



FIDA
FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



**Vademecum
etichettatura
alimenti**

Le normative riguardanti l'etichettatura degli alimenti sono, purtroppo, in continua evoluzione con regole che cambiano secondo la modalità di vendita, la merceologia di prodotto, il tipo o il luogo di confezionamento. Una situazione difficile da gestire per le grandi aziende ed ancor di più per le piccole e medie strutture di vendita. Questo opuscolo nasce dall'intento di fare chiarezza e di essere un punto di riferimento per le attività che, impegnate nella commercializzazione e confezionamento dei prodotti alimentari si ritrovano a navigare nel magma delle nuove normative. Dalla prima edizione, di ormai tre anni fa, concentrata in modo peculiare sul Regolamento UE 1169/11, abbiamo provato a fare chiarezza su alcuni argomenti di etichettatura che il Regolamento non prevede e restano in attesa di futuri provvedimenti di carattere nazionale.

Provvedimenti sui quali, come sindacato nazionale, vorremmo confrontarci sempre e comunque con il legislatore prima di una promulgazione ufficiale, nella speranza che il Ministero di turno ascolti la voce di chi quotidianamente lavora sul capo, a differenza dei burocrati di palazzo.

Abbiamo fatto e faremo del nostro meglio per mantenere questa pubblicazione con i vari aggiornamenti e chiarimenti che il legislatore ci "regalerà" con i suoi tempi.

A handwritten signature in black ink, reading "Daniele Rampini". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'D'.

Sommario

LE FINALITÀ DELL'ETICHETTATURA - pag 5

REGOLE GENERALI RELATIVE ALL'ETICHETTATURA - pag 6

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI PRECONFEZIONATI - pag 7

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI SFUSI E PREINCARTATI - pag 13

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE E SALUTISTICA - pag 13

ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI - pag 14

LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE IN ETICHETTA - pag 16

LE SANZIONI - pag 29

**Il Vademecum è una guida sintetica dell'argomento trattato.
La normativa completa è disponibile su sito di Fida**

www.fidaonline.it



Introduzione

Gli interventi europei sull'etichettatura degli alimenti hanno attraversato diverse fasi che rispecchiano gli orientamenti generali sull'argomento.

Dal semplice scopo di assicurare la libera circolazione degli alimenti all'interno della Comunità, contenuto nella Dir. CE 79/112, si è giunti infatti con l'ultima disposizione organica, il Reg. UE n. 1169/2011, a focalizzare l'attenzione sulla necessità di migliorarne l'informazione e la tutela del consumatore.

Il Regolamento definisce l'etichettatura come "qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce ad un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimenti. Sono state introdotte diverse novità che riguardano, tra l'altro, la leggibilità dell'etichettatura (è previsto un corpo minimo per i caratteri utilizzati in etichetta), nonché l'obbligatorietà dell'indicazione della dichiarazione nutrizionale e della presenza di ingredienti allergenici.

Le finalità dell'etichettatura

Gli interventi europei sull'etichettatura degli alimenti hanno attraversato diverse fasi che rispecchiano gli orientamenti generali sull'argomento. Dal semplice scopo di assicurare la libera circolazione degli alimenti all'interno della Comunità, contenuto nella Dir. CE 79/112, si è giunti infatti con l'ultima disposizione organica, il Reg. UE n. 1169/2011, a focalizzare l'attenzione sulla necessità di migliorarne l'informazione e la tutela del consumatore.

Il Regolamento definisce l'etichettatura come "qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce ad un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimenti. Sono state introdotte diverse novità che riguardano, tra l'altro, la leggibilità dell'etichettatura (è previsto un corpo minimo per i caratteri utilizzati in etichetta), nonché l'obbligatorietà dell'indicazione della dichiarazione nutrizionale e della presenza di ingredienti allergenici.

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche del prodotto che sta acquistando consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze.

Possiamo riassumere le principali finalità dell'etichettatura come segue:

- fornire una corretta informazione sulle caratteristiche del prodotto;
- non indurre in inganno il consumatore su caratteristiche e/o proprietà che il prodotto non possiede;
- valutare correttamente il rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo di vendita;
- garantire la correttezza delle operazioni commerciali nonché la libera circolazione dei prodotti alimentari sui mercati comunitari e internazionali;
- promuovere commercialmente il prodotto

Contenuti e testi a cura di:
Dott. Aurelio Trevisi
a.trevisi@3dqquaser.it

Regole generali relative all'etichettatura

Pratiche leali d'informazione

Nell'elaborare il contenuto informativo delle etichette, gli operatori del settore alimentare devono ispirarsi ad alcuni principi fondamentali riconducibili alle buone pratiche commerciali che gli operatori devono assicurare:

- **chiarezza:** le indicazioni devono risultare facilmente comprensibili per un consumatore medio e non ingenerare dubbi sulle caratteristiche del prodotto acquistato; sono pertanto da evitare codici o altri elementi che non siano di immediata interpretazione e comprensione (es. il numero di iscrizione al registro imprese delle CCIAA non può sostituire l'indicazione del nome del produttore);

- **leggibilità:** le informazioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere letti senza troppa difficoltà; a tale scopo è stata definita la dimensione minima dei caratteri al di sotto dei quali non è possibile scendere (altezza minima 1,2 mm);

- **facilità di lettura:** dovranno comparire nello stesso campo visivo la denominazione dell'alimento, la quantità netta e, per le bevande che contengono più di 1,2 %

di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo. Bisogna evitare di riportare informazioni in punti nascosti, di difficile lettura o rimovibili (es. sigillo di confezionamento);

- **indelebilità:** gli operatori devono garantire l'indelebilità delle informazioni riportate in etichetta, affinché esse siano leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto.

Lingua

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere in lingua italiana (resta valido l'art. 3, comma 2 del D.lgs. 109/92).

È consentito l'utilizzo di altre lingue solo se:

- il termine è diventato di uso talmente corrente e generalizzato da non richiedere traduzioni (es.: *Croissant* utilizzato come denominazione di un particolare prodotto da forno);

- le menzioni originali non hanno corrispondenti nei termini italiani (es. *Brandy*);

- nel caso di prodotti non destinati al consumatore finale (es. materie prime destinate ad aziende di trasformazione).

Etichettatura degli alimenti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le indicazioni riportate in tabella 1. Alcune delle suddette indicazioni sono **assolutamente obbligatorie**, altre **obbligatorie salvo casi di deroga** previsti

dalla legge, altre ancora **obbligatorie in relazione alla destinazione d'uso**.

I prodotti sfusi o preincartati soggiacciono, invece, a regole di etichettatura “semplificate”, approfondite più avanti.

TABELLA 1 - Indicazioni obbligatorie alimentari preconfezionati

Art. 9, Reg. UE n. 1169/11 - “Elenco delle indicazioni obbligatorie”

- A) la denominazione dell'alimento;
- B) l'elenco degli ingredienti;
- C) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico [...] che provochi allergie o intolleranza usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- D) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- E) la quantità netta dell'alimento;
- F) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- G) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
- H) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti (l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto);
- I) il paese di origine o il luogo di provenienza, nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore e ove previsto all'art. 26;
- J) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- K) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
- L) una dichiarazione nutrizionale (dal 13/12/2016);
- M) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti (come previsto nell'art. 10 ed elencato nell'allegato III).

Denominazioni (di vendita) dell'alimento

La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

Denominazioni commerciali

Le denominazioni commerciali, al contrario delle denominazioni di vendita, sono facoltative e servono unicamente a qualificare meglio il prodotto.

Denominazioni protette

Le denominazioni di vendita protette si distinguono per la registrazione del nome e la possibilità di utilizzo solo a determinate condizioni.

I prodotti che possono beneficiare dell'utilizzo di denominazioni di vendita protette sono quelli iscritti nell'elenco comunitario delle DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), a seguito di una valutazione a livello comunitario definita nel Reg. UE 510/2006.

Elencazioni degli ingredienti

Si considera ingrediente qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente

di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti. Le etichette devono riportare l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dell'alimento.

Sono esentati dall'obbligo di riportare l'elenco degli ingredienti gli alimenti indicati in tab. 2.

Gli ingredienti devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente riferiti al momento della preparazione del prodotto - partendo, quindi, dalla ricetta e non dall'alimento finito - e devono essere preceduti dalla parola "ingredienti:" oppure "ingr.:".

Un ingrediente composto deve essere immediatamente seguito dall'elenco dei suoi ingredienti. L'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio quando l'ingrediente composto interviene per meno del 2% nel prodotto finito (non si applica agli additivi alimentari) e per gli ingredienti composti che consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2% del prodotto finito, oppure quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto in conformità ad altre disposizioni dell'UE.

TABELLA 2 - Alimenti per i quali non è obbligatoria la lista degli ingredienti

Articolo 19, Reg. UE n. 1169/2011 - "Omissione dell'elenco degli ingredienti"

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- A) gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- B) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- C) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- D) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- E) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento sia: 1) identica alla denominazione dell'ingrediente, oppure 2) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

Ingrediente caratterizzante evidenziato (quantitative ingredient declaration - QUID)

Se l'etichettatura di un prodotto alimentare pone in rilievo la presenza di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche del prodotto, o se la denominazione comporta lo stesso effetto, deve essere indicata la quantità espressa in percentuale di tale ingrediente.

Questa indicazione deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

È, quindi, necessario indicare la quantità in percentuale (calcolata al momento della sua utilizzazione per la preparazione del prodotto) di quegli ingredienti che:

- figurano nella denominazione di vendita del prodotto (es. *biscotti al cioccolato*);
- sono generalmente associati dal consumatore ad una determinata denominazione di vendita;
- sono posti in evidenza sull'etichetta del prodotto con immagini o con parole (sull'etichetta di un sugo pronto è raffigurato, ad esempio, un certo prodotto vegetale);
- sono essenziali per caratterizzare un prodotto alimentare e per distinguerlo dagli altri alimenti con i quali potrebbe essere confuso.

Quantità netta

La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo: in unità di volume per i prodotti liquidi o in unità di massa per gli altri prodotti. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e/o che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente.

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (TMC), o data di durabilità minima, è un'informazione obbligatoria da riportare in etichetta.

Il TMC deve essere indicato con la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro”* se la data evidenzia il giorno (ad esempio, *“entro il 17 gennaio 2015”*), oppure *“da consumarsi preferibilmente entro la fine”* negli altri casi. Quest'ultima menzione è seguita dalla data (es. *“entro la fine di gennaio 2015”*) oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (es. *“vedi bordo di chiusura”*, *“vedi sul tappo”* ecc.). Il TMC è composto dall'indicazione, nell'ordine e in forma chiara, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso secondo le modalità evidenziate nella seguente tabella.

Prodotti alimentari conservabili per ...	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
... meno di tre mesi	con l'indicazione del giorno e del mese	<i>“da consumarsi preferibilmente entro il 27 settembre 2015”</i>
... più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi	con l'indicazione del mese e dell'anno	<i>“da consumarsi preferibilmente entro fine settembre 2015”</i>
... per più di diciotto mesi	con la sola indicazione dell'anno	<i>“da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2015”</i>

L'Indicazione del TMC non è obbligatoria per le categorie di alimenti elencate in tabella:

TABELLA 3 - Alimenti per i quali non è obbligatorio indicare il TMC

Allegato X, comma 1, punto d, Reg. UE 1169/2011

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

- degli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva;
- delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10% in volume;
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione;
- degli aceti;
- del sale da cucina;
- degli zuccheri allo stato solido;
- dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati;
- delle gomme da masticare e prodotti analoghi.

Data di scadenza

Nel caso di prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il TMC può essere sostituito dalla data di scadenza, ovvero dall'indicazione del termine ultimo entro il quale il prodotto può essere commercializzato.

La data di scadenza è indicata nel modo seguente: «*da consumare entro...*» seguita dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta. Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione

delle condizioni di conservazione da rispettare. La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

La data di scadenza deve essere indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

Data di congelamento

Altra novità introdotta dalla nuova normativa comunitaria e rappresentata dall'obbligo di riportare la data di congelamento (o di primo congelamento) per le seguenti categorie di prodotti: 1) carne; 2) preparazione a base di carne; 3) prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

Etichettatura degli alimenti preconfezionati

Lotto

Il lotto è un'indicazione obbligatoria in etichetta, e deve essere riportato sull'etichetta di tutti i prodotti alimentari ad eccezione delle seguenti tipologie di alimenti:

TABELLA 4 - Alimenti per i quali non è obbligatorio indicare il lotto

Art. 13, comma 6, D. Lgs. n. 109/92

- i prodotti etichettati con la data di scadenza o un TMC indicato con almeno giorno/mese, in quanto queste informazioni sono sufficienti per risalire al lotto di produzione;
- i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda, non sono destinati al commercio ma alla manipolazione;
- i prodotti preincartati o venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale e per la loro vendita immediata (es. affettati incartati al banco di un negozio di alimentari);
- prodotti confezionati in recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²;
- i gelati monodose (la dicitura del lotto deve essere tuttavia riportata sull'imballaggio globale).

Altre informazioni obbligatorie

La normativa comunitaria e nazionale prevede l'obbligo di inserire in etichetta alcune informazioni aggiuntive qualora la tipologia di prodotto o la sua destinazione d'uso richieda la necessità di orientare il consumatore finale ai fini del suo corretto utilizzo. Le diverse tipologie di informazioni aggiuntive sono di seguito illustrate.

Istruzioni per l'uso

Sono quelle informazioni necessarie per consentire al consumatore di preparare correttamente l'alimento quando questo richiede eventuali passaggi operativi prima di essere consumato.

Modalità di conservazione

Queste informazioni sono obbligatorie solo per quei prodotti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione: nel caso del latte, ad esempio, la dicitura obbligatoria da riportare sulla confezione è *"Conservare ad una temperatura non superiore a 4°C"*.

Origine e provenienza geografica

L'indicazione dell'origine o della provenienza geografica di un alimento diventa un'informazione obbligatoria solo nei casi in cui la sua assenza potrebbe trarre in errore il consumatore sulla reale origine o provenienza del prodotto (es. una mozzarella prodotta in Germania). In altre parole se due prodotti sono uguali, ma provenienti da Paesi diversi, e non presentano alcuna differenza sul piano merceologico, chimico, organolettico, non vi è alcuna necessità di indicare l'origine, in quanto questa non sarebbe un'informazione necessaria o di utilità al consumatore per effettuare la sua scelta di acquisto.

Etichettatura degli alimenti sfusi e preincartati

Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto da parte del consumatore soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti preconfezionati che sono finalizzate a facilitare le operazioni di vendita garantendo l'informazione e la tutela del consumatore.

Tali regole sono ancora illustrate all'art. 16 del D. Lgs. n. 109/1992 a cui si devono aggiungere le indicazioni previste dall'art. 44 del reg. UE 1169/2011 in caso di presenza di eventuali ingredienti con allergeni.

Le indicazioni obbligatorie per questa categoria di prodotti sono:

- denominazione di vendita;
- elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente con indicazione evidente della presenza di eventuali ingredienti con allergeni (previsti dal Reg. UE 1169/11)
- per i prodotti particolarmente deperibili: le modalità di conservazione.
- negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura;

A queste indicazioni devono essere aggiunte a seconda dei casi:

- per le paste fresche: la data di scadenza (max 5 giorni dalla data di produzione)
- per i prodotti ortofrutticoli: la varietà, l'origine ed eventualmente calibro/categoria;
- per i prodotti della pesca: il nome scientifico, la tecnica di produzione (allevato o pescato e

modalità di pesca) e la zona di origine;

- per i prodotti a base di carne: la quantità netta e il lotto;
- per le carni di bovino l'indicazione della tracciabilità delle carni con indicazione del paese di nascita e del paese di allevamento, il paese e il numero di riconoscimento del macello e il paese e il numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento da cui proviene la carne in vendita a banco.
- per le carni suine, ovine, caprine, avicole: indicazione della nazione di allevamento e della nazione di macellazione. Con l'attenzione che nel caso di coincidenza di nascita, allevamento e macellazione si possono sostituire le precedenti indicazioni con "origine" seguita dalla nazione.
- per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;

Esempi Etichettatura

ESEMPIO CARTELLO/LIBRO INGREDIENTI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

INDICAZIONE DI CONSERVAZIONE

STINCO AL FORNO

Ingredienti: stinco suino, olio extravergine di oliva, vino bianco (contiene solfiti), pancetta suina (carne suina, sale, sale, pepe, noce moscata, cannella, aglio, conservante: nitrato di potassio), sale iodato, cipolla, carote, **sedano**, prezzemolo, zuccheri caramellizzati, pepe bianco.
Conservare in frigorifero.

ROAST BEEF COTTO

Ingredienti: carne bovina, olio extravergine di oliva, sale.
Conservare in frigorifero.

INSALATA TONNO E VERDURE

Ingredienti: fagiolini verdi cotti, lattuga, **tonno** sottolio (tonno, olio di oliva, sale), carotine cotte al vapore, mais dolce (mais, acqua, zucchero, sale), olio extravergine di oliva, sale iodato.
Conservare in frigorifero.

ESEMPIO CARTELLO/LIBRO INGREDIENTI PASTA FRESCA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DI PASTA E RIPIENO (SEMPRE IN ORDINE DECRESCENTE)

INDICAZIONE DELLA SCADENZA
NB La pasta fresca venduta sfusa ha una durata massima di 5 giorni dalla produzione

INDICAZIONE DI CONSERVAZIONE

TORTELLI DI ERBETTE

Pasta fresca all'uovo con ripieno
Ingredienti della pasta 50%: farina di **grano** tenero tipo 00, semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua.
Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (siero di **latte**, sale), spinaci 23%, biette 18%, formaggio grattugiato (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), cipolla, lardo (lardo suino, sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, lievito di birra, sale), sale.

DA CONSUMARE ENTRO IL: _____

Tutti i prodotti di pasta fresca sono da:
• consumarsi previa cottura
• conservare in frigorifero

REPARTO PANIFICAZIONE – ESEMPIO CARTELLINO PANE

I vari tipi di pane devono essere separati fra loro, i contenitori o comparti in cui viene esposto il pane in vendita al consumatore, devono essere muniti di apposito cartellino che deve riportare i seguenti dati:

NOME DI FANTASIA DEL PRODOTTO (FACOLTATIVO)

DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PANE*

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

INDICAZIONE DEL PREZZO

RAGIONE SOCIALE DEL PRODUTTORE

FILONCINO

Pane alla farina di grano tenero di tipo 0

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, farina di **grano** tenero tipo 00, lievito di birra, sale iodato

PREZZO €/kg _____

Panificio Mario Rossi

* Con riferimento ai tipi di farine utilizzabili la denominazione del pane è la seguente: Pane Tipo 00, Pane Tipo 0, Pane Tipo 1, Pane Tipo 2, Pane Tipo Integrale, Pane di Semola, Pane di semolato, Pane di farina di grano duro. Nel caso di pane ottenuto dalla miscela di due o più sfarinati, la denominazione sarà: "Pane al...", seguita dal nome dello sfarinato caratterizzante (es. Pane al farro). Nel caso di aggiunta agli ingredienti di base di un altro ingrediente alimentare, la denominazione sarà: "Pane Tipo ..." (sfarinato utilizzato) al ... (nome dell'ingrediente aggiunto). Es. Pane Tipo 0 allo strutto. In questo caso l'ingrediente alimentare aggiunto è definito "caratterizzante"

Etichettatura degli allergeni

Taluni ingredienti o sostanze, se ingeriti, possono determinare allergie e intolleranze nei consumatori, rappresentando un pericolo serio per le persone che soffrono di queste patologie.

Le regole introdotte dalla normativa comunitaria in materia di allergeni hanno come sostanziale obiettivo quello di rendere obbligatoria, in etichetta, l'indicazione di tutte le sostanze allergeniche che entrano a far parte di un alimento - siano esse ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici o altro - in quanto in grado di provocare un'ipersensibilità nel consumatore finale.

Il Reg. UE n. 1169/2011 a partire dal 13

dicembre 2014 rappresenterà il testo normativo di riferimento in materia di etichettatura di sostanze o alimenti che provano allergie e intolleranze.

Come indicare la presenza degli allergeni

L'indicazione degli allergeni che deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza.

Anche i prodotti sfusi devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni che troveremo segnalata anche sui prodotti somministrati nei ristoranti, mense, bar ecc.

TABELLA 5 - Elenco allergeni come da Allegato II del Reg. UE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, grano tipo farro, grano khorasan (kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 9.** Senape e prodotti a base di senape.
- 10.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 11.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La dichiarazione nutrizionale in etichetta

Dal 13 dicembre 2016 è entrato in vigore l'obbligo della dichiarazione nutrizionale prevista dall'articolo 9, paragrafo 1, lettera l) del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

L'indicazione della dichiarazione nutrizionale deve comparire sull'etichetta dei prodotti confezionati (preimballati) secondo un preciso formato (art.34). Le quantità riportate devono essere riferite a 100 g di prodotto e devono contenere (art. 30):

- **il valore energetico (in kcal e kj)**
- **la quantità di grassi (in g)**
- **di acidi grassi saturi (in g)**
- **di carboidrati (in g)**
- **di zuccheri (in g)**
- **di proteine (in g)**
- **di sale (in g)**

Il valore energetico deve essere espresso per 100 grammi di prodotto o per 100 ml per gli alimenti venduti in volume (art. 32) e deve essere calcolato come prescritto dall'articolo 31 del regolamento.

È prevista la possibilità di utilizzare altre

forme di espressione del valore energetico: per porzione e/o per unità di consumo, che devono essere indicate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale (art. 33).

Possono essere aggiunte ulteriori informazioni volontarie (art. 30) che però non devono indurre in errore il consumatore, non devono essere ambigue o confuse e devono essere basate su dati scientifici quando necessario; inoltre le informazioni volontarie non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie (art. 36 e 37).

Ai sensi dell'articolo 54 gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito della dichiarazione nutrizionale possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte.

Modalità di indicazione delle informazioni nutrizionali

Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora non vi sia spazio sufficiente, le informazioni possono essere disposte in forma orizzontale. Devono risultare ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili e vanno riportate in una lingua comprensibile per il consumatore del Paese in cui avviene

la commercializzazione. Vengono fornite le dimensioni minime dei caratteri, la cui parte mediana - altezza della x - è pari o superiore a 1,2 mm (allegato IV): Qualora la superficie dell'imballaggio sia inferiore a 80 cm², la dimensione minima della x deve essere pari o superiore a 0,9 mm.

La dichiarazione nutrizionale prevede che siano presenti le seguenti indicazioni obbligatorie, secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011, e che le stesse siano presentate seguendo l'ordine previsto per i costituenti obbligatori, come indicato nell'allegato XV:

VALORI MEDI PER 100 G	
Grassi	kJ/kcal
di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Modalità di indicazione delle informazioni nutrizionali

Occorre rispettare obbligatoriamente l'elenco dei nutrienti espressi come "Valori medi per 100 g/100 ml di prodotto", seguendo l'ordine prescritto (con le diciture indicate - "proteine" e non "protidi" oppure "sale" e non "sodio (come cloruro di sodio)" - e con le unità di misura specificate, comprese le maiuscole e minuscole.

Sono previste regole precise sulla collocazione della dichiarazione nutrizionale: dev'essere posizionata nel medesimo campo visivo e non suddivisa su diverse parti della confezione; in questo caso, sono parte integrante e accompagnano le quantità di elementi nutritivi anche gli indicatori comparativi utili a individuare le proprietà nutrizionali, come ad esempio l'apporto rispetto al Consumo di Riferimento.

Per i prodotti alimentari preimballati che presentano l'etichettatura nutrizionale (art. 30 par. 3) è possibile ripetere nel campo visivo principale o il solo valore energetico o il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso, è possibile esprimere la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale rispetto ai Consumi di Riferimento soltanto per porzione o per unità di consumo. Rimane invece obbligatorio indicare sempre il valore energetico anche per 100 g o 100 ml.

Oltre alle suddette informazioni obbligatorie è possibile integrare, secondo le modalità indicate all'Al. XV del Reg. UE 1169/2011, le indicazioni facoltative relative a uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi

monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine. Non è possibile inserire altre voci nella tabella.

Ordine di presentazione degli elementi energetici e nutritivi (All. XV Reg. ue 1169/2011)	
Energia	KJ e kcal
Grassi	g
• Acidi grassi saturi	g
• Acidi grassi monoinsaturi	g
• Acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
• Zuccheri	g
• Polioli*	g
•Amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g

Vitamine e sali minerali: Unità nell'allegato XIII, parte A, punto 1

***POLIOLI** (o polialcoli): si intendono, come specificato nell'allegato I, gli alcoli che contengono più di due gruppi ossidrilici. Ad esempio, rientrano in questa categoria lo xilitolo, il sorbitolo, il mannitolo, il maltitolo e altri edulcoranti. È escluso l'eritritolo.

SALE: si intende il valore di sodio moltiplicato per 2,5 e non si riferisce al sale come ingrediente. Se è dimostrabile che il sale presente, a seguito di questo calcolo, è dovuto solo al sodio naturalmente presente nell'alimento, come nel caso di latte o carne o alcuni vegetali, è possibile riportare accanto alla dichiarazione nutrizionale l'indicazione che il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Modalità di indicazione delle informazioni nutrizionali

Se un costituente è oggetto di un claim e figura tra quelli facoltativi (ad esempio, fibra), dev'essere inserito nella tabella;

in presenza di un claim che evidenzia un costituente non previsto nell'allegato XV (ad esempio, acidi grassi omega 3), l'informazione relativa al contenuto va invece riportata esternamente alla tabella, ma in prossimità di essa.

Nel caso di presenza di vitamine (quali vitamina D, vitamina B1, etc.) e di elementi minerali (quali fosforo, magnesio, ferro, zinco, etc.) occorre collocarli dopo la voce "sale" ed è possibile riportarne il contenuto se il valore espresso in % Consumo di Riferimento (CR o AR o VNR) supera il 15% del contenuto espresso in 100 g o 100 ml nel caso di alimenti diversi dalle bevande, o il 7,5% del contenuto espresso in 100 ml nel caso di bevande; è inoltre previsto che, qualora la confezione sia costituita da un'unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, possa essere rapportata al peso della porzione o della razione.

Per le vitamine e gli elementi minerali, le unità di misura variano a seconda del costituente (da verificare nell'allegato XIII), e l'espressione del dato va obbligatoriamente riportata sia su 100 g (o 100 ml) sia in % Consumo di Riferimento (CR o AR o VNR). I valori di riferimento sono riportati nell'allegato XIII del Reg. UE 1169/2011.

Unità di consumo

Si intende l'unità più piccola del prodotto alimentare, ad esempio il biscotto di una confezione o il singolo quadratino di una tavoletta di cioccolato.

Il numero e la quantità delle porzioni o delle unità di consumo, se utilizzate, devono essere posti nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale.

Esiste, per il valore energetico e le sostanze nutritive, la possibilità di indicare anche la percentuale relativa al Consumo di Riferimento (CR o AR), sempre riferita alle quantità per 100 g o 100 ml, secondo i valori riportati in allegato XIII, parte B. Se vengono fornite queste indicazioni, è obbligatorio porre nelle immediate vicinanze la dicitura supplementare "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)" e il richiamo al consumo di riferimento può essere riportato solo per porzione o per unità di vendita.

I valori riportati sono riferiti all'alimento al momento della vendita. Nel caso di prodotto alimentare che debba essere preparato prima del consumo, è possibile, se sono presenti dettagliate istruzioni per prepararlo, indicare le informazioni nutrizionali riferite all'alimento dopo la preparazione.

Anche nel caso di alimenti solidi presentati in un liquido di copertura, o in presenza di

glassatura, la dichiarazione nutrizionale dev'essere riferita o alla totalità dell'alimento quando si presuppone il consumo integrale, come nel caso degli alimenti sott'olio, o al solo prodotto solido consumato, come ad esempio in presenza di salamoia o di glassa.

Valori dichiarati

Come stabilito dall'art.31 comma 4, i valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

A. DELL'ANALISI DELL'ALIMENTO EFFETTUATA DAL FABBRICANTE;	i valori analitici dell'alimento sono ottenuti tramite analisi di laboratorio (è il metodo più affidabile e riconosciuto).
B. DEL CALCOLO EFFETTUATO A PARTIRE DAI VALORI MEDI NOTI O EFFETTIVI RELATIVI AGLI INGREDIENTI UTILIZZATI;	consente nel determinare i valori nutrizionali da apporre in etichetta combinando i valori degli ingredienti che compongono il prodotto. Si possono utilizzare indicazioni fornite dal fornitore delle materie prime utilizzate oppure valori medi noti o effettivi, relativi agli ingredienti utilizzati
C. DEL CALCOLO EFFETTUATO A PARTIRE DA DATI GENERALMENTE STABILITI E ACCETTATI.	si riferisce a informazioni riconosciute e accettate da autorità nazionali o europee. Per esempio indicazioni che riguardano prodotti trasformati/lavorati nel medesimo modo e costituiti dai medesimi ingredienti (es. prodotti DOP).

Si segnalano le tabelle pubblicate sul sito del **Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA)** all'indirizzo [http://nut.entecra.it/646/tabelle di composizione degli alimenti.html](http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html)

Sono anche presenti le tabelle **BDA (Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici)** pubblicate dall'Istituto europeo di oncologia (IEO) all'indirizzo www.bda-ieo.it

Il Calcolo del Valore Energetico

Il valore energetico è ottenuto moltiplicando la quantità su 100 g o 100 ml di ciascun costituente per lo specifico coefficiente di conversione riportato in allegato XIV e sommando i valori ottenuti. Da considerare che alcuni elementi contribuiscono

all'energia dell'alimento ma non figurano tra i costituenti obbligatori, come ad esempio la fibra: occorrerà tener conto dell'apporto anche se il valore non viene riportato in etichetta.

Il Calcolo del Valore Energetico	
NUTRIENTI	FATTORE CONVERSIONE
Proteine	17 kJ/g - 4 kcal/g
Carboidrati (zuccheri, amido)	17 kJ/g - 4 kcal/g
Carboidrati (polialcoli o polioli)	10 kJ/g - 2,4 kcal/g
Alcol (etanolo)	29 kJ/g - 7 kcal/g
Grassi	37 kJ/g - 9 kcal/g
Salatrim*	25 kJ/g - 6 kcal/g
Fibre alimentari	8 kJ/g - 2 kcal/g
Acidi organici	13 kJ/g - 3 kcal/g
Eritritolo	0 kJ/g - 0 kcal/g
Proteine	g
Sale	g

Alimenti non preimballati (sfusi)

NON HANNO OBBLIGO DI ETICHETTATURA NUTRIZIONALE.

Per i prodotti non preimballati (come pane, frutta, etc.) non vi sono obblighi di riportare la dichiarazione nutrizionale neppure in presenza di claims nutrizionali o salutistici.

Ma se l'etichettatura di alimenti non preimballati riporta volontariamente una dichiarazione nutrizionale (art. 30 par. 5), è possibile indicare il solo valore energetico, oppure accompagnare al valore energetico il quantitativo in grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso, è possibile esprimere il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive solo per porzione o per unità di consumo.

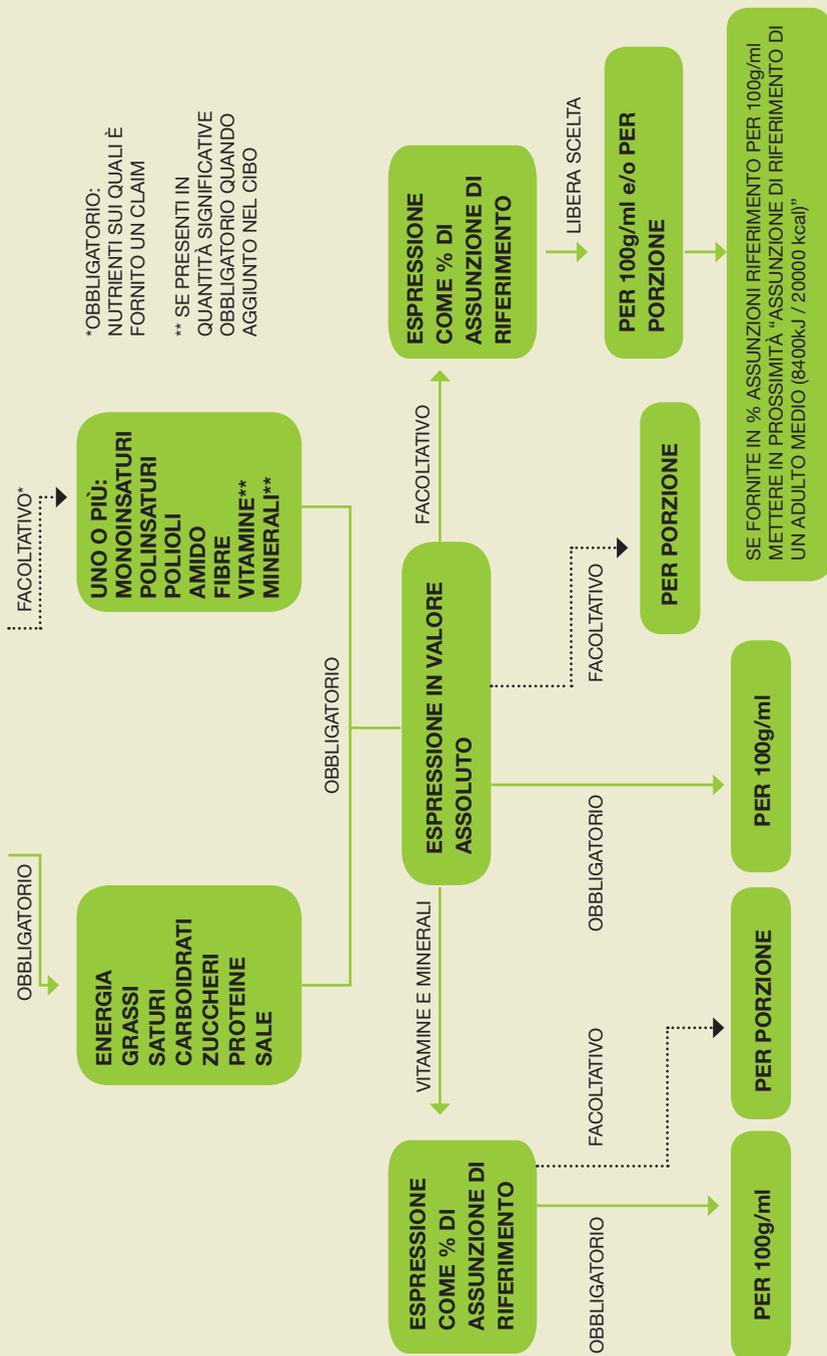
In aggiunta alle forme di espressione indicate, possono essere utilizzati forme o simboli grafici oltre a parole o numeri per presentare il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- non inducano in errore e siano basati su presupposti scientifici accurati
- derivino da un lavoro di consultazione tra più soggetti
- facilitino la comprensione di quanto l'alimento può apportare alla dieta come energia e nutrienti
- sussistano studi scientifici che dimostrino che il consumatore medio comprenda la

modalità di presentazione

- si basino su Consumi di Riferimento riportati all'allegato XIII o, in assenza di valori di riferimento, su consolidati pareri scientifici
- siano obiettivi e non discriminatori
- non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

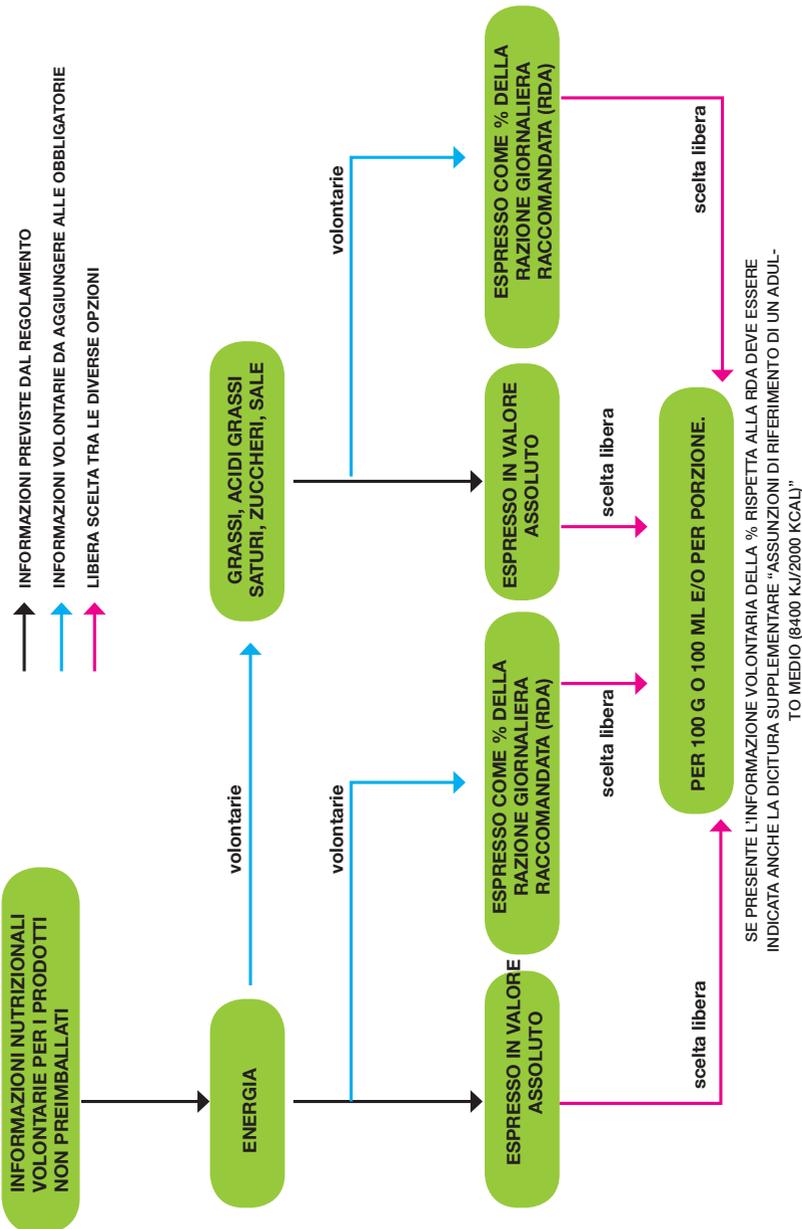


Alimenti non preimballati (sfusi e preincartati)

Il governo inglese ha pubblicato uno schema sintetico circa le modalità da seguire nella compilazione della dichiarazione nutrizionale consultabile al seguente link:

www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/82664/consult-fic-annex-20121116.pdf

PRODOTTI NON PREIMBALLATI: VENDUTI SFUSI O PREINCARTATI (OVVERO CONFEZIONATI SUL LUOGO DI VENDITA) SI POSSONO RIPORTARE LE MEDESIME INFORMAZIONI, COMPLETE COME PREVISTE PER I PRODOTTI PREIMBALLATI (CONFEZIONATI) OPPURE SI POSSONO RIPORTARE, VOLONTARIAMENTE I VALORI DEL SOLO APPORTO ENERGETICO O DELL'APPORTO ENERGETICO CON LA QUANTITÀ DI GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, ZUCCHERI E SALE.



Le deroghe all'obbligo dell'etichetta nutrizionale

I prodotti che non rispondono alla definizione di preimballato (art.2 paragrafo 2, lettera e) del regolamento (UE) n. 1169/2011, non sono soggetti agli obblighi previsti dall'articolo 9 e 10 del regolamento, fatte salve le indicazioni (art. 44, paragrafo 1, lettera a) relative alle indicazioni sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze (art. 9, paragrafo 1, lettera c), nonché alle altre indicazioni (art. 9 e 10) adottate nelle disposizioni nazionali.

Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. I prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. Le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. Le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. Il sale e i succedanei del sale;
6. Gli edulcoranti da tavola;

7. I prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli 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 di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

Le deroghe all'obbligo dell'etichetta nutrizionale

ALIMENTI ARTIGIANALI.

La deroga del punto 19 dell'allegato V include negli alimenti preimballati anche gli alimenti artigianali. Il riferimento agli alimenti artigianali emerge chiaramente nella versione originaria del regolamento che dispone "Food, including handcrafted food".

ALIMENTI CEDUTI TRAMITE FORNITURA DIRETTA (cioè senza l'intervento di intermediari, da parte del fabbricante di piccole quantità di prodotti, direttamente al consumatore o alle strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale);

FABBRICANTE DI PICCOLE QUANTITÀ DI PRODOTTI. MICROIMPRESE.

Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori, comprese le imprese artigiane ed agricole, che rispettino i requisiti delle microimprese (come definite all'articolo 2 della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione): meno di 10 dipendenti e un fatturato o bilancio annuo inferiore ai 2 milioni di euro; La deroga si applica, inoltre, agli alimenti oggetto di vendita diretta ai consumatori a "livello locale" da parte degli spacci aziendali.

LIVELLO LOCALE DELLE STRUTTURE DI VENDITA.

Deve essere definito in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore. E' pertanto esclusa una fornitura che preveda il trasporto sulle lunghe distanze e quindi in "ambito nazionale". Il "livello locale" può essere identificato, "nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante".

Le sanzioni

In assenza di un regime sanzionatorio appositamente dedicato alle disposizioni del Reg. UE 1169/2011 restano valide le vecchie disposizioni sanzionatorie relative al D.Lgs. 109/92. In attesa di una nuova normativa apposita, il Ministero dello Sviluppo economico ha emanato una circolare di raccordo tra la vecchia normativa e il regolamento attuale che permette di capire l'ammontare delle sanzioni applicabili alle varie sanzioni.

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 7	Pratiche leali di informazione	Art. 2 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	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 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	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 Vendita dei prodotti sfusi, c. 7	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 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. da 5 a 7	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 Prodotti non destinati al consumatore	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 9, par. 1	Elenco delle indicazioni obbligatorie	Art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00

Le sanzioni

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 10 ed Allegato III	Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti	Allegato 2, Sezione II, che richiama gli artt. 4 e 5 Art. 6 Designazione degli aromi, c.3-quater	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 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. 1 e 4	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 14, par. 1, lettera b) par. 2	Vendita a distanza. Alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.	Art. 15 Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 15	Requisiti linguistici	Art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 2	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 17, parr. da 1 a 4	Denominazione dell'alimento	Art. 4 Denominazione di vendita, c. 1, 1-bis, 1-ter, 1-quater, 2	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art.17, par. 5 e Allegato VI	Disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.	Art. 4 Denominazione di vendita c. 3 e 4	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 1	Elenco degli ingredienti	Art. 5 Ingredienti c. 3	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 2	Designazione degli ingredienti	Art. 5 Ingredienti, c. 2 Art. 4 Denominazione di vendita, c. 5-bis	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 ed Allegato VII parti A, B, C, E	Prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragrafi afferenti all'elenco e alla designazione degli ingredienti.	Art. 5 Ingredienti	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 Allegato VII, parte D	Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti	Art. 6 Designazione degli aromi (ad esclusione del c.3-quater)	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00

ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE
Art. 21 ed Allegato II	Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Art. 5 Ingredienti, c. 2- bis, 2-ter, 2-quater e Allegato 2 sezione III	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 22 ed Allegato VIII	Indicazione quantitativa degli ingredienti	Art. 8. Ingrediente caratterizzante evidenziato	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 23 ed Allegato IX	Quantità netta	Art. 9. Quantità	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed Allegato X, punto 1	Termine minimo di conservazione	Art. 10. Termine minimo di conservazione	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed Allegato X, punto 2	Data di scadenza	Art. 10-bis. Data di scadenza	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. Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1, lettere i) e l)	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 26, par. 2, lettera 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. Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari, c. 1, lettera a)	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 28 ed Allegato XII	Titolo alcolometrico	Art. 12. Titolo alcolometrico	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 36 par. 2	Informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria.	Art. 2. Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00



FIDA

FEDERAZIONE ITALIANA
DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA