

SSICA

SSICA

**Etichettatura dei prodotti alimentari ai sensi del
Regolamento UE n. 1169/2011.
Adempimenti e novità**

*Dr. Alfonso Sellitto
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*

Quadro normativo di riferimento

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.

Normativa in vigore

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.

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



Quadro normativo di riferimento

Clausola di mutuo riconoscimento

Prodotti della pesca

Marmellate e confetture

Succhi di frutta

Olio di oliva

Prodotti dolciari da forno

Prodotti della salumeria

Passata di pomodoro

Reg. Ue n.1379/13

D. L.vo n.50/04

D. L.vo n.151/04

Reg. UE n. 29/12

Decr. MIAP 22.07.05

Decr. MIAP 21.09.05

Decr. MIAP 23.09.05



**Regolamento UE n. 1169/2011
Fornitura di informazione sugli alimenti al consumatore**





Quadro normativo di riferimento

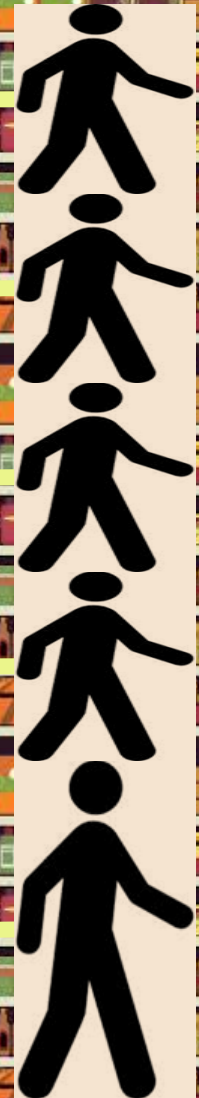
Circ. Min. SAL 16.06.2016 – LG tolleranze applicabili in fase di controllo ufficiale dei valori nutrizionali

Circ. Min. SE 06.03.2015 – Tabella di concordanza

Circ. Min. SAL 06.02.2015 – Indicazioni presenza allergeni forniti dalla collettività

Circ. Min. SE 31.07.2014 - Nota informativa

**Regolamento UE n. 1169/2011
Fornitura di informazione sugli alimenti al consumatore**





Quadro normativo di riferimento

Circ. Min. SE 31.01.2017 - Origine latte e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari

Decr. MiPAAF 09.12.2016 – Origine latte e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari

Legge n.170/2016, art. 5 – Delega al Governo adeguamento normativa nazionale al Regolamento

Circ. Min. SE 05.12.2016 – Chiarimenti interpretativi

**Regolamento UE n. 1169/2011
Fornitura di informazione sugli alimenti al consumatore**



6 Quesiti sulla fornitura di informazioni sugli 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

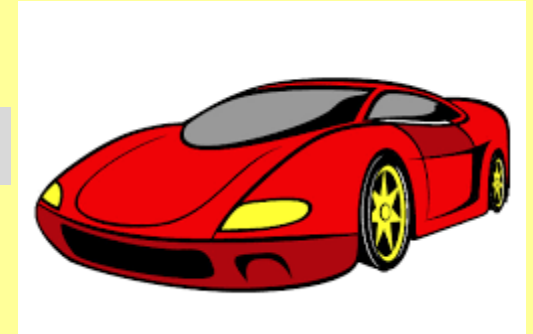
indicare le informazioni obbligatorie?

**Informazioni sugli
alimenti**

Se l'alimento



fosse



Obiettivi generali

L'etichetta



**potrebbe
essere**



**Pratiche leali
d'informazioni**

**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 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.

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*)

Sugli alimenti **non preimballati** gli Stati membri adottano disposizioni nazionali (*art. 44*) concernenti i mezzi con le quali le indicazioni devono essere disponibili

ETICHETTA

Qualunque segno (marchio, immagine o altro) scritto (stampato, stampigliato, marchiato, impresso) sull'imballaggio (sul contenitore di un alimento) o che accompagna detto imballaggio o contenitore

ETICHETTATURA

Qualunque indicazione (menzione, 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**.

**ALIMENTO NON
PREIMBALLATO**

- ✓ Offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività **senza preimballaggio**
- ✓ Imballati sui luoghi di vendita **su richiesta** del consumatore
- ✓ Preimballati (sui luoghi di vendita) per la vendita diretta (a libero servizio cd **preincarto**).

**ALIMENTO
PREIMBALLATO****Sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta:**

Denominazione, Elenco ingredienti, ingrediente che provochi Allergie, QUID, Quantità netta, TMC/Scadenza, Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego, Nome e indirizzo OSA, Paese d'origine o il luogo di provenienza, Istruzioni per l'uso, titolo alcolometrico, dichiarazione nutrizionale, indicazioni obbligatorie complementari

**ALIMENTO NON
PREIMBALLATO**

vendita senza preimballaggio, imballati su richiesta del consumatore, preimballati per la vendita diretta (art. 44)

Cartelli o sistemi equivalenti, etichette preincarti

- a) indicazioni dell'ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze;
- b) altre indicazioni per adozioni di disposizioni nazionali

Alimento preimballato commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale (art. 8.7.a)


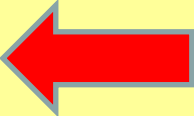

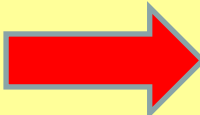





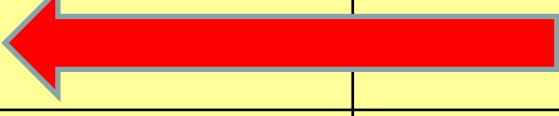

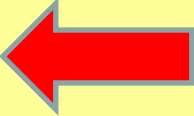




Alimento preimballato destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato (art. 8.7.b)

Alimento non destinato al consumatore finale o alla collettività (art. 8.8)

- a) le indicazioni obbligatorie (art.li 9 e 10) appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta o sui documenti commerciali, **in ogni caso**,
- b) 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 di commercializzazione	Reg. UE n.1169/2011	
	Informazioni	Dove
Preimballato	Tutte	Etichetta, imballo ecc.
Sfusi/Imballati sul luogo di vendita	Allergeni	Disposizioni nazionali
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/Scadenza (Elenco degli ingredienti)	Etichetta, imballo ecc. (Altri mezzi/su richiesta)
Commercializzati in una fase precedente al consumatore - alla collettività	Tutte (Denominazione -TMC/Scadenza- Condizioni- Nome e Indirizzo)	Etichetta/Documenti (Imballaggio esterno)
Dalle Collettività	Allergeni	Disposizioni nazionali
Altri OSA	Informazioni sufficienti	-

Tipologia di commercializzazione		Reg. UE n.1169/2011		D. Lgs n. 109/92 (in modifica)	
		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) 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 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.

**Indicazioni
obbligatorie
complementari**
(art. 10, All. III)


"confezionato in atmosfera protettiva", "con edulcorante/i", "contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza", Data di congelamento o la data del primo congelamento, ecc.

Esempio di informazioni per alimento preimballato: Cotechino cotto

Da consumarsi preferibilmente entro la fine di 07.2018

LX256

Cotechino cotto



Peso netto: 400 g e

Prodotto in Italia

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, conservare in frigo a +3 C° e consumare entro 3 giorni

Ingredienti: carne di suino, sale, spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, conservante: E250

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

Rossi Paolo
indirizzo
XXXX

IT
xxx
CE

Lotto

LX256

TMC

Denominazione dell'alimento

Cotechino cotto

Elenco degli ingredienti

Dichiarazione nutrizionale

Peso netto

Peso netto: 400 g e

Stesso campo visivo

Nome dell'operatore

Paese d'origine

Prodotto in Italia

Marchio di identificazione

Istruzioni

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, conservare in frigo a +3 C° e consumare entro 3 giorni

Campo visivo principale

Campo visivo secondario

**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 (tenendo conto delle differenti percezioni dei consumatori)

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.

"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.

"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.

Come

indicare le informazioni obbligatorie?

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

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

"decongelato"

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

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)

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

*Miscele di spezie o piante aromatiche - "in proporzione variabile".
Meno del 2% "Spezia(e)" o "Miscela di spezie" - "Pianta(e) aromatica(che)" o "Miscela di piante aromatiche"*

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

"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 paese 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;
- 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.

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

Calcolo: A) al momento della loro utilizzazione; B) in relazione al prodotto finito (ingredienti volatili o perdita di umidità) (es. Tonno cotto x%, equivalente a ... g di tonno crudo), se maggiore del 100% in funzione del peso dell'ingrediente per preparare 100 g di prodotto finito (es. Carne bovina 130 g per 100 g di prodotto finito); C) in relazione prima della loro concentrazione o disidratazione; D) ponderale a prodotto ricostituito (aggiunta di acqua).

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.*

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 : ortofruttili 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
Scomparto 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. tempi e metodi di preparazione di un alimento surgelato o liofilizzato).

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 o l'indirizzo dell'operatore apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

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);*
- c) 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 occorre indicare l'origine/provenienza o indicare come diverso dall'alimento (nota: soggetta all'adozione di atti esecutivi):*

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

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 e c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
(*Decr. M.I.P.A.A.F. del 09/12/2016 in vigore dal 19/04/2017 - Clausola mutuo riconoscimento*)
- 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.

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" (≤ 20 mg/kg) o "con contenuto di glutine molto basso" (≤ 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.

Caso 1 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

XXXX SpA

FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA (34%)

INGREDIENTI: **sgombro** (65%), olio di oliva, sale (1%).

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce anche dopo l'apertura.

Dopo l'apertura conservare in frigo max 3 giorni.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula.

Prodotto

Strada

Nello stabilimento di via ...

Peso netto **250g e** Peso sgocciolato **163g**

Filetti di
SGOMBRO
 all'olio di oliva

VALORI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100g
DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

ENERGIA kJ 653, kcal 156; **GRASSI**
 6,3g di cui acidi grassi saturi 2g;
CARBOIDRATI 0,9g, di cui zuccheri 0g;
PROTEINE 23g; **SALE** 1g



Caso 1 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

REQUISITI	Indicazioni	Variazione
1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO		
1.1 Legale		
1.2 Eventuale denominazione uso e consuetudini		
1.3 Eventuale denominazione descrittiva		
1.4 Stato fisico o Trattamento		
1.5 Nome di fantasia		
2. ELENCO INGREDIENTI (QUID)		
2.1 Ingrediente composto		
2.2 Additivi		
2.3 Allergeni <ol style="list-style-type: none"> 1. Cereali 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni) 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni) 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (vedi eccezioni) 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 		
3. QUANTITÀ NETTA		
4. PESO SGOCCIOLATO		
5. VOLUME (non è obbligatorio indicarlo)		
6. TMC (Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm)....”		
6.1 Data di scadenza "da consumarsi entro"		
6.2 Data di congelamento o di primo congelamento		
7. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DI CHI IMMETTE IN COMMERCIO O IMPORTA		
8. MARCHIO DI REGISTRAZIONE		
9. LOTTO		

Caso 2 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

REQUISITI	Indicazioni	Variazione
1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO		
1.1 Legale	Sgombro	
1.2 Eventuale denominazione uso e consuetudini	X	
1.3 Eventuale denominazione descrittiva	Filetti di sgombro	
1.4 Stato fisico o Trattamento	all'olio di oliva	
1.5 Nome di fantasia	X	
2. ELENCO INGREDIENTI (QUID)	Sgombro (65%) olio di oliva (34%), sale	
2.1 Ingrediente composto		
2.2 Additivi		
2.3 Allergeni		
1. Cereali		
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.		
3. Uova e prodotti a base di uova.		
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)		
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.		
6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni)		
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (vedi eccezioni)		
8. Frutta a guscio		
9. Sedano e prodotti a base di sedano.		
10. Senape e prodotti a base di senape		
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		
12. Anidride solforosa e solfiti		
13. Lupini e prodotti a base di lupini.		
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		
3. QUANTITÀ NETTA		
4. PESO SGOCCIOLATO		
5. VOLUME (non è obbligatorio indicarlo)		
6. TMC (Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm)....”		
6.1 Data di scadenza "da consumarsi entro"		
6.2 Data di congelamento o di primo congelamento		
7. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DI CHI IMMETTE IN COMMERCIO O IMPORTA		
8. MARCHIO DI REGISTRAZIONE		
9. LOTTO		

Caso 2 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

REQUISITI	Indicazioni	Variazione
1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO		
1.1 Legale	Sgombro	
1.2 Eventuale denominazione uso e consuetudini	X	
1.3 Eventuale denominazione descrittiva	Filetti di sgombro	
1.4 Stato fisico o Trattamento	all'olio di oliva	
1.5 Nome di fantasia	X	
2. ELENCO INGREDIENTI (QUID)	Sgombro (65%) olio di oliva (34%), sale	
2.1 Ingrediente composto	X	
2.2 Additivi	X	
2.3 Allergeni		
1. Cereali	X	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	X	
3. Uova e prodotti a base di uova.	X	
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)	Sgombro	
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) (vedi eccezioni)	X	
8. Frutta a guscio	X	
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	
3. QUANTITÀ NETTA	250 g	
4. PESO SGOCCIOLATO	130 g	
5. VOLUME (non è obbligatorio indicarlo)	X	
6. TMC (Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm)....”	Da consumarsi preferibilmente entro: vedi capsula	
6.1 Data di scadenza "da consumarsi entro"	X	
6.2 Data di congelamento o di primo congelamento	X	
7. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DI CHI IMMETTE IN COMMERCIO O IMPORTA	XXXX spa – Via Italia	
8. MARCHIO DI REGISTRAZIONE	XXXX spa	
9. LOTTO	Da indicare accanto alla data del TMC	



Caso 2 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO		
11. ORIGINE E PROVENIENZA (<i>“allevato in” – “macellato in” – “codice partita”</i>): prodotti a base di un unico ingrediente - ingrediente primario		
12. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm ²) Visibile, leggibili e indelebili Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue		
13. PANNELLO NUTRIZIONALE		
ENERGIA (kJ/ kcal)		
GRASSI (g/100g)		
di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)		
di cui acidi grassi monoinsaturi		
di cui acidi grassi polinsaturi		
CARBOIDRATI (g/100g)		
di cui ZUCCHERI (g/100g)		
di cui polioli		
di cui amido		
fibre		
PROTEINE (g/100g)		
SALE (g/100g)		
sali minerali o le vitamine se presenti in quantità significativa		
13.1 PORZIONE O PER UNITÀ DI CONSUMO		
13.2 RDA (vitamine e sali minerali)		
13.3 GDA (altre sostanze nutritive)		
14. CLAIM NUTRIZIONALI (<i>allegato del Reg. CE 1924/06</i>)		
14.1 CLAIM SALUTISTICI (<i>dimostrabili - Reg. CE 1924/06 e Reg. UE 432/12</i>)		
15. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (<i>Verificare la ammissibilità d'uso</i>)		
16. VERIFICA DEL BAR CODE		
17. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE <i>“cuocere prima del consumo”</i>		
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.		

Caso 2 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO	Dopo l'apertura conservare in frigo massimo 3 giorni	
11. ORIGINE E PROVENIENZA (<i>"allevato in"</i> – <i>"macellato in"</i> – <i>"codice partita"</i>): prodotti a base di un unico ingrediente - ingrediente primario	Prodotto in Italia Nota: Ingrediente primario non specificato	
12. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm ²) Visibile, leggibili e indelebili Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue	Campo visivo: OK Altezza: OK OK Italiano	
13. PANNELLO NUTRIZIONALE		
ENERGIA (kJ/ kcal)		
GRASSI (g/100g)		
di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)		
di cui acidi grassi monoinsaturi		
di cui acidi grassi polinsaturi		
CARBOIDRATI (g/100g)		
di cui ZUCCHERI (g/100g)		
di cui polioli		
di cui amido		
fibre		
PROTEINE (g/100g)		
SALE (g/100g)		
sali minerali o le vitamine se presenti in quantità significativa		
13.1 PORZIONE O PER UNITÀ DI CONSUMO		
13.2 RDA (vitamine e sali minerali)		
13.3 GDA (altre sostanze nutritive)		
14. CLAIM NUTRIZIONALI (<i>allegato del Reg. CE 1924/06</i>)		
14.1 CLAIM SALUTISTICI (<i>dimostrabili - Reg. CE 1924/06 e Reg. UE 432/12</i>)		
15. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (<i>Verificare la ammissibilità d'uso</i>)		
16. VERIFICA DEL BAR CODE		
17. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE " <i>cuocere prima del consumo</i> "		
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.		

Caso 2 - Filetti di sgombro all'olio di oliva

10. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO	Dopo l'apertura conservare in frigo massimo 3 giorni	
11. ORIGINE E PROVENIENZA (<i>"allevato in"</i> – <i>"macellato in"</i> – <i>"codice partita"</i>): prodotti a base di un unico ingrediente - ingrediente primario	Prodotto in Italia Nota: Ingrediente primario non specificato	
12. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm ²) Visibile, leggibili e indelebili Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue	Campo visivo: OK Altezza: OK OK Italiano	
13. PANNELLO NUTRIZIONALE		
ENERGIA (kJ/ kcal)	Valore energetico	63/156
GRASSI (g/100g)	Grassi	6,3
di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)	di cui acidi grassi saturi	2
di cui acidi grassi monoinsaturi	X	
di cui acidi grassi polinsaturi	X	
CARBOIDRATI (g/100g)	Carboidrati	0,9
di cui ZUCCHERI (g/100g)	di cui zuccheri	0
di cui polioli	X	
di cui amido	X	
fibre	X	
PROTEINE (g/100g)	Proteine	23
SALE (g/100g)	Sale	1
sali minerali o le vitamine se presenti in quantità significativa	X	
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 (<i>allegato del Reg. CE 1924/06</i>)		NC
14.1 CLAIM SALUTISTICI (<i>dimostrabili - Reg. CE 1924/06 e Reg. UE 432/12</i>)	X	
15. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (<i>Verificare la ammissibilità d'uso</i>)		
16. VERIFICA DEL BAR CODE	80 17384 051124	
17. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE " <i>cuocere prima del consumo</i> "	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	

I Caso 1 - Filetti di sgombro all'olio di oliva



Eliminato il riferimento all'omega-3 , non indicato il nutriente nella dichiarazione nutrizionale.

Caso 2 - Salsa pronta di datterino rosso

L'immagine di rappresentazione della varietà di pomodoro / The picture is for illustration purposes only

Prodotto in Italia da / Produced in Italy by



Una volta aperto, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.
Once opened, keep refrigerated and use within 3 days.

Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sul vetro.
Best before see on the jar.

Pomodoro datterino rosso intero in succo

Ingredienti: Pomodori "Datterini" rossi, succo di pomodoro. Correttore di acidità: acido citrico (E330).

Whole red datterino tomatoes unpeeled in tomato juice

Ingredients: small red "Datterini" tomatoes, tomato juice. Acidity regulator: citric acid (E330).

350g e Peso sgocciolato **210g**
Drained weight



100% italiano

*ideale per sughi
dolci e veloci
perfetto
in ogni ricetta*

datterino rosso
intero in succo

Dichiarazione nutrizionale media
(Average nutrition declaration)

	per 100g
Energia (Energy)	137 kJ / 32 kcal
Grassi (Fat)	0,10 g
di cui acidi grassi Saturi (of which Saturates)	0,03 g
di cui acidi grassi Monoinsaturi (of which Mono-unsaturates)	0,07 g
di cui acidi grassi Poliinsaturi (of which Polyunsaturates)	0,06 g
Carboidrati (Carbohydrate)	6,5 g
di cui Zuccheri (of which Sugars)	6,0 g
Fibre (Fibre)	1,3 g
Proteine (Protein)	0,7 g
Sale (Salt)*	0,01 g
Vitamina C (Vitamin C)	17 mg (21% RDA**)

* Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente (0,005 g) / The salt content is due exclusively to naturally occurring sodium (0,005 g)

** RDA dose giornaliera raccomandata / recommended dietary allowances

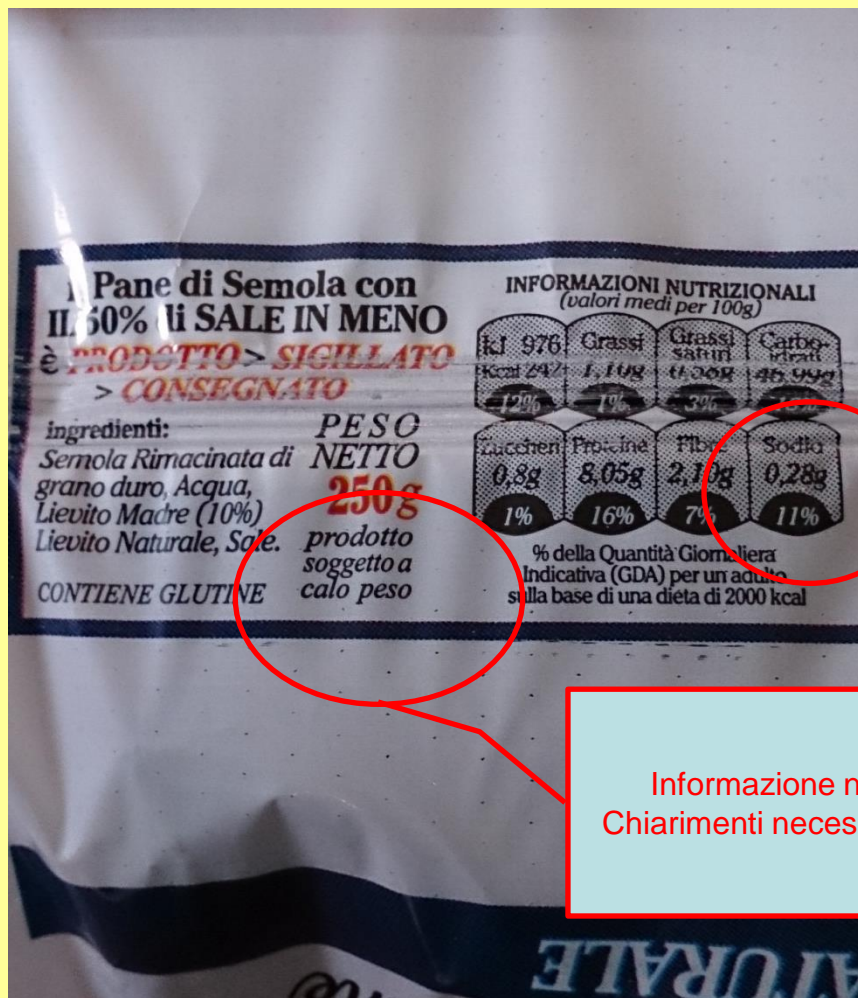


ETC006.1

Denominazione dell'alimento e peso nello stesso campo visivo (art. 13, comma 5)

Espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale corretta (All. XV)

Caso 3
di prodotto
preimballato



Informazione non corretta: sodio al posto del sale

Informazione non corretta
Chiarimenti necessari nel DPCM

Caso 4
di prodotto
preimballato

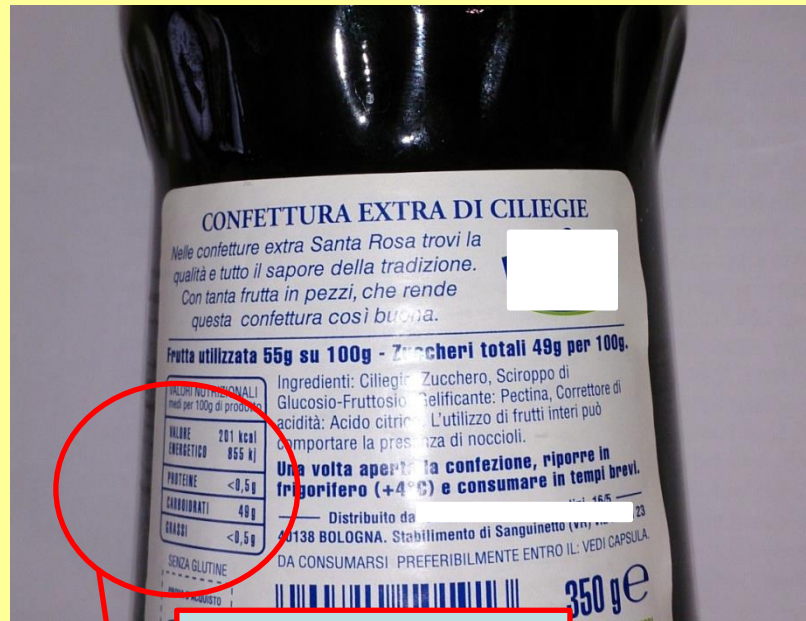


Tabella non utilizzabile
dal 13/12/2014

Caso 5 - Pesce Spada congelato

Denominazione
dell'alimento

Nome scientifico

DPR 327/80 All. B
Reg. 1169/11, All.III,p. 6
Reg. 1224/09, art.58Stato fisico in cui si
trova l'alimento (All. VI,
Reg 1169)Metodo di produzione,
Zona FAO di catturaCondizioni di
conservazione e usoNome e indirizzo del
OSA

8 020108 091450

PESCE SPADA trance con pelle IWP
peso kg.5,000 sgocciolato kg.4,250
Xiphias gladius

SPAD C232 Prog.interno 000
Da consumarsi preferibilmente entro **30/04/2015**
Data confezionamento **31/01/2014**
Data congelamento **30/11/2013**
Data produzione **30/11/2013**
LOTTO 101769

Prodotto Congelato
Pescato in **Atlantico centro - orient. Fao 34**

Conservare a temperatura non superiore a **-18°C**
Se scongelato non ricongelare e consumare
entro 24 ore previa cottura.
Prod. confezion./commercial.dal Rio san. (TT)

Q.tà netta
Peso sgocciolato

TMC

Lotto

Manca il metodo di
produzione
(es. Sciabiche, reti a
circonvisione. Draghe ecc)
Rif. Art. 35 del Reg. UE
1379/13)

Marchiatura
d'identificazione

Caso 6
Olio Extra
Vergine di oliva

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
 OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

DAL 1920, DA TRE GENERAZIONI E DALLA PASSIONE PER L'EXTRA VERGINE, LA FAMIGLIA MONINI OFFRE AI SUOI CONSUMATORI SOLO OLI DI ELEVATA E COSTANTE QUALITÀ.

GRANFRUTTATO È UN OLIO EXTRA VERGINE FRUTTATO MEDIO, OTTENUTO DAI FRUTTI PIÙ PREGIATI, RACCOLTI IN **LIEVE ANTICIPO DI MATURAZIONE**. DOSALO IN BASE AL TUO GUSTO; ANCHE POCHE GOCCE ESALTANO I TUOI PIATTI PIÙ RAFFINATI.

IN CUCINA

Rigorosamente a crudo su bruschette, insalate, pinzimoni, carpaccio di carne e pesce, minestre calde, zuppe di legumi, verdure e carni grigliate.

VALORI NUTRIZIONALI

Relativi a più lotti produttivi per 100ml di prodotto

VALORE ENERGETICO	824 kcal 3369 kJ	MONOINSATURI	69 g
PROTEINE	0 g	POLINSATURI	9 g
CARBOIDRATI	0 g	COLESTEROLO	0 mg
GRASSI	92 g	FIBRE ALIMENTARI	0 g
di cui SATURI	14 g	SODIO	0 g
		VITAMINA E	15 mg*

(DOSE CONSULENZA DI COMANDA)

CONSERVAZIONE

Al riparo da luce e calore, preferibilmente al buio tra 15-20°C. Richiudere dopo l'uso.

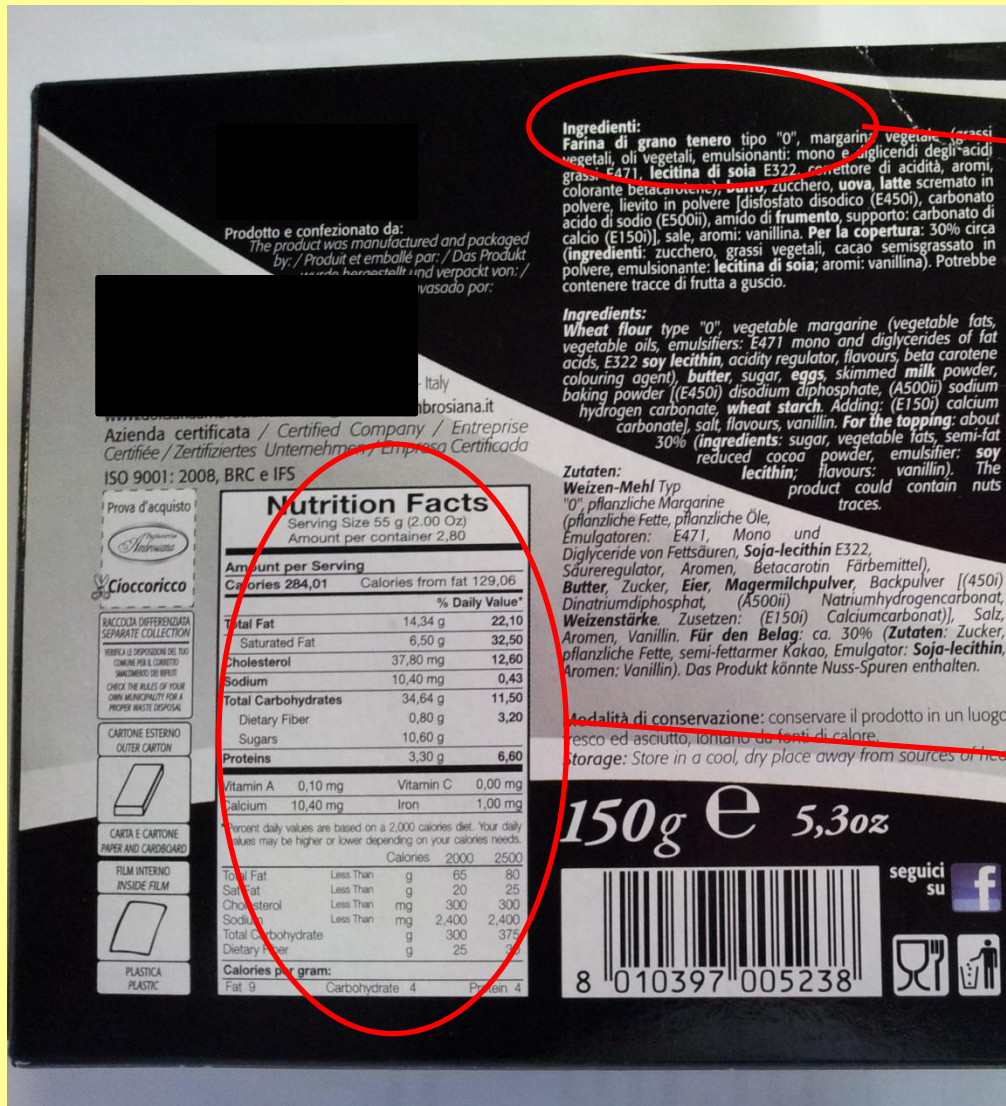
Prodotto ottenuto da olive coltivate e frante in Italia
 Da consumarsi preferibilmente entro:

03 04 15
 L 03DU 07:34

1Le

Valore compatibile solo in presenza di Claims

Caso 7 - Biscotti al cioccolato



Mancanza della denominazione nello stesso campo visivo del peso

Dichiarazione nutrizionale non conforme

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", margarina vegetale, grassi vegetali, oli vegetali, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, E471, lecitina di soia E322, regolatore di acidità, aromi, colorante beta-carotene, amido, zucchero, uova, latte scremato in polvere, lievito in polvere [disolfato disodico (E450i), carbonato di calcio (E150i)], sale, aromi: vanillina. **Per la copertura:** 30% circa (Ingredienti: zucchero, grassi vegetali, cacao semigrassato in polvere, emulsionante: lecitina di soia; aromi: vanillina). Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio.

Ingredients:

Wheat flour type "0", vegetable margarine (vegetable fats, vegetable oils, emulsifiers: E471 mono and diglycerides of fat acids, E322 soy lecithin, acidity regulator, flavours, beta carotene colouring agent), butter, sugar, eggs, skimmed milk powder, baking powder [(E450i) disodium diphosphate, (A500ii) sodium hydrogen carbonate], wheat starch. **Adding:** (E150i) calcium carbonate), salt, flavours, vanillin. **For the topping:** about 30% (Ingredients: sugar, vegetable fats, semi-fat reduced cocoa powder, emulsifier: soy lecithin; flavours: vanillin). The product could contain nuts traces.

Zutaten:

Weizen-Mehl Typ "0", pflanzliche Margarine (pflanzliche Fette, pflanzliche Öle, Emulgatoren: E471, Mono und Diglyceride von Fettsäuren, Soja-lecithin E322, Säureregulator, Aromen, Beta-carotin Färbemittel), Butter, Zucker, Eier, Magermilchpulver, Backpulver [(450i) Dinatriumdiphosphat, (A500ii) Natriumhydrogencarbonat, Weizenstärke. **Zusetzen:** (E150i) Calciumcarbonat)], Salz, Aromen, Vanillin. **Für den Belag:** ca. 30% (Zutaten: Zucker, pflanzliche Fette, semi-fettarmer Kakao, Emulgator: Soja-lecithin, Aromen: Vanillin). Das Produkt könnte Nuss-Spuren enthalten.

Modalità di conservazione: conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: Store in a cool, dry place away from sources of heat.

Nutrition Facts	
Serving Size 55 g (2.00 Oz) Amount per container 2.80	
Amount per Serving	% Daily Value*
Calories 284,01	Calories from fat 129,06
Total Fat 14,34 g	22,10
Saturated Fat 6,50 g	32,50
Cholesterol 37,80 mg	12,60
Sodium 10,40 mg	0,43
Total Carbohydrates 34,64 g	11,50
Dietary Fiber 0,80 g	3,20
Sugars 10,60 g	
Proteins 3,30 g	6,60
Vitamin A 0,10 mg	Vitamin C 0,00 mg
Calcium 10,40 mg	Iron 1,00 mg
Percent daily values are based on a 2,000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.	
	Calories: 2000 2500
Total Fat	Less Than 65 80
Sat. Fat	Less Than 20 25
Cholesterol	Less Than 300 300
Sodium	Less Than 2,400 2,400
Total Carbohydrate	g 300 375
Dietary Fiber	g 25 30
Calories per gram:	
Fat 9	Carbohydrate 4 Protein 4

150g e 5,3oz



segui su



Caso 8 - Biscotti al cioccolato

Naturalmente
senza additivi
conservanti
e coloranti

ALZA
QUI

Cacao

Granella
al cacao

Wafer al cacao
con ripieno cremoso e
granella (15%) al cacao

Croccante
wafer al cacao

Cremoso
ripieno al cacao

Wafer al cacao con ripieno cremoso e granella (15%) al cacao
Ingredienti: zucchero, olio di palma, cacao magro in polvere (11,5%), farina di frumento, latte in polvere, latte scremato in polvere, maltodestrine, emulsionanti: lecitine (soia), agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato d'ammonio), sale, vanillina.
Può contenere tracce di mandorle, nocciole e nistacchi

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
Valori medi	per 100 g	per pezzo (18 g)	(%) per 18 g
Energia	2209 kJ/ 529 kcal	397 kJ/ 95 kcal	5
grassi	30,7 g	5,5 g	8
di cui: acidi grassi saturi	14,3 g	2,6 g	13
carboidrati	52,8 g	9,5 g	4
di cui: zuccheri	42,3 g	7,6 g	8
proteine	8,2 g	1,5 g	3
sale	0,193 g	0,035 g	1

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

Conservare in luogo fresco e asciutto
Confezione da vendersi intera al consumo
Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedi lato.

5 PEZZI - 90 g e

000500 205167

Senza additivi - non indurre in errore circa la composizione dell'alimento (art. 7, comma 1, lett. a)

Menzione “tipo” trae in inganno il consumatore, lasciando intendere che possono essere presenti sul mercato due prodotti, quello originale e quello di imitazione

Caso 9
di prodotto
preimballato



Assenza della dichiarazione nutrizionale



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)*

Tabella di concordanza tra le disposizioni del Reg. UE n. 1169/2011 e le corrispondenti disposizioni del D.lgs. 109/1992

Reg. 1169/2011		D.Lgs 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 7	Pratiche leali di informazione	Art. 2 <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 4	Informazioni che accompagnano un alimento e responsabilità degli operatori del settore alimentare	Art. 2 <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 6	Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività.	Art. 16 <i>Vendita dei prodotti sfusi, c. 7</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 8, par. 7	Indicazioni obbligatorie: a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività; b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.	Art. 14 <i>Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. da 5 a 7</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 8, par. 8	Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività .	Art. 17 <i>Prodotti non destinati al consumatore</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 9, par. 1	Elenco delle indicazioni obbligatorie	Art. 3 <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 10 ed All. III	Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti	Allegato 2, Sezione II, che richiama gli artt. 4 e 5 Art. 6 <i>Designazione degli aromi, c. 3-quater</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Artt. 12 e 13	Messa a disposizione, posizionamento e presentazione delle informazioni obbligatorie	Art. 14 <i>Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. 1 e 4</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00

Tabella di concordanza tra le disposizioni del Reg. UE n. 1169/2011 e le corrispondenti disposizioni del D.lgs. 109/1992

Reg. 1169/2011		D.Lgs 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 14, par. 1, lett. b) par. 2	Vendita a distanza. Alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.	Art. 15 <i>Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 15	Requisiti linguistici	Art. 3 <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 2</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 17, parr. da 1 a 4	Denominazione dell'alimento	Art. 4 <i>Denominazione di vendita, c. 1, 1-bis, 1-ter, 1-quater, 2</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 17, par. 5 e All. VI	Disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano	Art. 4 <i>Denominazione di vendita c. 3 e 4</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 1	Elenco degli ingredienti	Art. 5 <i>Ingredienti c. 3</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 2	Designazione degli ingredienti	Art. 5 <i>Ingredienti, c. 2</i> Art. 4 <i>Denominazione di vendita, c. 5-bis</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 ed All. VII parti A, B, C, E	Prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragrafi afferenti all'elenco e alla designazione degli ingredienti.	Art. 5 <i>Ingredienti</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 All. VII, parte D	Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti	Art. 6 <i>Designazione degli aromi (ad esclusione del c. 3 -quater)</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 21 ed All. II	Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Art. 5 <i>Ingredienti, c. 2 -bis, 2-ter, 2-quater e All. 2 sez. III</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 22 ed All. VIII	Indicazione quantitativa degli ingredienti	Art. 8 <i>Ingrediente caratterizzante evidenziato</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00

Tabella di concordanza tra le disposizioni del Reg. UE n. 1169/2011 e le corrispondenti disposizioni del D.lgs. 109/1992

Reg. 1169/2011		D.Lgs 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 23 ed All. IX	Quantità netta	Art. 9. <i>Quantità</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed All. X, punto 1	Termine minimo di conservazione	Art. 10 <i>Termine minimo di conservazione</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed All. X, punto 2	Data di scadenza	Art. 10-bis. <i>Data di scadenza</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 25 e Art. 27	Condizioni di conservazione o d'uso nonché istruzioni per l'uso, ove obbligatorie	Art. 3. <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1, lett. i) e l)</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 26, par. 2, lett. a)	Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore.	Art. 2 <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari, c. 1,lett. a)</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 28 ed All. XII	Titolo alcolometrico	Art. 12. <i>Titolo alcolometrico</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 36 par. 2	Informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria.	Art. 2. <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00

Legge del 24.11.81 n. 689 - Modifiche al sistema penale

Art. 16- Pagamento in misura ridotta

*È ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari alla **terza parte del massimo** della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il **minimo della sanzione edittale**, pari al **doppio** del relativo importo, oltre alle spese del procedimento, entro il termine di **sessanta giorni** dalla contestazione immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione.*

Decreto Legge del 24.06.2014 n. 91 convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116

Art. 1, comma 4

*Per le violazioni alle norme in materia agroalimentare per le quali e' prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa pecuniaria, se già' consentito il pagamento in misura ridotta, la somma, determinata ai sensi dell'articolo 16, primo comma, della citata legge n. 689 del 1981, e' **ridotta del trenta per cento** se il pagamento e' effettuato **entro cinque giorni** dalla contestazione o dalla notificazione.*

Legge del 24.11.81 n. 689 - Modifiche al sistema penale

Art. 18 - Ordinanza-ingiunzione

Entro il termine di **trenta giorni** dalla data della contestazione o notificazione della violazione, gli interessati possono far pervenire all'autorità competente a ricevere il rapporto a norma dell'art. 17 **scritti difensivi** e documenti e possono **chiedere di essere sentiti** dalla medesima autorità.

L'autorità competente, sentiti gli interessati ove questi ne abbiano fatto richiesta ed esaminati i dati inviati e gli argomenti esposti negli scritti difensivi, se ritiene fondato l'accertamento, **determina con ordinanza motivata, la somma dovuta per la violazione e ne ingiunge il pagamento**, insieme con le spese, all'autore della violazione ed alle persone che vi sono obbligate solidalmente **altrimenti emette ordinanza motivata di archiviazione** degli atti comunicandola integralmente all'organo che ha redatto il rapporto.

Decr. L.vo 6.9.05 n. 206 Codice del consumo, a norma dell'art. 7 della L. 29.7.03, n. 229

Art. 6 - Contenuto minimo delle informazioni

I prodotti o le confezioni dei prodotti destinati al consumatore, commercializzati sul territorio nazionale, riportano, chiaramente visibili e leggibili, almeno le indicazioni relative:

- a) alla denominazione legale o merceologica del prodotto;*
- b) al nome o ragione sociale o marchio e alla sede legale del produttore o di un importatore stabilito nell'U.E.;*
- c) al Paese di origine se situato fuori dell'UE;*
- d) all'eventuale presenza di materiali o sostanze che possono arrecare danno all'uomo, alle cose o all'ambiente;*
- e) ai materiali impiegati ed ai metodi di lavorazione ove questi siano determinanti per la qualità o le caratteristiche merceologiche del prodotto;*
- f) alle istruzioni, alle eventuali precauzioni e alla destinazione d'uso, ove utili ai fini di fruizione e sicurezza del prodotto.*

Art. 7 Modalità di indicazione

Le indicazioni di cui all'art. 6 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti nel momento in cui sono posti in vendita al consumatore. Le indicazioni di cui al comma 1, lett. f), dell'art. 6 possono essere riportate, anziché sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti, su altra documentazione illustrativa che viene fornita in accompagnamento dei prodotti stessi.

SANZIONE AMMINISTRATIVA DA 516 EURO A 25.823 EURO

Decr. L. vo 6.9.05 n. 206 Codice del consumo, a norma dell'art. 7 della L. 29.7.03, n. 229

Art. 20 Divieto delle pratiche commerciali scorrette

Le pratiche commerciali scorrette sono vietate.

Pratica commerciale è scorretta:

- ✓ se è contraria alla diligenza professionale, ed è falsa o idonea a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico, in relazione al prodotto, del consumatore medio;
- ✓ sono idonee a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico solo di un gruppo di consumatori chiaramente individuabile, particolarmente vulnerabili
- ✓ ingannevoli di cui agli artt. 21, 22 e 23 o
- ✓ aggressive di cui agli artt. 24, 25 e 26.

Art. 27 - Tutela amministrativa e giurisdizionale

Autorità garante della concorrenza e del mercato, denominata "Autorità"

Autorità dispone dell'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000,00 euro a 500.000,00 euro, tenuto conto della gravità e della durata della violazione.

Ringraziamenti

Grazie per la cortese attenzione

a cura di
A. Sellitto

www.ssica.it
alfonso.sellitto@ssica.it