine o luogo di provenienza (art. 26):

*"Luogo di provenienza": qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento (es. Pandoro di Verona), ma che non è il "paese d'origine" ex Reg. CEE n. 2913/92 (Le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o territorio in cui hanno subito l'**ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata**, effettuata presso un'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 - Reg. 952-2013 art. 60); il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.*

**L'indicazione è obbligatoria:**

- a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento;
- b) Carni di animali della specie suina, ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate; Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili quali galli, galline, anatre, oche, tacchini, tacchine e faraone, vivi, delle specie domestiche. (Reg. UE n. 1337/13: "allevato in" - "macellato in" - "codice partita" dal 1° aprile 2015).

Paese d'origine o luogo di provenienza (art. 26):

*Entro 13 dicembre 2014, la Commissione presenta una relazione sull'estensione dell'obbligo per i seguenti alimenti:*

- a) i tipi di carni diverse dalle carni bovine e dalle Carni di animali della specie suina, ovina o caprina, di volatili della voce 0105, fresche, refrigerate o congelate;*
- b) il latte;*
- c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;*
- d) gli alimenti non trasformati;*
- e) i prodotti a base di un unico ingrediente;*
- f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.*

### ***Inoltre***

*carni utilizzate come ingredienti. Disposizione soggetta all'adozione degli atti di esecuzione della Commissione. Relazione della Commissione del 17/12/2013:  
Possibili scenari:*

- 1. Base volontaria*
- 2. Obbligatoria: UE/non UE o UE/paesi terzi*
- 3. Obbligatoria: Stato membro o paese terzo.*

**Titolo alcolometrico (art. 28):**

*Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204 (vini di uve fresche), dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.*

*Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragr. 1 è indicato conformemente all'All. XII.*

**Allegato XII**

*Il Valore è indicato da una cifra con non più di un decimale seguita dal simbolo "% vol." e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc."*

*Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.*

*Le tolleranze consentite, positive o negative:*

<i>Birre (%vol &lt; 5,5)</i>	<i>+/- 0,5% vol.</i>
<i>Birre (%vol &gt; 5,5)</i>	<i>+/- 1% vol.</i>
<i>Bevande contenenti frutta</i>	<i>+/- 1,5% vol.</i>
<i>Altre bevande</i>	<i>+/- 0,3% vol.</i>

*Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.*

**Dichiarazione nutrizionale (artt. da 29 a 35):**

*La dichiarazione nutrizionale obbligatoria, in formato tabulare, o in mancanza di spazio, in formato lineare, reca le indicazioni seguenti:*

- 1) *Energia;*
- 2) *Grassi;*
- 3) *di cui acidi grassi saturi;*
- 4) *Carboidrati;*
- 5) *di cui zuccheri;*
- 6) *Proteine;*
- 7) *sale.*

*Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:*

- a) *acidi grassi monoinsaturi;*
- b) *acidi grassi polinsaturi;*
- c) *polioli;*
- d) *amido;*
- e) *fibre;*
- f) *i sali minerali o le vitamine elencati all'All. XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa (7,5% di RDA per le bevande e 15% di RDA per prodotti diversi) .*

Dichiarazione nutrizionale (artt. da 29 a 35):

*I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:*

- 1) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;*
- 2) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure*
- 3) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.*

*Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi in 100 g o ml, se del caso POSSONO essere espressi quale % delle assunzioni di riferimento (GDA) fissate nell'ALL. XIII, parte B, seguito dalla dicitura "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)".*

*Vitamine e Sali minerali, oltre alla forma per 100 g o ml DEVONO essere espressi in % delle assunzioni di riferimento (RDA) fissate nell'All. XIII, parte A, punto 1.*

*Espressione per porzione o per unità di consumo del valore energetico e le quantità di sostanze nutritive:*

- 1. Oltre alla forma per 100 g o ml;*
- 2. Oltre alla forma per 100 g o ml e in % delle assunzioni di riferimento (RDA);*
- 3. Oltre o in luogo per 100 g o ml e in % delle assunzioni di riferimento (GDA).*

*La porzione o l'unità utilizzata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.*

Dichiarazione nutrizionale (artt. da 29 a 35):

### ***SITUAZIONE ATTUALE***

#### ***Sino al 13 dicembre 2014***

*le indicazioni nutrizionali sono facoltative e si può seguire o il D.Lgs. 77 o il Regolamento 1169.*

*Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.*

#### ***Dal 14 dicembre 2014 sino al 13 dicembre 2016***

*le indicazioni nutrizionali rimangono facoltative, ma bisogna seguire il Regolamento 1169.*

*Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.*

**Claims nutrizionali e salutistici**

**"Indicazione nutrizionale"** (art. 2, comma 2, punto 4, Reg. CE n.1924/06) qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:

- a) all'energia (valore calorico) che i) apporta, ii) apporta a tasso ridotto o accresciuto, o iii) non apporta, e/o
- b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che i) contiene, ii) contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o iii) non contiene

**"Indicazioni sulla salute"** (art. 2, comma 2, punto 5,) qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute

**"Indicazioni relative alla riduzione di un rischio di malattia"** (art. 2, comma 2, punto 6) qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana

Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva (...), la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 del Reg. UE n. 1169/2011.

La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli artt. 31, 32 e 33 del Reg. UE n. 1169/2011. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate.

## Claims nutrizionali

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

- ✓ A BASSO CONTENUTO CALORICO
- ✓ A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO
- ✓ SENZA CALORIE
- ✓ A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
- ✓ SENZA GRASSI
- ✓ A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI
- ✓ SENZA GRASSI SATURI
- ✓ A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
- ✓ SENZA ZUCCHERI
- ✓ SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
- ✓ A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE
- ✓ A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE
- ✓ SENZA SODIO o SENZA SALE
- ✓ SENZA SODIO/SALE AGGIUNTO
- ✓ FONTE DI FIBRE
- ✓ AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE
- ✓ FONTE DI PROTEINE
- ✓ AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
- ✓ FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]
- ✓ AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]
- ✓ CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]
- ✓ A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]
- ✓ A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]
- ✓ LEGGERO/LIGHT
- ✓ NATURALMENTE/NATURALE
- ✓ RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3
- ✓ RICCO DI GRASSI MONOINSATURI
- ✓ RICCO DI GRASSI POLINSATURI

## Claims nutrizionali e salutistici

## ✓ A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla Dir. 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.

L'indicazione "a tasso ridotto di grassi saturi" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo:

a) se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore almeno del 30 % alla somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans in un prodotto analogo; nonché

b) se il contenuto in acidi grassi trans del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello rintracciabile in un prodotto analogo.

L'indicazione "a tasso ridotto di zuccheri" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se la quantità di energia del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore alla quantità di energia di un prodotto analogo.

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

## Claims salutistici (Reg. UE 432/2012)

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione	Condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o dicitura o avvertenza supplementare	Numero dell'EFSJ Journal	Numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'EFSJ
Arabinosilano prodotto dall'endosperma del frumento	L'assunzione di arabinosilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 8 g di fibre ricche di arabinosilano (AX) prodotto dall'endosperma del frumento (almeno il 60 % di AX in termini di peso) per 100 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di fibre ricche di arabinosilano (AX) prodotto dall'endosperma del frumento nell'ambito del pasto.		2011;9(6):2205	830
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.		2009; 7(9):1254 2011;9(6):2207	754, 755, 757, 801, 1465, 2934 1236, 1299
Beta-glucani da orzo e avena	L'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 4 g di beta-glucani da orzo o avena per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito del pasto.		2011;9(6):2207	821, 824
Betaina	La betaina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 500 mg di betaina per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di betaina.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che un'assunzione quotidiana superiore a 4 g può comportare un notevole aumento dei livelli di colesterolo nel sangue.	2011;9(4):2052	4325
Biotina	La biotina contribuisce al normale metabolismo energetico	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'indicazione «FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.		2009; 7(9):1209	114, 117

## Claims nutrizionali e salutistici

- ✓ I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue
1. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata.
  2. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

Claims nutrizionali e salutistici

con Farina d'Orzo

**con Betaglucani**  
che aiutano a controllare  
il Colesterolo

**Cottura a Vapore**  
-30% DI GRASSI\*

\*RISPETTO ALLA MEDIA DEI FROLLINI PIÙ VENDUTI

The advertisement features two large cookies on a green background with wheat stalks and chocolate chips. A red oval highlights the text 'con Betaglucani che aiutano a controllare il Colesterolo'. Another red oval highlights the text 'Cottura a Vapore -30% DI GRASSI\*'. The text 'con Farina d'Orzo' is at the top right, and '\*RISPETTO ALLA MEDIA DEI FROLLINI PIÙ VENDUTI' is at the bottom.

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

Claims nutrizionali e salutistici

*di Cioccolato*

**Cottura a Vapore**  
-30% DI GRASSI\*

- La delicata cottura in forno a vapore preserva al meglio il gusto degli ingredienti per una bontà e una leggerezza mai provate prima
- Con **Betaglucani**, fibre alimentari che aiutano a controllare il colesterolo
- La dose giornaliera efficace di Betaglucani è di 3 g, da consumare in una o più porzioni, e **5 Chicchi di Cioccolato** te ne forniscono un terzo
- Una porzione di **5 Chicchi di Cioccolato** fornisce meno dell'11% del fabbisogno energetico giornaliero\*

**Il Nostro Impegno per UN MONDO BUONO**

è fatto di ricette semplici, ingredienti di qualità, rispetto per l'ambiente. Per questo:

I nostri prodotti sono senza coloranti, senza grassi idrogenati, senza additivi edulcoranti.	Più del 90% dei nostri imballi è costituito da materiali riciclabili.
--	---

\*calcolato su una dieta da 2.000 kcal/giorno  
Per ulteriori informazioni visita il sito: [www.mulinobianco.it](http://www.mulinobianco.it)

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

## Claims nutrizionali e salutistici

**Informazioni Nutrizionali Chicchi di Cioccolato**

Valori medi		Per 100g	Per biscotto (10g)	% GDA <sup>(1)</sup> per biscotto
Energia	kcal	425	43	2%
	kJ	1784	178	2%
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<b>12,5</b>	<b>1,3</b>	<b>2%</b>
di cui Acidi Grassi Saturi	g	4,8	0,5	3%
Carboidrati	g	64,0	6,4	2%
di cui Zuccheri	g	20,0	2,0	2%
Fibra <sup>(2)</sup>	g	10,0	1,0	
di cui Betaglucani	g	2,0	0,2	
Proteine	g	9,0	0,9	2%
Sale	g	0,550	0,055	1%

(1) GDA= consumi di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)  
(2) Somma dei dati determinati con i metodi AOAC 985.29 e AOAC 995.16  
La confezione contiene 30 biscotti circa

Informazioni volontarie (artt. 36 e 37):

*Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:*

- a) non inducono in errore il consumatore, (es.: natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata, paese d'origine o luogo di provenienza ecc.);*
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e*
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.*

*Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti:*

*a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;*

*b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani;*

*c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'All. XIII.*

*d) informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti :  
"senza glutine" ( $\leq 20$  mg/kg) o "con contenuto di glutine molto basso" ( $\leq 100$  mg/kg) **in più con**  
Reg. UE 828/2014 in vigore dal 20 luglio 2016:  
"adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci"  
"specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci"*

**Disposizioni nazionali (artt. 38 e 39):**

*Gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza e comunque non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci.*

*Gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'art. 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi di protezione della salute pubblica, dei consumatori, dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale nonché per la prevenzione delle frodi.*

*Gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza.*

*Art. 18 Decreto legislativo n.109/92*

- 1. La violazione delle disposizioni dell'art. 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.500 a euro 18.000.*
- 2. La violazione delle disposizioni degli artt. 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.600 a euro 9.500.*
- 3. La violazione delle disposizioni degli artt. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600 a euro 3.500.*
- 4. La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.*
- 4-bis. Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato centrale repressioni frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative. (Comma aggiunto da D. L.vo 29.3.04, n. 99 art. 18 in G.U. 94, 22.4.04)*

*Art. 10 Decreto legislativo n.77/93*

*Art. 10*

- 1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque confezioni, detenga per vendere o venda prodotti non conformi alle norme del presente decreto è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire un milione e duecentocinquantomila a lire sette milioni e cinquecentomila.*
- 2. L'importo relativo alle sanzioni di cui al comma 1 deve essere versato all'ufficio del registro competente per territorio*

# Colomba

Campo visivo secondario

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Lotto

L X256

Nome dell'operatore

Rossi Paolo  
Via Milano n. 131, Roma

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico), uova fresche, burro, granella di zucchero, mandorle, albume, lievito naturale, emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, sale, aromi.

Elenco degli ingredienti

Denominazione dell'alimento

Colomba



Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	Kj/Kcal
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Paese d'origine

Prodotto in Italia

Peso netto

Peso netto 400 g e

Da consumarsi preferibilmente entro la fine di 07.2015

TMC

Campo visivo principale

Campo visivo secondario

# Caso 1 - Colomba

<b>REQUISITI</b>	<b>Indicazioni</b>	<b>Variazione</b>
<b>1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>		
1.1 Legale	Colomba	
1.2 Eventuale denominazione uso e consuetudini	X	
1.3 Eventuale denominazione descrittiva	X	
1.4 Stato fisico o Trattamento	X	
1.5 Nome di fantasia	X	
<b>2. ELENCO INGREDIENTI (QUID)</b>	farina di frumento, zucchero, scorze d'arancia candite , uova fresche, burro, granella di zucchero, mandorle, albume, lievito naturale, amido di riso, latte scremato in polvere, sale, aromi.	
<b>2.1 Ingrediente composto</b>	scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico),	
<b>2.2 Additivi</b>	emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi	
<b>2.3 Allergeni</b>	farina di frumento	
1. Cereali	X	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X	
3. Uova e prodotti a base di uova.	uova fresche, albume	
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)	X	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X	
6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni)	X	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (v. eccezioni)	latte scremato in polvere, burro	
8. Frutta a guscio	mandorle	
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	X	
10. Senape e prodotti a base di senape	X	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	X	
12. Anidride solforosa e solfiti	X	
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	X	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	X	
<b>3. QUANTITÀ NETTA</b>	400 g	
<b>4. PESO SGOCCIOLATO</b>	X	
<b>5. VOLUME</b> (non è obbligatorio indicarlo)	X	
<b>6. TMC</b> (Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm)....”	07.2015	
<b>6.1 Data di scadenza</b> "da consumarsi entro ....."	X	
<b>6.2 Data di congelamento o di primo congelamento</b>	X	
<b>7. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO</b>	Rossi Paolo, Via Milano n. 131, Roma	
<b>8. MARCHIO DI REGISTRAZIONE</b>	X	
<b>9. LOTTO</b>	X256	

# Caso 1 - Colomba

REQUISITI	Indicazioni	Variazione
<b>1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>		
1.1 Legale	Colomba	
1.2 Eventuale denominazione uso e consuetudini	X	
1.3 Eventuale denominazione descrittiva	X	
1.4 Stato fisico o Trattamento	X	
1.5 Nome di fantasia	X	
<b>2. ELENCO INGREDIENTI (QUID)</b>	farina di frumento, zucchero, scorze d'arancia candite , uova fresche, burro, granella di zucchero, mandorle, albume, lievito naturale, amido di riso, latte scremato in polvere, sale, aromi.	
<b>2.1 Ingrediente composto</b>	scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico),	
<b>2.2 Additivi</b>	emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi	
<b>2.3 Allergeni</b>		
1. Cereali	farina di frumento	Non evidenziato
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X	
3. Uova e prodotti a base di uova.	uova fresche, albume	Non evidenziato
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)	X	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X	
6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni)	X	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (v. eccezioni)	latte scremato in polvere, burro	Non evidenziato
8. Frutta a guscio	mandorle	Non evidenziato
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	X	
10. Senape e prodotti a base di senape	X	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	X	
12. Anidride solforosa e solfiti	X	
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	X	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	X	
<b>3. QUANTITÀ NETTA</b>	400 g	
<b>4. PESO SGOCCIOLATO</b>	X	
<b>5. VOLUME</b> (non è obbligatorio indicarlo)	X	
<b>6. TMC</b> (Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm)....”	07.2015	
<b>6.1 Data di scadenza</b> "da consumarsi entro ....."	X	
<b>6.2 Data di congelamento o di primo congelamento</b>	X	
<b>7. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO</b>	Rossi Paolo, Via Milano n. 131, Roma	
<b>8. MARCHIO DI REGISTRAZIONE</b>	X	
<b>9. LOTTO</b>	X256	

# Caso 1 - Colomba

10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO	Conservare in luogo fresco e asciutto	
11. ORIGINE E PROVENIENZA (“allevato in” – “macellato in” – “codice partita”): prodotti a base di un unico ingrediente - ingrediente primario	Prodotto in Italia	
12. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm <sup>2</sup> ) Altezza della cifra quantità: tra i 2 mm e 6 mm a seconda del volume Visibile, leggibili e indelebili Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue	Denominazione, quantità e TMC	
13. PANNELLO NUTRIZIONALE		
ENERGIA (kJ/ kcal )	1594/380	
GRASSI (g/100g)	16	
di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)	8	
di cui acidi grassi monoinsaturi	X	
di cui acidi grassi polinsaturi	X	
CARBOIDRATI (g/100g)	53	
di cui ZUCCHERI (g/100g)	34	
di cui polioli	X	
di cui amido	X	
fibre	X	
PROTEINE (g/100g)	7	
SALE (g/100g)	0,42	
sali minerali o le vitamine se presenti in quantità significativa		
13.1 PORZIONE O PER UNITÀ DI CONSUMO	X	
13.2 RDA (vitamine e sali minerali)	X	
13.3 GDA (altre sostanze nutritive)	X	
14. CLAIM NUTRIZIONALI (allegato del Reg. CE 1924/06)	X	
14.1 CLAIM SALUTISTICI (dimostrabili - Reg. CE 1924/06)	X	
15. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (Verificare la ammissibilità d'uso)	X	
16. VERIFICA DEL BAR CODE	80 XXXXXXXXXX	
17. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE “cuocere prima del consumo”	X	
18. INFORMAZIONI VOLONTARIE a) presenza eventuale e non intenzionale di allergeni b) alimento per vegetariani o vegani c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'All. XIII. d) assenza di glutine o presenza in misura ridotta negli alimenti.	X	

# Caso 1 - Colomba

10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO	Conservare in luogo fresco e asciutto	
11. ORIGINE E PROVENIENZA (“allevato in” – “macellato in” – “codice partita”): prodotti a base di un unico ingrediente - ingrediente primario	Prodotto in Italia	
12. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm <sup>2</sup> ) Altezza della cifra quantità: tra i 2 mm e 6 mm a seconda del volume Visibile, leggibili e indelebili Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue	Denominazione, quantità e TMC	TMC non necessario nello stesso campo visivo
13. PANNELLO NUTRIZIONALE		
	ENERGIA (kJ/ kcal )	1594/380
	GRASSI (g/100g)	16
	di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)	8
	di cui acidi grassi monoinsaturi	X
	di cui acidi grassi polinsaturi	X
	CARBOIDRATI (g/100g)	53
	di cui ZUCCHERI (g/100g)	34
	di cui polioli	X
	di cui amido	X
	fibre	X
	PROTEINE (g/100g)	7
	SALE (g/100g)	0,42
	sali minerali o le vitamine se presenti in quantità significativa	
13.1 PORZIONE O PER UNITÀ DI CONSUMO	X	
13.2 RDA (vitamine e sali minerali)	X	
13.3 GDA (altre sostanze nutritive)	X	
14. CLAIM NUTRIZIONALI (allegato del Reg. CE 1924/06)	X	
14.1 CLAIM SALUTISTICI (dimostrabili - Reg. CE 1924/06)	X	
15. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (Verificare la ammissibilità d'uso)	X	
16. VERIFICA DEL BAR CODE	80 XXXXXXXXXX	
17. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE “cuocere prima del consumo”	X	
18. INFORMAZIONI VOLONTARIE a) presenza eventuale e non intenzionale di allergeni b) alimento per vegetariani o vegani c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'All. XIII. d) assenza di glutine o presenza in misura ridotta negli alimenti.	X	

# Colomba

Campo visivo secondario

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Lotto

L X256

Nome dell'operatore

Rossi Paolo  
Via Milano n. 131, Roma

Ingredienti: **farina di frumento**, zucchero, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico), **uova fresche**, **burro**, granella di zucchero, **mandorle**, **albume**, lievito naturale, emulsionante: mono – e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, **latte scremato** in polvere, sale, aromi.

Elenco degli ingredienti

Denominazione dell'alimento

Colomba



Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g

	Kj/Kcal
Energia	
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Paese d'origine

Prodotto in Italia

Peso netto

Peso netto 400 g e

Da consumarsi preferibilmente entro la fine di **07.2015**

TMC

Campo visivo principale

Campo visivo secondario

# Ringraziamenti

Grazie per la cortese attenzione

a cura di  
A. Sellitto

[www.ssica.it](http://www.ssica.it)  
[alfonso.sellitto@ssica.it](mailto:alfonso.sellitto@ssica.it)