

**L'etichettatura alimentare: la normativa
vigente per i prodotti preconfezionati e sfusi**



Verona, 27 ottobre 2016

Domenico Stirparo
Avvocato

Roma - Milano - Bruxelles - Amsterdam

legal@fare.email - mob. +39 334 66 344 66
skype: domestir +31 6 5232 5332

PRINCIPI: la tutela del consumatore

LEGISLAZIONE GENERALE SUGLI ALIMENTI
(Reg. CE 178/02)

Principi di base degli alimenti (Art. 14)

1. Gli alimenti, a livello europeo, devono essere sicuri ed essere salutari.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio per la salute se sono dannosi per la salute. Non sono considerati al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento è sicuro il consumatore prende in considerazione quanto segue:
 - a) la disponibilità di dati scientifici del Garante di protezione dei consumatori in materia (Art. 17, paragrafo 1);
 - b) la valutazione di rischio (Art. 17, paragrafo 2);
 - c) la valutazione di rischio (Art. 17, paragrafo 3).
4. In circostanze eccezionali e disponibili, dal consumatore, vengono le informazioni che possono essere utilizzate per valutare la sicurezza di un alimento. Il Garante di protezione dei consumatori può, in questi casi, autorizzare il consumo di un alimento.

Il Garante di protezione dei consumatori è l'organo di riferimento per i consumatori. Il Garante di protezione dei consumatori è l'organo di riferimento per i consumatori. Il Garante di protezione dei consumatori è l'organo di riferimento per i consumatori.

Regolamento

sulla
ai co
Final
che as
fornir
opera

LEGISLAZIONE GENERALE SUGLI ALIMENTI (Reg. CE 178/02)

Requisiti di sicurezza degli alimenti (art. 14)

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
 - b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

Presentazione (art. 16)

l'etichettatura, la pubblicità e la
presentazione degli alimenti, compresi
la loro forma, il loro aspetto o
confezionamento, i materiali di
confezionamento usati, il modo in cui
gli alimenti sono disposti, il contesto in
cui sono esposti e le informazioni rese
disponibili su di essi attraverso qualsiasi
mezzo, non devono trarre in inganno i
consumatori

domande?
GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Regolamento UE 1169/2011

**sulla fornitura di informazioni
ai consumatori sugli alimenti**

Finalmente una regolamentazione unica
che assicura certezza per i consumatori e
fornisce regole univoche e semplici per gli
operatori del settore

Considerando...

Considerando...

Vietare comportamenti sleali

le informazioni non devono ingannare i consumatori

Responsabilità

bisogna individuare le responsabilità di ciascun operatore per assicurare maggiore tutela ai consumatori

Informazioni obbligatorie

bisogna individuare informazioni obbligatorie che possono essere trovate su tutti gli alimenti dai consumatori e dalle strutture di ristorazione

Allergie/Intolleranze

le informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze devono essere disponibili su tutti gli alimenti (preconfezionati e sfusi)

Leggibilità

I consumatori devono immediatamente poter fare scelte consapevoli. Perciò le etichette devono essere chiare, leggibili e comprensibili.

Scelte nutrizionali

I consumatori che "chiedono" poter decidere le proprie scelte anche su aspetti nutrizionali, possono beneficiarne. Questo perché gli alimenti da loro. Questo perché gli alimenti possono essere più sani e più nutrienti se si prestano attenzione.

Informazioni reali

Responsabilità

PROVVEDIMENTI NAZIONALI



del
1

IDOMODI
PIE

ING





Vietare comportamenti sleali

le informazioni non devono
ingannare i consumatori

Responsabilità

bisogna individuare le responsabilità di ciascun operatore per assicurare maggiore tutela ai consumatori

Informazioni obbligatorie

bisogna individuare
informazioni obbligatorie
che possono essere trovate su
tutti gli alimenti dai
consumatori e dalle strutture
di ristorazione



Allergie/ Intolleranze

le informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze devono essere disponibili su tutti gli alimenti (preconfezionati e sfusi)

Leggibilità

i consumatori devono immediatamente poter fare scelte consapevoli. Perciò le etichette devono essere chiare, leggibili e comprensibili.

Scelte nutrizionali

i consumatori devono poter basare le proprie scelte anche sul quantitativo di energia e nutrienti presenti nei prodotti ed essere capaci di confrontare gli alimenti tra loro. Questo principio coinvolge sempre di più anche i prodotti non preconfezionati e sfusi

Applicazione del Reg. UE 1169/11



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE NEL B2B
 Le informazioni obbligatorie devono essere riportate sul prodotto o sul suo imballaggio (o l'equivalente) nei confronti dei consumatori finali che si riforniscono all'ingrosso.

LEGGIBILITÀ
 Spinx
 Altezza minima del carattere: 1,2 mm
 Altezza minima del carattere per i caratteri speciali: 0,9 mm
 Altezza minima del carattere per i caratteri speciali: 0,9 mm
 Altezza minima del carattere per i caratteri speciali: 0,9 mm

VENDITE A DISTANZA
 PRECONFEZIONATI
 DURABILITÀ al momento della CONSEGNA

PROVVEDIMENTI NAZIONALI
 Solo gli alimenti al momento dell'acquisto

Informazioni reali

Responsabilità

Informazioni obbligatorie
 Bisogna individuare i fornitori obbligatori. I fornitori possono essere trovate su tutti i più alimenti dalle strutture con i fornitori e dalle strutture di riferimento.

Leggibilità
 Le informazioni obbligatorie devono essere riportate sul prodotto o sul suo imballaggio (o l'equivalente) nei confronti dei consumatori finali che si riforniscono all'ingrosso.

Altere/Intolleranze
 Le informazioni obbligatorie devono essere riportate sul prodotto o sul suo imballaggio (o l'equivalente) nei confronti dei consumatori finali che si riforniscono all'ingrosso.

Scale nutrizionali
 Le informazioni obbligatorie devono essere riportate sul prodotto o sul suo imballaggio (o l'equivalente) nei confronti dei consumatori finali che si riforniscono all'ingrosso.

PIE MODI

eg. UE 1169/1



Informazioni leali

accurate, chiare e
facili da capire per i
consumatori



ingannano i consumatori
sulle caratteristiche
dell'alimento



ingannano i consumatori
attribuendo agli alimenti
effetti o proprietà che non
possiedono



ingannano i consumatori suggerendo che un
alimento possiede specifiche caratteristiche
quando in effetti tutti gli alimenti simili
possiedono le stesse caratteristiche



ingannano i consumatori lasciando intendere
o vantando la presenza di particolari
ingredienti, laddove componenti o
ingredienti naturalmente presenti nel
prodotto sono stati sostituiti con altri



attribuiscono all'alimento
proprietà di prevenire
trattare o curare
condizioni di salute
patologiche



Responsabilità

Chi è responsabile dell'informazioni che vengono apposte sugli alimenti?

l'operatore con il cui nome o ragione sociale (o marchio) il prodotto è commercializzato.

Per i prodotti importati, è responsabile l'importatore nella UE

Quali responsabilità hanno gli altri operatori della catena di approvvigionamento?

Non devono vendere alimenti di cui sanno o presumono la non conformità alla legge (in base alle informazioni ricevute e alla loro preparazione professionale)

Non devono modificare le informazioni che trovano sui prodotti e se lo fanno ne sono responsabili verso i consumatori



Prezi

NALI
ni

Informazioni leali

accurate, chiare e
facili da capire per i
consumatori



ingannano i consumatori
sulle caratteristiche
dell'alimento



ingannano i consumatori
attribuendo agli alimenti
effetti o proprietà che non
possiedono



ingannano i consumatori suggerendo che un
alimento possiede specifiche caratteristiche
quando in effetti tutti gli alimenti simili
possiedono le stesse caratteristiche



ingannano i consumatori lasciando intendere
o vantando la presenza di particolari
ingredienti, laddove componenti o
ingredienti naturalmente presenti nel
prodotto sono stati sostituiti con altri



attribuiscono all'alimento
proprietà di prevenire
trattare o curare
condizioni di salute
patologiche



Responsabilità

Chi è responsabile dell'informazioni che vengono apposte sugli alimenti?

l'operatore con il cui nome o ragione sociale (o marchio) il prodotto è commercializzato.

Per i prodotti importati, è reponsabile l'importatore nella UE

Quali responsabilità hanno gli altri operatori della catena di approvvigionamento?

Non devono vendere alimenti di cui sanno o presumono la non conformità alla legge (in base alle informazioni ricevute e alla loro preparazione professionale)

Non devono modificare le informazioni che trovano sui prodotti e se lo fanno ne sono responsabili verso i consumatori

ingannando
o vantando
ingredienti
ingredienti
prodotto so

Chi è responsabile dell'informazioni che vengono apposte sugli alimenti?

l'operatore con il cui nome o ragione sociale (o marchio) il prodotto è commercializzato.

Per i prodotti importati, è responsabile l'importatore nella UE

Quali responsabilità hanno gli altri operatori della catena di approvvigionamento?

Non devono vendere alimenti di cui sanno o presumono la non conformità alla legge (in base alle informazioni ricevute e alla loro preparazione professionale)

Non devono modificare le informazioni che trovano sui prodotti e se lo fanno ne sono responsabili verso i consumatori

eg. UE 1169/1



Alimenti non preconfezionati e sfusi

offerti in vendita al consumatore finale o alle
collettività senza preimballaggio (sfusi)

imballati sui luoghi di vendita su richiesta del
consumatore

preimballati per la vendita diretta

***il Reg. UE 1169 richiede solo le
informazioni sugli ingredienti
che possono provocare
allergie o intolleranze***



eg. UE 1169/1





STESSE
REGOL

NOME DEL PRODOTTO



N

P

ING

causar

INT

mezzo di altri ingred
consistono di diversi
partire da pezzi interi
base di pesce, che dann
prodotti e preparazioni a
carne e pesce in tag
aggiunta acqua in un
prodotto finito

enfasi
consum
usato o
invece s
compon

tra
con

Prezi

TOP 14 FOOD ALLERGENS
European Union



condizioni fisiche dell'alimento o specifici trattamenti a cui è stato sottoposto



enfasi all'ingrediente/
consumatore si
Prezi
ato 0 e



trattame



enfasi all'ingrediente/componente che il consumatore si aspetta venga normalmente usato o sia naturalmente presente ed è stato invece sostituito con altro ingrediente/componente



carne e pesce in t
aggiunta a
prod

enfasi
consumatori
usato o sia naturale
invece sostituito con altro
componente

carne e pesce in tagli, pezzi, fette, etc. a cui sia stata
aggiunta acqua in una quantità superiore al 5% del
prodotto finito

prodotti e preparazioni
base di pesce, che
partire da
ist

carne e pesce in
aggiunta acqua in un
prodotto finito

prodotti e preparazioni a base di carne, nonché prodotti a base di pesce, che danno l'impressione di essere fabbricati a partire da pezzi interi di carne o pesce, ma in realtà consistono di diversi pezzi combinati tra loro, anche per mezzo di altri ingredienti



INFO

LISTA DEGLI INGREDIENTI



Omissione dalla lista degli ingredienti



STESSE REGOLE



NANO

DEL
TO



wiseGEEK





PRODOTTI/ INGREDIENTI che causano ALLERGIE or INTOLERANZE



TOP 14 FOOD ALLERGENS
European Union

Smart, Green, Delicious! @thrivefoods • 404.242.0930 • www.thrivefoods.com
For more information on how these foods can impact meeting and event menus, contact meetingmenus@thrivefoods.com
Copyright © 2015 All rights reserved. thrive!

Belgian Bun

Ingredients: White Flour,
Sugar, **Eggs, Milk Powder,**
Sultanas, Water, Yeast,
Cherry, Cinnamon,

Use By: 12/03/2014



HAPPY DELI 01255 26717
4, Eade St. Tring. HE1 2H



OPER RESPON

Nome, ragio

INTOLERANCE

TOP 14 FOOD ALLERGENS European Union



Belgian Bun

Ingredients: White Flour, Sugar, **Eggs**, **Milk Powder**, Sultanas, Water, Yeast, Cherry, Cinnamon,

Use By: 12/03/2014



HAPPY DELI 01255 26717



Smart. Green. Delicious.

@tstuckrath • 404-242-0530 • www.thrivemeetings.com

For more information on how these foods can impact meeting and



PRODOTTI/ INGREDIENTI che causano ALLERGIE or INTOLERANZE



TOP 14 FOOD ALLERGENS
European Union

Smart, Green, Delicious! @thrivefoods • 404.242.0930 • www.thrivefoods.com
For more information on how these foods can impact meeting and event menus, contact meetingmenus@thrivefoods.com
Copyright © 2015 All rights reserved. thrive!

Belgian Bun

Ingredients: White Flour, Sugar, **Eggs, Milk Powder**, Sultanas, Water, Yeast, Cherry, Cinnamon,

Use By: 12/03/2014

HAPPY DELI 01255 26717
4, Eade St. Tring. HE1 2H



OPER RESPON

Nome, ragio

White Flour,
Milk Powder,
Yeast,
on,
3/2014
55 26717
HE1 2H



termine entro cui il
prodotto rimane
pienamente
commercializzabile e
mantiene le sue
specifiche qualità

er
ter
pro
mic
dep
con
per
V



OPERATORE RESPONSABILE

Nome, ragione sociale o
marchio



Indirizzo completo

QUID

NO

OTTI/ IENTI che ALLERGIE or ERANZE



MAIONESE



DURA

'da consumarsi
preferibilmente
entro'

termine entro cui il
prodotto rimane
pienamente

'da
ent
termi
prodo

un
Flour,
powder
ast,



Prezi

PESO NETTO



VID

MAIONESE



Prezi

cons
utilizzo

Nei casi in cui gl
consizioni di con

Le
il t
fir

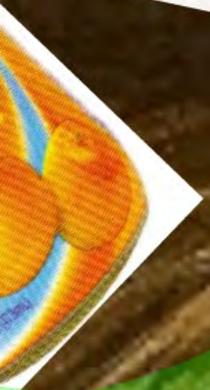
non è obbligatoria per gli alimenti:

a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;

b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure

c) che sono comunemente 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.





DURABILITA'

'da consumarsi preferibilmente entro'

termine entro cui il prodotto rimane pienamente commercializzabile e mantiene le sue specifiche qualità

'da consumarsi entro'

termine entro cui prodotti microbiologicamente deperibili vanno consumati senza creare pericoli per la salute

vendita 

data di congelamento

o data di primo congelamento, nel caso in cui il prodotto sia stato congelato più di una volta



TORE
SABILE

socialmente o

Le
il t
fir
ap
co

entro'

termine entro cui il
prodotto rimane
pienamente
commercializzabile e
mantiene le sue
specifiche qualità

da

en

term

prod

micr

depe

cons

peric

VO

sumarsi

cui

amente

no

nza creare

salute

ta 

data di congelamento

o data di primo
congelamento, nel caso
in cui il prodotto sia
stato congelato più di
una volta

da consumarsi

entro'

termine entro cui
prodotti

microbiologicamente
deperibili vanno

consumati senza creare
pericoli per la salute

vendita 







Condizioni di conservazione e di utilizzo/ istruzioni per l'uso

Nei casi in cui gli alimenti richiedono specifiche condizioni di conservazione e/o utilizzo

Le condizioni di conservazione e/o il tempo limite per il consumo, al fine di consentire un utilizzo appropriato dopo l'apertura della confezione

Per consentire un appropriato uso dell'alimento

LITA'

Prezi data di

ORIGINE - COUL PROVENIENZA

REGOLA PRIMARIA L'ORIGINE è VOLONTARIA

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria SOLO 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

REGOLA AGGIUNTIVA SU INDICAZIONE DI ORIGINE

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario

ingrediente primario? Il regolamento si applica a un alimento che rappresenta più del 50% del contenuto in peso, o a un ingrediente che rappresenta più del 2% del contenuto in peso dell'alimento. Per gli ingredienti che rappresentano il 2% o meno del contenuto in peso dell'alimento, il regolamento non si applica.

LOTTO

dell'alimento

LOTTO

Dir. 2011/91/EU

'lotto' significa un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche

il lotto deve essere determinato dal produttore, fabbricante o confezionatore, o dal primo venditore del prodotto stabilito nella UE

per contrassegnare il lotto si usa la lettera 'L' o il termine minimo di conservazione/ data di scadenza, a condizione che tale data consti almeno di giorno e mese

di cui zuccheri	12
fibra	0
proteine	3
sale	0

+ Assunzioni di riferimento
(obbligatorie per vitamine/sa)

+ Porzioni

PAESE DI ORIGINE/ LUOGO DI PROVENIENZA

ORIGINE = Codice Doganale
PROVENIENZA = ????????

ORIGINE NON PREFERENZIALE

Quando il prodotto è ottenuto in un solo Paese, si applica il principio del luogo in cui il prodotto è "preziosamente ottenuto" (per le più materie prime e prodotti non trasformati).

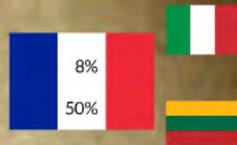
Se il più grande Paese non è coinvolto nella produzione dell'alimento, si applica il principio della "ultima trasformazione sostanziale".

ORIGINE OBBLIGATORIA



REGOLA PRIMARIA: L'ORIGINE è VOLONTARIA

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria SOLO 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



POSSIBILE ORIGINE OBBLIGATORIA



REGOLA AGGIUNTIVA SULLA INDICAZIONE DI ORIGINE

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario

regolamento (UE) n. 1169/2011
articolo 26, paragrafo 2, lettera a)
e regolamento (UE) n. 1169/2011
articolo 26, paragrafo 2, lettera b)

1169/2011

regolamento (UE) n. 1169/2011
articolo 26, paragrafo 2, lettera a)
e regolamento (UE) n. 1169/2011
articolo 26, paragrafo 2, lettera b)

DICHIARAZIONE

NUTRIZIONALE

di
e e di
ioni per

ono specifiche
lizzo

servazione e/o

sumo al
Prezi
lizzo



ORIGINE NON PREFERENZIALE

Quando il prodotto è ottenuto in un solo Paese, si applica il principio del luogo in cui il prodotto è "interamente ottenuto" (per lo più materie prime e prodotti non trasformati).

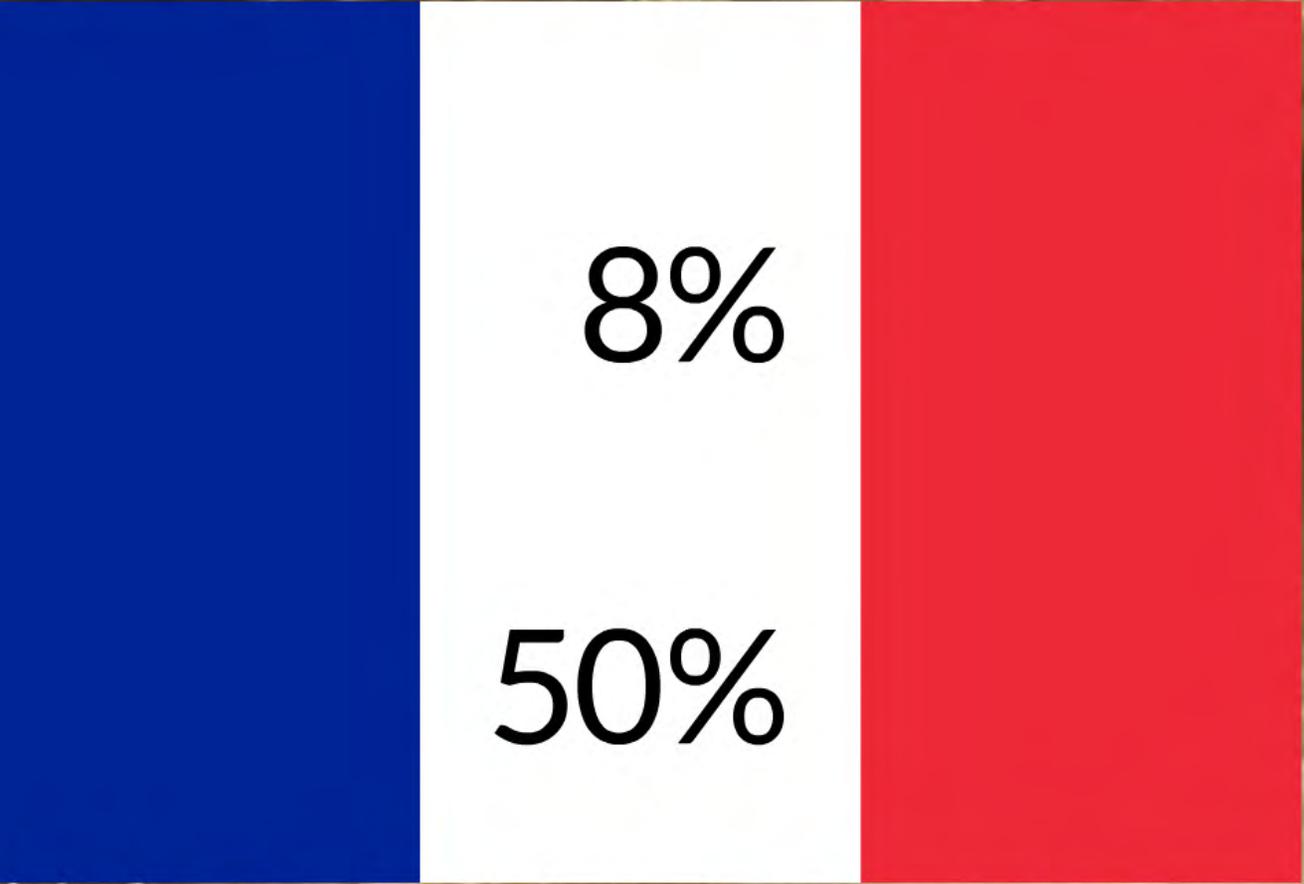
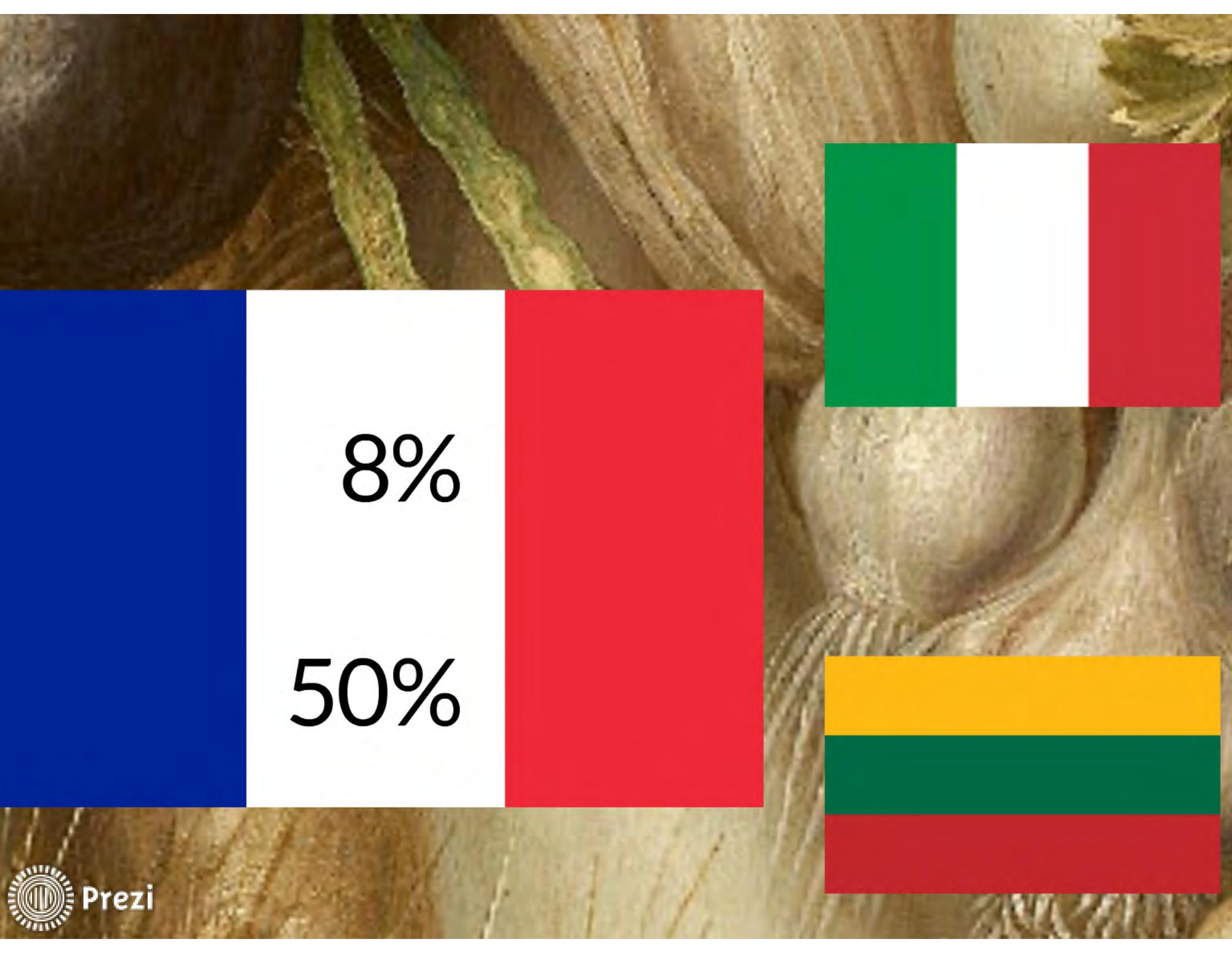
Se due o più Paesi sono coinvolti nella produzione dell'alimento, si applica il principio della "ultima trasformazione sostanziale".

ORIGINE OBBLIGATORIA



POSSIBILE ORIGINE OBBLIGATORIA



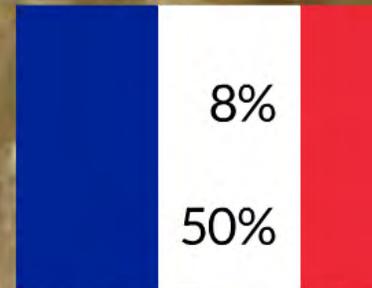


8%

50%

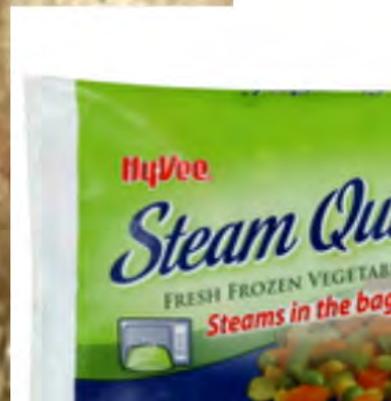
REGOLA PRIMARIA: L'ORIGINE è VOLONTARIA

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria SOLO 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



REGOLA AGGIUNTIVA SULLA INDICAZIONE DI ORIGINE

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e



e d'origine o al luogo di provenienza
dell'alimento

REGOLA AGGIUNTIVA SULLA INDICAZIONE DI ORIGINE

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario

se d'origine o il luogo di provenienza ale ingrediente primario

"ingrediente primario": 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

= QUID

applicazione soggetta
alla adozione di
normative di
implementazione

= TRADEMARK
= LEVEL of PRECISION

è indicato anche il
logo di provenienza
marino

questi ingredienti e
il loro contenuto
di grassi del 50% di olio
vegetale di cui
10% di olio di
seme di girasole
e per il
contenuto di
grassi saturi
e per il
contenuto di
grassi monoinsaturi
e polinsaturi
e per il
contenuto di
proteine
e per il
contenuto di
carboidrati
e per il
contenuto di
fibre
e per il
contenuto di
sali minerali
e per il
contenuto di
vitamine



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

BIG 7

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA per 100 g di prodotto	
energia	443 kJ / 106 kcal
grassi	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
carboidrati	12,3 g
di cui zuccheri	12,3 g
fibre	0,4 g
proteine	3,3 g
sali	0,1 g

NUTRIENTI VOLONTARI

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;
- (f) vitamine e sali minerali



+ Assunzioni di riferimento
(obbligatorie per vitamine/sali minerali)

+ Porzioni

Le informazioni possono riferirsi:

- all'alimento come venduto
- all'alimento dopo la preparazione, se accompagnato da istruzioni sufficientemente dettagliate e riferite all'alimento pronto per il consumo

Q&A
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_ganda_application_reg1169-2011_it.pdf

ESENZIONI

1. prodotti con un contenuto energetico inferiore a 100 kcal/100 g;
2. prodotti con un contenuto di grassi inferiore a 0,5 g/100 g;
3. prodotti con un contenuto di carboidrati inferiore a 0,5 g/100 g;
4. prodotti con un contenuto di fibre inferiore a 0,5 g/100 g;
5. prodotti con un contenuto di proteine inferiore a 0,5 g/100 g;
6. prodotti con un contenuto di sale inferiore a 0,1 g/100 g;
7. prodotti con un contenuto di acidi grassi saturi inferiore a 0,5 g/100 g;
8. prodotti con un contenuto di acidi grassi monoinsaturi inferiore a 0,5 g/100 g;
9. prodotti con un contenuto di acidi grassi polinsaturi inferiore a 0,5 g/100 g;
10. prodotti con un contenuto di polioli inferiore a 0,5 g/100 g;
11. prodotti con un contenuto di amido inferiore a 0,5 g/100 g;
12. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
13. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
14. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
15. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
16. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
17. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
18. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
19. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;
20. prodotti con un contenuto di vitamine e sali minerali inferiore a 0,5 g/100 g;

EU

ità di vendita
otte,
ostanze

uttore,



INVOI INIZIA

BIG 7

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA per 100 g di prodotto

energia	443 kJ / 106 kcal
grassi	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
carboidrati	12,3 g
di cui zuccheri	12,3 g
fibre	0,4 g
proteine	3,3 g
sale	0,1 g

Assunzioni di
riferimento

Le informazioni poss



Prezi

IZIONALE

NUTRIENTI VOLONTARI

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;
- (f) vitamine e sali minerali

Informazioni possono riferirsi:

prodotto come venduto

preparazione,
segnalato da istruzioni

Q&A

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_qanda_

energia	445 kJ / 106 kcal
grassi	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
carboidrati	12,3 g
di cui zuccheri	12,3 g
fibre	0,4 g
proteine	3,3 g
sale	0,1 g



a) ac
b) ac
c) po
d) am
e) fib
(f) vit

Assunzioni di riferimento

(obbligatorie per vitamine/sali minerali)



Le informazioni possono riferirsi:

- all'alimento come venduto
- all'alimento dopo la preparazione, se accompagnato da istruzioni sufficientemente dettagliate e riferite all'alimento pronto per il consumo

Porzioni



ESENZIONI



1. I prodotti non trasformati che comprendono un...
 7. gli estratti di caffè, gli estratti di cacao, i...
 12. i coadiuvanti tecnologici;
 13. gli enzimi alimentari;

Q&A

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_qanda_application_reg1169-2011_it.pdf

ESENZIONI

I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;

I prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;

Le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;

Le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;

Il sale e i succedanei del sale;

Gli edulcoranti da tavola;

7. gli estratti di caffè e gli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;

8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;

9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;

10. gli aromi;

11. gli additivi alimentari;

12. i coadiuvanti tecnologici;

13. gli enzimi alimentari;

14. la gelatina;

15. i composti di gelificazione per marmellate;

16. i lieviti;

17. le gomme da masticare;

18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;

19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante in piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

ETICHETTIAMO



**Piatto pronto surgelato a base di
riso, con verdure, pesce e carne**

INGREDIENTI: pomodoro (15%),
brodo vegetale (patate, pomodori,
carote, cipolle, **sedano**, prezzemolo,
sale), riso (12%), petto di pollo (8%),
filetto di maiale (8%), **merluzzo** (6%),
fagioli (6%), piselli (5%), **gamberi** (4%),
cozze (4%), pepe (3%), olio di oliva, aglio,
sale, zafferano, miscela di spezie

Scaldare in padella con
un cucchiaino di olio per
12 minuti o in forno per
8 minuti a 120 ° C

DOMENICO STIRPARO & Co.
Kastekenstraat 241
1082EG - Amsterdam
NETHERLANDS
www.stirparo.com

Made in Italy



Informazioni nutrizionali

Valori Medi		Per 100 g	Per porzione (66 g)
VALORE ENERGETICO	kcal kJ	362 1520	239 1003
PROTEINE	g	6,0	4,0
CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI	g g	55,0 37,0	36,3 24,4
GRASSI di cui SATURI	g g	12,5 6,3	8,3 4,2
FIBRE	g	2,5	1,7
SALE	g	0,510	0,337

L 0347987549874596

Conservare in freezer: -18°C

Da consumarsi
preferibilmente entro:
13/10/2017

Peso netto

1kg e

Piatto pronto surgelato a base di riso, con verdure, pesce e carne

INGREDIENTI: pomodoro (15%),
brodo vegetale (patate, pomodori,
carote, cipolle, sedano, prezzemolo,
sale), riso (12%), petto di pollo (8%),
filetto di maiale (8%), merluzzo (6%) ,
fagioli (6%) , piselli (5%), gamberi (4%),
cozze (4%), pepe (3%), olio di oliva, aglio,
sale, zafferano, miscela di spezie

Peso netto

1kg e

Conservare in freezer: -18°C

Da consumarsi
preferibilmente entro:

13/10/2017

DOMENICO STIRPARO & Co.

Kastekenstraat 241

1082EG - Amsterdam

NETHERLANDS

www.stirparo.com

Made in Italy



Scaldare in padella con
un cucchiaino di olio per
12 minuti o in forno per
8 minuti a 120 ° C

L 0347987549874596

Informazioni nutrizionali

Valori Medi		Per 100 g	Per porzione (66 g)
VALORE ENERGETICO	kcal kJ	362 1520	239 1003
PROTEINE	g	6,0	4,0
CARBOIDRATI	g	55,0	36,3
di cui ZUCCHERI	g	37,0	24,4
GRASSI	g	12,5	8,3
di cui SATURI	g	6,3	4,2
FIBRE	g	2,5	1,7
SALE	g	0,510	0,337

**Piatto pronto surgelato a base di
riso, con verdure, pesce e carne**

INGREDIENTI: pomodoro (15%),
brodo vegetale (patate, pomodori,
carote, cipolle, **sedano**, prezzemolo,
sale), riso (12%), petto di pollo (8%),
filetto di maiale (8%), **merluzzo** (6%),
fagioli (6%), piselli (5%), **gamberi** (4%),
cozze (4%), pepe (3%), olio di oliva, aglio,
sale, zafferano, miscela di spezie

Scaldare in padella con
un cucchiaino di olio per
12 minuti o in forno per
8 minuti a 120 ° C

DOMENICO STIRPARO & Co.
Kastekenstraat 241
1082EG - Amsterdam
NETHERLANDS
www.stirparo.com

Made in Italy



Informazioni nutrizionali

Valori Medi		Per 100 g	Per porzione (66 g)
VALORE ENERGETICO	kcal kJ	362 1520	239 1003
PROTEINE	g	6,0	4,0
CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI	g g	55,0 37,0	36,3 24,4
GRASSI di cui SATURI	g g	12,5 6,3	8,3 4,2
FIBRE	g	2,5	1,7
SALE	g	0,510	0,337

L 0347987549874596

Conservare in freezer: -18°C

Da consumarsi
preferibilmente entro:
13/10/2017

Peso netto

1kg e

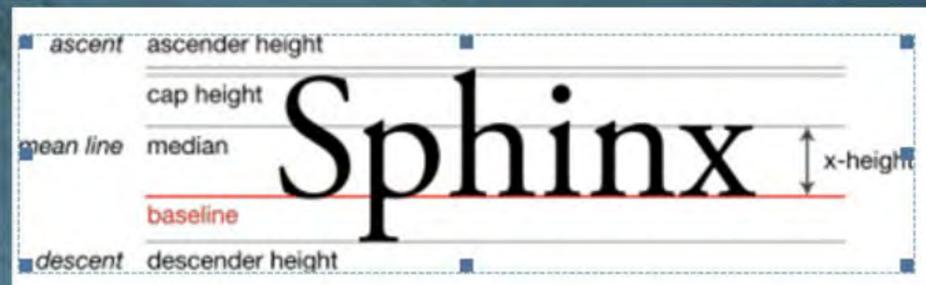
LEGGIBILITA'

LINGUA

Le indicazioni obbligatorie devono essere fornite in un linguaggio facilmente comprensibile per i consumatori dello Stato membro in cui il prodotto è commercializzato

NON APPLICABILE NEL B2B

Altezza minima del carattere: 1.2 mm → 0.9 mm



(per confezioni o contenitori la cui superficie maggiore ha un'area inferiore a 80 cm²)

Esenzione per confezioni o contenitori la cui superficie maggiore ha un area inferiore a 10 cm²



LINGUA

le indicazioni obbligatorie devono essere fornite in un linguaggio facilmente comprensibile per i consumatori dello Stato membro in cui il prodotto è commercializzato

NON APPLICABILE NEL B2B

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE NEL B2B

Le informazioni obbligatorie devono essere riportate sul preimballo o su una etichetta ivi apposta ovverosia sui documenti commerciali che si riferiscono all'alimento:

- a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore;
- b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In ogni caso, il **NOME DEL PRODOTTO**, la **DURABILITA'**, le eventuali **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE** e il **RESPONSABILE** appaiono sull'imballo esterno presentato per la commercializzazione

Gli operatori che forniscono ad altri operatori alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori siano fornite informazioni sufficienti a consentirgli di adempiere ai propri obblighi di informazione

LINGUA

le indicazioni obbligatorie devono essere fornite in un linguaggio facilmente comprensibile per i consumatori dello Stato membro in cui il prodotto è commercializzato



Prezi

NON APPLICABILE NEL B2B

VENDITE A DISTANZA



PRECONFEZIONATI



Tutte le indicazioni obbligatorie



DURABILITA' al momento della
CONSEGNA

NON PRECONFEZIONATI



Solo gli allergeni
al momento dell'
Prezzi



PROVVE

Gli Stati membri possono adottare pr



PROVVEDIMENTI NAZIONALI

Gli Stati membri possono adottare provvedimenti che aggiungano indicazioni obbligatorie per specifiche tipologie o categorie di alimenti, se giustificate da ragioni riguardanti:

- (a) la protezione della salute pubblica;
- (b) la protezione dei consumatori;
- (c) la prevenzione delle frodi;
- (d) la protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, l'indicazione di provenienza, la indicazioni di origine protette e la prevenzione della concorrenza sleale.

Gli Stati membri possono adottare provvedimenti nazionali che richiedano indicazioni obbligatorie per gli alimenti non preconfezionati, ulteriori rispetto all'indicazione degli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze

Gli Stati membri possono adottare provvedimenti riguardanti le modalità con cui le indicazioni sugli alimenti non preconfezionati sono rese disponibili e la loro forma di espressione o presentazione



regole generali nazionali

CARTELLO PER NON PRECONFEZIONATI:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati

Le acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica

PRODOTTI DELLA GELATERIA

Gelati al latte e derivati

Latte, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, panna, uova, caffè, cacao, cioccolato, vaniglia, grasso vegetale, olio vegetale, aromi, addensanti..., coloranti.....

Gelati alla frutta e agli ortaggi

Acqua, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, latte, frutta e ortaggi, aromi, addensanti....., coloranti.....

Gelati ai cereali

Acqua, latte, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, panna, cereali, uova, aromi, addensanti, coloranti.....

Semifreddi

Latte, panna, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, uova, pan di Spagna, cacao, cioccolato, caffè, amarena, nocciola, alcool, aromi, addensanti....., coloranti.....



PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Pasticceria fresca e dolci freschi

Farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale, strutto, latte, panna, frutta, cioccolato, vino liquoroso, acqua, confettura di frutta, gelatina di frutta, riso, mandorle, cacao, uva sultanina, caffè, ricotta, amido, fecola, lievito, agenti lievitanti.. , sale, aromi, spezie, coloranti

Pasticceria e biscotteria secca - Paste lievitate

Farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale, strutto, latte, cioccolato, alcool, vino liquoroso, confettura di frutta, gelatina di frutta, acqua, mandorle, cacao, uva sultanina, amido, fecola, lievito, agenti lievitanti..., sale, aromi, spezie, coloranti....

Pasticceria salata

Farina di grano tenero, olio vegetale, olio di oliva, strutto, burro, uova, prosciutto cotto, formaggio, ortaggi, malto, aceto di vino, senape, piante aromatiche, agrumi, gelatina di frutta, lievito, zucchero, sale, aromi, spezie, coloranti.....



PRODOTTI DELLA PANETTERIA E DA FORNO

Pane e grissini (1)

Farina di grano tenero, di grano duro, di segale, di mais, di orzo....., acqua, lievito, sale

Pane e grissini speciali (1)

Farina di grano tenero, di grano duro, di mais, di segale, di orzo.....olio di oliva, strutto, miele, zibibbo....., acqua, lievito, sale, emulsionanti....

Prodotti da forno (1)

Farina di grano tenero, di grano duro, di segale, di mais, di avena, di orzo, di riso, di farro....., latte, uova, zucchero, acqua, burro, olio vegetale, olio animale, grasso vegetale, grasso animale, mandorle, frutta, cioccolato, miele, vino liquoroso, marmellata, confettura di frutta, gelatina di frutta, crema di marroni, fecola, amido, estratto di malto, farine maltate, lievito, glutine, sale, aromi, agenti lievitanti....., emulsionanti...

Pizza

Farina di grano tenero, pomodoro, acqua, olio vegetale, lievito, strutto, sale, piante aromatiche, spezie



PASTA ALIMENTARE FRESCA

Pasta alimentare fresca (1)

Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche, sale, correttori di acidità.....

Pasta alimentare fresca speciale (1)

Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche, spinaci, sale, noce moscata, correttori di acidità ...



PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI

Gastronomia

Pane, farina di grano tenero, olio vegetale, olio animale, grasso vegetale, grasso animale, carne bovina, carne suina, carne di volatile, pesce, prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, ortaggi, malto, aceto di vino, senape, sale, piante aromatiche, spezie, gelatina animale, aromi



Allergeni nella ristorazione collettiva e sui prodotti non preconfezionati

in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo:

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

per iscritto, sui menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo:

"per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"



**IL REGOLAMENTO
1169/2011
è già applicabile dal
13 Dicembre 2014**

Work In Progress

Origine

Acidi Grassi Trans

Q&A

Linee Guida

Presenza accidentale di
allergeni

Vegani/Vegetariani

Simboli

13 Dicembre 2016

Applicazione dell'obbligo di inserire
l'etichettatura nutrizionale

Gli alimenti immessi sul mercato o
etichettati prima della suddetta data
possono essere commercializza fino a
esaurimento scorte

L'etichettatura nutrizionale fornita
volontariamente prima del 13
Dicembre 2016 deve seguire le
nuove regole del Reg. UE
1169/2011

ento UE 1169/201

GRAZIE PER L'ATTENZIONE
domande?