

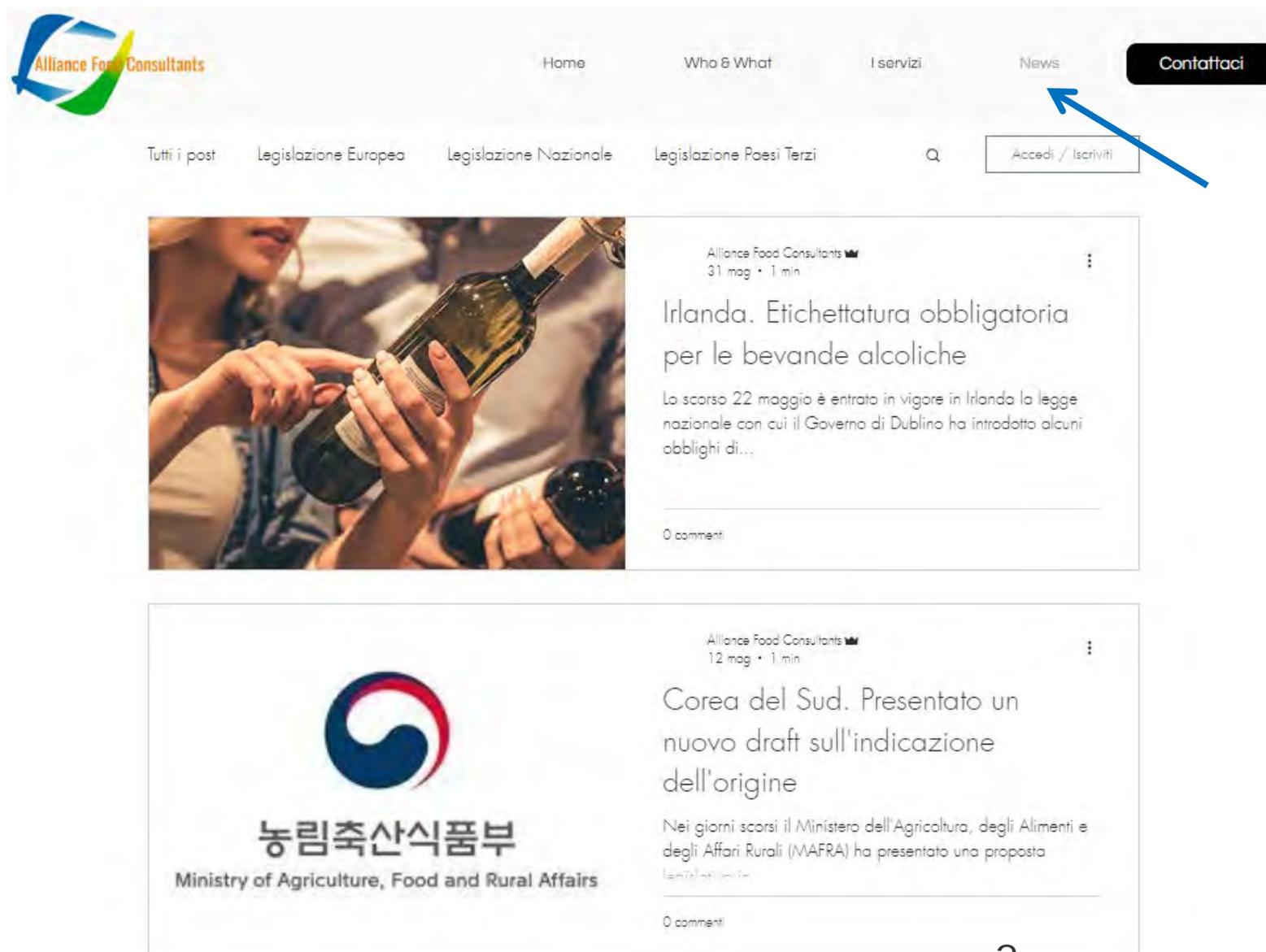
www.foodlabelling.it



I vostri esperti in etichettatura, presentazione, pubblicità
e sicurezza dei prodotti alimentari

www.foodlabelling.com

Nel nostro sito i più importanti aggiornamenti...



The screenshot displays the website's navigation bar with the logo on the left and menu items: Home, Who & What, I servizi, News, and a black 'Contattaci' button. Below the navigation, there are category links: Tutti i post, Legislazione Europea, Legislazione Nazionale, and Legislazione Paesi Terzi, along with a search icon and a button for 'Accedi / Iscriviti'. A blue arrow points to the 'News' menu item.

News Article 1:
Alliance Food Consultants
31 mag • 1 min
Irlanda. Etichettatura obbligatoria per le bevande alcoliche
Lo scorso 22 maggio è entrato in vigore in Irlanda la legge nazionale con cui il Governo di Dublino ha introdotta alcuni obblighi di...
0 commenti

News Article 2:
Alliance Food Consultants
12 mag • 1 min

농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Corea del Sud. Presentato un nuovo draft sull'indicazione dell'origine
Nei giorni scorsi il Ministero dell'Agricoltura, degli Alimenti e degli Affari Rurali (MAFRA) ha presentato una proposta legislativa...
0 commenti

Potete seguirci anche su...



facebook



LinkedIn

Lavoro ▼

Alliance Food Consultants



&

Alliance Food Consultants

Alimenti e bevande

1 dicembre 2023



Iniziamo...

Reg. UE 1169/11

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011**

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Reg. UE 1169/11

Oggetto e campo di applicazione

Art. 1

1) Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un **elevato livello di protezione dei consumatori** in materia di **informazioni sugli alimenti**, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.

2) Il presente regolamento definisce in modo generale i **principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti**. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

Reg. UE 1169/11

3) Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. **Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.**

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

4) Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Reg. UE 1169/11

Art. 7 Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**, in particolare:
 - a) per quanto riguarda le **caratteristiche dell'alimento** e, in particolare, la **natura**, l'**identità**, le **proprietà**, la **composizione**, la **quantità**, la **durata di conservazione**, il **paese d'origine** o il **luogo di provenienza**, il **metodo di fabbricazione** o di **produzione**;
 - b) attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;
 - c) suggerendo che l'alimento possiede **caratteristiche particolari**, **quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche**, in particolare **evidenziando** in modo esplicito la **presenza** o l'**assenza** di determinati **ingredienti** e/o **sostanze nutritive**;

Reg. UE 1169/11

- d) **suggerendo**, tramite l'**aspetto**, la **descrizione** o le **illustrazioni**, la **presenza di un particolare alimento o di un ingrediente**, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento **è stato sostituito** con un **diverso componente** o un **diverso ingrediente**.
2. Le informazioni sugli alimenti sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore.

Reg. UE 1169/11

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti **non attribuiscono** a tali prodotti la **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.**
4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:
 - a) alla **pubblicità**;
 - b) alla **presentazione degli alimenti**, in particolare **forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio** utilizzato, **modo in cui sono disposti o contesto** nel quale sono esposti.

Reg. UE 1169/11

Articolo 16 **Presentazione**

Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, l'**etichettatura**, la **pubblicità** e la **presentazione degli alimenti** o mangimi, compresi la loro **forma**, il loro **aspetto** o **confezionamento**, i **materiali di confezionamento** usati, il **modo in cui** gli alimenti o mangimi **sono disposti**, il **contesto in cui sono esposti** e le **informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo**, non devono trarre in inganno i consumatori.

Reg. UE 1169/11

Art. 8 Responsabilità

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è 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.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti **assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti**, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti **non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono**, in base alle informazioni in loro possesso **in qualità di professionisti**, la **non conformità alla normativa** in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

Reg. CE 178/02

Articolo 17 **Obblighi**

1. **Spetta agli operatori del settore alimentare** e dei mangimi **garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della **produzione**, della **trasformazione** e della **distribuzione** e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

Reg. UE 1169/11

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **non modificano le informazioni che accompagnano un alimento** se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare **sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate** alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.
5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti** e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.
6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano 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**, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

Reg. UE 1169/11

7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 **appaiano sul preimballaggio** o su **un'etichetta** a esso apposta oppure sui **documenti commerciali** che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:
- 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**.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

B2B

- 8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2.**

Reg. UE 1169/11: Gli elementi obbligatori

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La denominazione dell'alimento

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

L'obbligo è definito nell'**art. 17 del D.Lgs. 231/2017** ai sensi della **direttiva n. 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011

La quantità netta

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro

Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro: 30.08.14
L 213

300 g e

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti **evidenziati**

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, non prevista da Reg. 1169/11 ma obbligatoria in Italia
D.Lgs. 145 del 15/09/17

Il termine minimo di **conservazione** o nel caso di prodotti molto deperibili **la data di scadenza**

Una **dichiarazione nutrizionale**

Reg. UE 1169/11

Art. 9 Elementi obbligatori

- a) la **denominazione** dell'alimento;
- b) l'elenco degli **ingredienti**;
- c) qualsiasi **ingrediente** o **coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi **allergie o intolleranze** 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 le **condizioni d'impiego**;
- h) il **nome** o la **ragione sociale** e l'**indirizzo dell'operatore** del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il **paese d'origine** o il **luogo di provenienza** ove previsto all'articolo 26;
- j) le **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**.

La denominazione dell'alimento

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera

a)

Art. 17 La denominazione dell'alimento

1. 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**.
2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento

Reg. UE 1169/11

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.
4. La denominazione dell'alimento **non è sostituita** con una **denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia**.
5. L'**allegato VI** stabilisce **disposizioni specifiche** sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

La Cornerteria S.r.l.
Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Indicazioni specifiche che accompagnano la denominazione dell'alimento

Reg. UE 1169/11

AII. VI DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'**indicazione dello stato fisico** nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «**in polvere**», «**ricongelato**», «**liofilizzato**», «**surgelato**», «**concentrato**», «**affumicato**»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «**scongelato**».
3. Gli alimenti trattati con **radiazioni ionizzanti** recano una delle seguenti indicazioni: «**irradiato**» o «**trattato con radiazioni ionizzanti**» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 006123 002541

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

L'elenco degli ingredienti



Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera b) l'elenco degli ingredienti

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «**ingredienti**» o la comprende.
L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.
2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro **denominazione specifica**, conformemente alle regole previste **all'articolo 17 e all'allegato VI**.
3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.
4. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.
5. Allo scopo di realizzare gli obiettivi del presente regolamento, la Commissione, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, adegua e adatta la definizione di nanomateriali di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera t), al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.

Reg. UE 1169/11

Art. 19 omissioni dell'elenco ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti
 - a) gli **ortofrutticoli 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:
 - i. sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

Reg. UE 1169/11

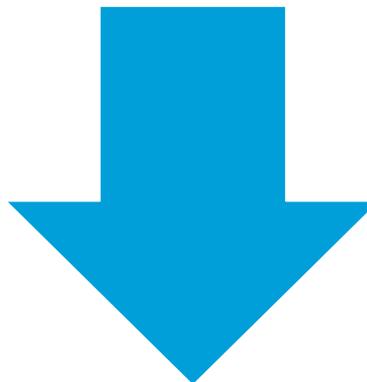
Il Reg. UE 1169/11 non obbliga l'elenco ingredienti per le bevande alcoliche

Articolo 41

Bevande alcoliche

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 16, paragrafo 4, gli Stati membri possono mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle **bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume**.

**Derogato per i vini dalla modifica al Reg. UE 1308/13
apportata dal Reg. UE 2117/21**



Reg. UE 1308/13 Art. 119

Articolo 119

Indicazioni obbligatorie

1. L'etichettatura e la presentazione dei prodotti elencati nell'allegato VII, parte II, punti da 1 a 11 e punti 13, 15 e 16, commercializzati nell'Unione o destinati all'esportazione, contengono le seguenti indicazioni obbligatorie:
 - a) ...
omissis
 - h) la dichiarazione nutrizionale** ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), del regolamento (UE) n. 1169/2011;
 - i) l'elenco degli ingredienti** ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1169/2011 e
 - j) nel caso di prodotti vitivinicoli che sono stati sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione conformemente all'allegato VIII, parte I, sezione E, e aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore al 10 %, il termine minimo di conservazione a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Reg. UE 1308/13 Art. 119

Articolo 119

Indicazioni obbligatorie

omissis

4. In deroga al paragrafo 1, lettera h), **la dichiarazione nutrizionale** sull' imballaggio o su un'etichetta a esso apposta **può essere limitata al valore energetico, che può essere espresso mediante il simbolo «E» (energia)**. In tali casi, **la dichiarazione nutrizionale completa è fornita per via elettronica** mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta. **Tale dichiarazione nutrizionale non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing e non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti.**
5. In deroga al paragrafo 1, lettera i), l'elenco degli ingredienti può essere fornito per via elettronica mediante indicazione sull' imballaggio o su un'etichetta a esso apposta. In tali casi, si applicano i requisiti seguenti:
 - a) non sono raccolti o tracciati dati degli utenti;
 - b) l'elenco degli ingredienti **non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing**; e
 - c) l'indicazione delle informazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1169/2011 figura direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.

L'indicazione di cui al primo comma, lettera c), del presente paragrafo comprende la parola **«contiene» seguita dal nome della sostanza o del prodotto che figura nell'allegato II** del regolamento (UE) n. 1169/2011.

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - g.U. - PDO - BOB
TREVISO

Vino frizzante • Perlwein • Semi-sparkling wine • Parelwijn

Imbottigliato da - abgefüllt von - bottled by - gebotteld door

- Italien - Italy - Italië

Nella cantina di - im Weinkellerei von - in the winery of - in de wijnmakerij

- Italien - Italy - Italië

PRODOTTO IN ITALIA - IN ITALIEN HERGESTELLT - PRODUCED IN ITALY - GEPRODUCEERD IN ITALIË



Inquadra il QR CODE per maggiori informazioni su
valori nutrizionali, ingredienti e modalità di
smaltimento imballaggi.

Nutritional values, ingredients and packaging disposal
methods are accessible by scanning the Qr Code

E 283 kJ / 68 kcal per 100 ml

750 ml

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULPHITE - CONTAINS SULPHITES - BEVAT SULFIETEN

11% vol

Esempio elenco degli ingredienti

Ingredienti: uve, sciroppo zuccherino, **lievito**, conservanti: metabisolfito di potassio (**solfiti**), antiossidanti: acido ascorbico, agenti stabilizzanti: contiene acido citrico e/o mannoproteine di lieviti e/o gomma arabica. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Q&A Commissione C/2023/1190

14) I lieviti devono essere elencati come ingredienti?

I lieviti utilizzati per la produzione di vino non devono essere elencati come ingredienti. Conformemente all'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934, sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici. In linea con l'articolo 20, lettera b), punto ii), del regolamento **FIC**, gli additivi utilizzati come coadiuvanti tecnologici non devono essere inclusi nell'elenco degli ingredienti. Anche altri componenti o parti dei lieviti utilizzati con funzioni distinte per la produzione di vino sono considerati coadiuvanti tecnologici e sono pertanto soggetti alla stessa deroga. **Le mannoproteine di lieviti rappresentano l'unico composto di lievito che deve essere menzionato nell'elenco degli ingredienti** dal momento che sono utilizzate come additivo, come indicato nell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

Esempio scheda di calcolo e dichiarazione nutrizionale

Prodotto **PROSECCO 750 ml**

Committente

Produttore

Rev. 00 del 12/10/23

Dati da

Valori nutrizionali per 100 g

	Non arr.		Arr.	*
kJ	283	282,81	283	282,81
kcal	68	68,07	68	68,07
Grassi	0 g		0 g	
di cui saturi	0 g		0 g	
Carboidrati	1,6 g		1,6 g	
di cui zuccheri	1 g		1 g	
di cui polioli	0,6 g		0,6 g	
Fibre	0 g		0 g	
Proteine	0 g		0 g	
Sodio	1,6 mg			
Sale	0,004 g		0 g	
Etanolo	8,69 g	11 vol		
Acidi organici	0,6 g			

Valori RdP
kJ
kcal
g
g
g
g
g
g
g
g
g
mg
g
g
g

Valori nutrizionali medi per 100 ml		Tolleranze *
Energia	283 kJ 68 kcal	
Grassi	0 g	± 1,5g
di cui acidi grassi saturi	0 g	± 0,8g
Carboidrati	1,6 g	± 2g
di cui zuccheri	1 g	± 2g
di cui polioli	0,6 g	± 2g
Proteine	0 g	± 2g
Sale	0 g	± 0,375g

Reg. UE 1169/11

Art. 20 Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti

Fatto salvo l'articolo 21, nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

- a) i costituenti di un ingrediente che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;
- b) gli additivi e gli enzimi alimentari:
 - i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una (apprezzabile) funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
 - ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

Reg. UE 1169/11

- c) i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie;
- d) le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo e allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- e) l'acqua
 - i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o
 - ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

**Reg. UE 1169/11: Alimenti che possono provocare
allergie o intolleranze,
comunemente definiti «allergeni»**

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie** o **intolleranze**

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera c) qualsiasi **ingrediente** o **coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi **allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

Articolo 21 Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:
 - a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un **riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto** figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché
 - b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è **evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto** dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo**.

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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** 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 o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULPHITE - CONTAINS SULPHITES - BEVAT SULFIETEN

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

La quantità netta

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera e) la quantità netta dell'alimento

Art. 23 Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:
 - a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
 - b) in unità di massa per gli altri prodotti.
1. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragrafo 1 del presente articolo.
2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

NORMATIVA METROLOGICA NAZIONALE: D.P.R. 391/1980

Art. 3

Iscrizioni metrologiche

Gli imballaggi preconfezionati contenenti prodotti liquidi debbono recare l'indicazione del loro volume nominale, quelli contenenti altri prodotti l'indicazione della loro massa nominale, salvo usi commerciali contrari, o norme speciali diverse.

Il volume nominale deve essere espresso in litri, centilitri o millilitri, la massa nominale in chilogrammi o grammi.

Le quantità nominali da indicare sono quelle all'origine.

Le cifre relative alle iscrizioni di cui ai commi precedenti debbono avere, in funzione della quantità nominale del contenuto, l'altezza minima indicata nella tabella seguente :

Quantità nominale (Qn) in g o ml	Altezza minima in	mm
Fino a 50		2
Oltre 50 fino a 200		3
Oltre 200 fino a 1000		4
Oltre 1000		6

Nelle indicazioni della quantità nominale, il **valore numerico deve essere seguito dal simbolo dell'unità di misura** usata o eventualmente dal suo nome per esteso, conformemente alle prescrizioni della Direttiva 20 dicembre 1979, n. 80/181/CEE, concernente le unità di misura.

Le suddette iscrizioni debbono essere indelebili, ben leggibili e visibili nelle condizioni usuali di presentazione del preimballaggio, e comunque nello stesso campo visivo del nome del prodotto.

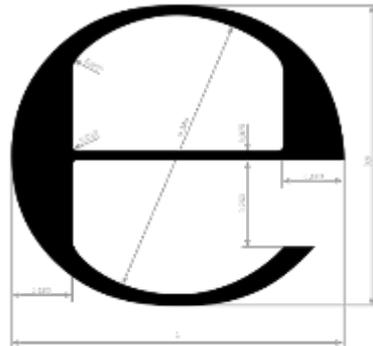
È vietato accompagnare l'iscrizione relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione o ambiguità come "circa" o altri termini analoghi.

NORMATIVA METROLOGICA NAZIONALE

Le gamme di volume obbligatorie **non ci sono più dal 2010** **tranne** che per alcuni **vini liquorosi** e per **le bevande spiritose**

D.Lgs. 25.1.10 n. 12

Attuazione della Dir. 2007/45/CE che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati, abroga le **Dir. 75/106/CEE** e **80/232/CEE** e modifica **la Dir. 76/211/CEE**

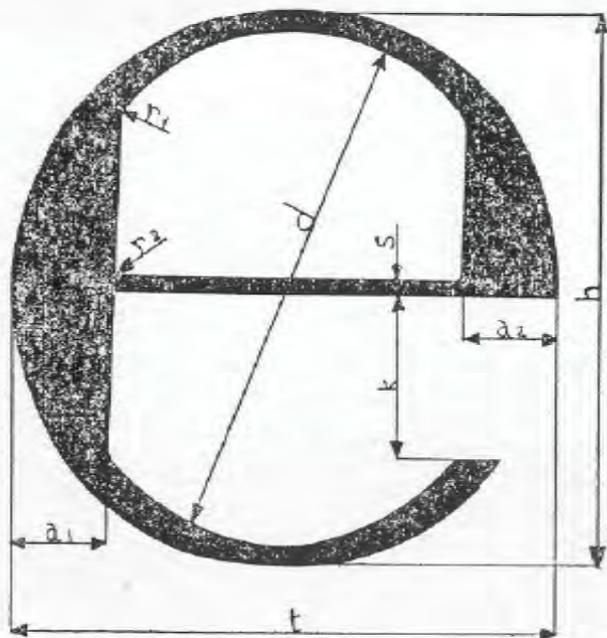


Il simbolo **e** (vedi DM 5 agosto 76) inserito dopo l'indicazione del peso significa che il produttore adempie a quanto previsto dalla L. 690/78 per gli "imballaggi preconfezionati C.E.E". **Tale indicazione non è obbligatoria** ma se presente diviene vincolante, se si vuole usare tale simbolo ci si deve accertare di essere in regola con l'applicazione della citata legge e di mantenere le prescritte registrazioni dei controlli statistici del peso. Si ricorda, inoltre, che qualora si usino **contenitori misura** recanti il segno grafico **3** (vedi D M 5 agosto 1976) si dovranno effettuare i controlli statistici prescritti dall'All. V del D.L. 451/76.

NORMATIVA METROLOGICA NAZIONALE

ALLEGATO I

MARCHIO C.E.E. PER I PREIMBALLAGGI C.E.E.

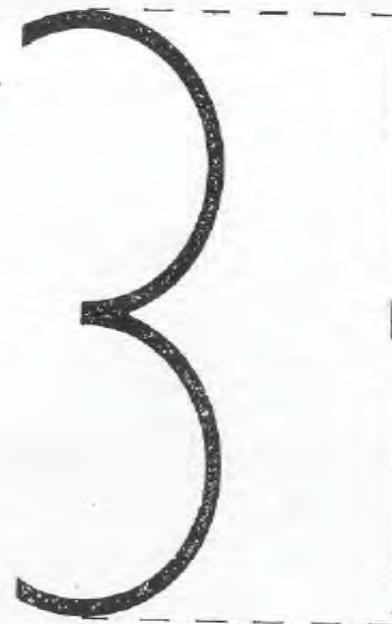


Le dimensioni riportate nella tabella a fianco sono indicate nell'ambito del rispetto della forma della lettera «e». Le stesse dimensioni sono espresse in funzione del diametro «t» della circonferenza circoscritta.

r_1	$= 0,9t$
a_1	$= 0,183t$
a_2	$= 0,163t$
d	$= 0,846t$
r_2	$= 0,085t$
r_3	$= 0,013t$
s	$= 0,025t$
t	$= 0,025t$

ALLEGATO II

CONTRASSEGNO C.E.E. PER LE BOTTIGLIE RECIPIENTI-MISURA C.E.E.



L'altezza H deve essere non inferiore a 3 mm.

La Cornerteria S.r.l.
Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili la data di scadenza

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza

Art. 24 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. Nel caso di alimenti molto 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 a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.**
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.
3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

Reg. UE 1169/11

ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

TMC

1. Il **termine minimo di conservazione** è indicato come segue:
 - a) la data è preceduta dalle espressioni:
 - «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno,
 - «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi;
 - b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.
- Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

Reg. UE 1169/11

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**.

Tuttavia, per gli alimenti:

— conservabili per **meno di tre mesi**, è sufficiente l'indicazione del **giorno** e del **mese**,

— conservabili per **più di tre mesi** ma **non oltre diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione del **mese** e dell'**anno**,

— conservabili per **più di diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione dell'**anno**;

Attenzione: la data si deve indicare secondo l'uso europeo

gg/mm/aa o gg/mm/aaaa

NON è ammesso indicare la data secondo altri ordini come quelli diffusi nel mondo anglosassone mm/gg/aa (USA, Canada)

ESENZIONI

- d) atte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, 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.
- IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/57

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego

Art. 25 Condizioni di conservazione o d'uso

1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.
2. 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.

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La Cornerteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera h) il nome la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1.

Il nome la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare

Art. 8

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è 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.

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto dall'Art.26.

Art. 26 Paese d'origine o luogo di provenienza

...

2. L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza 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, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
 - b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.

Reg. UE 1169/11

Art. 26 Paese d'origine o luogo di provenienza

...

3. 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: :
 - a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure;
 - b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

Reg. UE 1169/11

Art. 2 Definizioni

- q) «ingrediente primario»: l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa;
- g) «luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/775 DELLA COMMISSIONE



Reg. UE 775/18 del 28 maggio 2018

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/775 DELLA COMMISSIONE del 28 maggio 2018

recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le **modalità di applicazione dell'articolo 26**, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011, **quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche**, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.

Reg. UE 775/18 del 28 maggio 2018

Articolo 1

Ambito di applicazione

2. Il presente regolamento non si applica alle indicazioni geografiche protette a norma dei regolamenti (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 1308/2013, (CE) n. 110/2008 o (UE) n. 251/2014, o protette in virtù di accordi internazionali, **né ai marchi d'impresa, registrati, laddove questi ultimi costituiscano un'indicazione dell'origine**, in attesa dell'adozione di norme specifiche riguardanti l'applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, a tali indicazioni.

Reg. UE 775/18 del 28 maggio 2018

Articolo 2

Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita:

- a) con riferimento a una delle seguenti zone geografiche:
 - i. «UE», «non UE» o «UE e non UE»; o
 - ii. una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
 - iii. la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
 - iv. uno o più Stati membri o paesi terzi; o

Reg. UE 775/18 del 28 maggio 2018

- v. una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
 - vi. il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;
- b) oppure attraverso una dicitura del seguente tenore:
«(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)» o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

Reg. UE 775/18 del 28 maggio 2018

Articolo 3

Presentazione delle informazioni

- 1) Le informazioni fornite a norma dell'articolo 2 sono riportate con caratteri di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011.
- 2) Fatto salvo il paragrafo 1, se il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato con parole, le informazioni fornite a norma dell'articolo 2 appaiono nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento e in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.
- 3) Fatto salvo il paragrafo 1, se il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento non è indicato con parole, le informazioni fornite a norma dell'articolo 2 appaiono nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; .

Art. 28 Titolo alcolometrico

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.
2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragrafo 1 è indicato conformemente all'allegato XII.

Reg. UE 1169/11

ALLEGATO XII TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico **superiore all'1,2 % in volume** è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «**% vol.**» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «**alc.**».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

La Cornetteria S.r.l.

Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



8 0 0 6 1 2 3 0 0 2 5 4 1

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

**Una dichiarazione
nutrizionale**

Reg. UE 1169/11

Art. 9 lettera I) una dichiarazione nutrizionale;

La dichiarazione nutrizionale

Art. 30 Contenuto

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:
 - a) il **valore energetico**; e
 - b) la quantità di **grassi**, acidi **grassi saturi**, **carboidrati**, **zuccheri**, **proteine** e **sale**.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:
 - a) **acidi grassi monoinsaturi**;
 - b) **acidi grassi polinsaturi**;
 - c) **polioli**;
 - d) **amido**;
 - e) **fibre**;
- f) i **sali minerali** o le **vitamine** elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

Reg. UE 1169/11 All. V

ESENZIONI

- **prodotti di microimprese** (<10 dipendenti e <10 mio fatturato), venduti a «livello locale» (non ambito nazionale)
- **alimenti non trasformati** (unica categoria di ingredienti)
- **alimenti trasformati solo stagionati** (unica categoria di ingredienti?)
- **farine**
- **acque**
- **micro confezioni** (superficie maggiore < 25 cm²)
- **aromi , spezie, erbe, dolcificanti, gelatine, enzimi...**
- **gomma da masticare**
- **bottiglie di vetro** marcate in modo indelebile
- **integratori...**

**NON VALGONO in caso di
NUTRITION & HEALT CLAIMS**

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

ALLEGATO XV ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Esempio da dati INRAN: codice alimento 000900 **BISCOTTI FROLLINI**

Formato
tabellare



Formato lineare



Valori nutrizionali medi per 100 g		
Energia	1901	kJ
	452	kcal
Grassi	13,8	g
di cui acidi grassi saturi	0,0	g
Carboidrati	73,7	g
di cui zuccheri	22,0	g
Fibre	1,9	g
Proteine	7,2	g
Sale	0,56	g
Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente		

Valori nutrizionali medi per 100g: energia 1901 kJ, 452 kcal; grassi 13,8 g, di cui saturi 0g; carboidrati 73,7 g, di cui zuccheri 22 g; fibre 1,9 g, proteine 7,2 g, sale 0,56 g. Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

Art. 31 Calcolo

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV

ALLEGATO XIV

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

— carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polioli	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteine	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grassi	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcol (etanolo)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— acidi organici	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibre	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritolo	0 kJ/g — 0 kcal/g

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

AI FINI DEL CORRETTO CALCOLO DELL'ENERGIA E DELLA
CORRETTA ESPRESSIONE DEI VALORI DEI NUTRIENTI SI TENGA
CONTO DI:

COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE SALUTE E CONSUMATORI
**GUIDA DESTINATA ALLE AUTORITÀ COMPETENTI PER
IL CONTROLLO DEL RISPETTO DEI SEGUENTI ATTI
LEGISLATIVI DELL'UE**

Dicembre 2012

&

Ministero della Salute
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE - UFFICIO 4
**LINEE GUIDA SULLE TOLLERANZE ANALITICHE
APPLICABILI IN FASE DI CONTROLLO UFFICIALE**

16 giugno 2016

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

1.4

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

Le regole di arrotondamento sono utili sia per la dichiarazione dei nutrienti sia per la definizione dei valori di tolleranza (**tab. 1**).

Gli arrotondamenti derivanti da tali regole vanno tenuti in conto durante le analisi effettuate in fase di controllo ufficiale. Pertanto i limiti di tolleranza vanno calcolati sulla base dell'intervallo, risultante dalle regole di arrotondamento, al cui interno si colloca il valore dichiarato.

Ad esempio, se il valore dichiarato è **12 g**, il calcolo della tolleranza va fatto tenuto conto che tale valore corrisponde, sulla base degli arrotondamenti, ad una quantità compresa tra **11.5 g** e **12.4 g**.

Tabella 1:

REGOLE DI ARROTONDAMENTO APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE DEI NUTRIENTI



Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido*	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e < 0.5g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5g per 100g o 100ml	"0 g" o "0.5 g" può essere dichiarato
(*Non applicabile alle sottocategorie)		
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi*	≥ 10g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e > 0.1g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o "< 0.1 g" può essere dichiarato
(*Non applicabile alle sottocategorie)		
Sale	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	< 1 g e > 0.0125 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	"0 g" o "< 0.01 g" può essere dichiarato

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

CAPITOLO 2

VALORI DI TOLLERANZA APPLICABILI AD ALIMENTI DIVERSI DAGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

La **tabella 2** riporta i valori di tolleranza applicabili alla dichiarazione nutrizionale degli alimenti diversi dagli integratori alimentari.

Nel caso di nutrienti oggetto di uno o più *claim* nutrizionali o sulla salute ai sensi del regolamento (CE) 1924/2006 e per alimenti addizionati di vitamine e minerali ai sensi del regolamento (CE) 1925/2006 possono applicarsi i limiti della tabella 2 oppure quelli della tabella 4 secondo quanto specificato nel Capitolo 4.

I valori indicati comprendono l'incertezza di misura associata con il valore misurato.

Reg. UE 1169/11- La dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Quantità	Tolleranza ammissibile, che include l'incertezza di misura	
		In eccesso	In difetto
Vitamine (ad esclusione della vitamina C in alimenti liquidi)		+ 50%	- 35%
Vitamina C in alimenti liquidi		+ 100%	- 35%
Minerali		+ 45%	- 35%
Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre	< 10 g per 100 g:	+ 2 g	- 2 g
	10-40 g per 100 g:	+ 0%	- 20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	- 8 g
Grassi	< 10 g per 100 g:	+ 1,5 g	- 1,5 g
	10-40 g per 100 g:	+ 20%	- 20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	- 8 g
Acidi grassi saturi, Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi	< 4 g per 100 g:	+ 0.8 g	- 0.8 g
	≥ 4 g per 100 g:	+ 20%	- 20%
Sale	< 1.25 g per 100 g:	+ 0.375 g	- 0.375 g
	≥ 1.25 g per 100 g:	+ 20%	- 20%

Reg. UE 1169/11: Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o specifiche categorie di alimenti

Reg. UE 1169/11

Art. 10 Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti

1. Oltre alle indicazioni elencate all'articolo 9, paragrafo 1, indicazioni obbligatorie complementari sono previste all'**allegato III** per tipi o categorie specifici di alimenti.
2. Per assicurare l'informazione dei consumatori in merito a tipi o categorie specifici di alimenti e per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della protezione della salute dei consumatori o dell'uso sicuro di un alimento, la Commissione può modificare l'allegato III mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51.

Ove, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, sussistano imperativi motivi d'urgenza, la procedura di cui all'articolo 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

Reg. UE 1169/11- AII. III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«confezionato in atmosfera protettiva».
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».
2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».
2.3. Alimenti contenenti aspartame/ sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.
2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».
3. Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	
3.1. Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro.	La dicitura «contiene liquirizia» va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione dell'alimento. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.2. Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.

Reg. UE 1169/11- AII. III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
3.3. Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2 % per volume di alcol (1).	La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta	
4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»: - destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o - che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.	La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» figura nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.
4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.	La dicitura «contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.

Reg. UE 1169/11- AII. III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo	
5.1. Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo.	<ol style="list-style-type: none">1) La dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento;2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di alimento) va dichiarato nell'elenco degli ingredienti;<ul style="list-style-type: none">▶ M2 3) viene segnalato che il prodotto non è destinato alle persone che non hanno necessità di controllare il livello di colesterolo nel sangue;4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;5) viene segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni;6) il prodotto deve recare l'indicazione che la sua assunzione va prevista nel quadro di una dieta varia e bilanciata, che comporti il consumo regolare di frutta e verdura così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;7) nello stesso campo visivo recante la dicitura di cui al punto 3, occorre indicare che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli vegetali/stanoli vegetali aggiunti;8) la porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato va definita (di preferenza in g o ml), con un'indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione.

Reg. UE 1169/11- AII. III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
6. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati	
6.1. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.	La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X, punto 3.
(1) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	

Reg. UE 1169/11: Gli elementi volontari

Reg. UE 1169/11

CAPO V INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Art. 36 Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3.
2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
 - b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
 - c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Reg. UE 1169/11

3. La Commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione dei requisiti di cui al paragrafo 2 del presente articolo per le seguenti informazioni volontarie 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;
e
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII.



"I read all package labels for my health. Now my eyes are shot!"

Reg. UE 1169/11

LA PRESENTAZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE. UN ARGOMENTO DELICATO E FONDAMENTALE

Art. 12 Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti

- 1) Per tutti gli alimenti sono rese **disponibili** e **facilmente accessibili** le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.
- 2) Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.
- 3) ...
- 4) ...
- 5) ...

Reg. UE 1169/11

Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

- 1) Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti **sono apposte in un punto evidente** in modo da essere **facilmente visibili, chiaramente leggibili** ed eventualmente **indelebili**. Esse **non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire**.
- 2) Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare **chiara leggibilità**, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'**allegato IV**, è **pari o superiore a 1,2 mm**.

ALTEZZA DELLA X



Décret n°2-12-389 du 11 jourmada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires

ANNEXE III DEFINITION DE LA HAUTEUR DU CARACTERE DE REFERENCE (Article 12 ci-dessus)



Légende

1	Ligne ascendante
2	Ligne des capitales
3	Ligne médiane
4	Ligne de base
5	Ligne descendante
6	Hauteur de x
7	Corps de caractère

Royaume du Maroc

Office National de Sécurité Sanitaire
des Produits Alimentaires



المملكة المغربية

المكتب الوطني للسلامة الصحية
للمنتجات الغذائية

مفتاح الملحق

خط تصاعدي	1
خط التصيف	2
خط متوسط	3
خط أساسي	4
خط تنازلي	5
علو الحرف	6
خاصية الكتابة	7

Reg. UE 1169/11

Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui **superficie maggiore** misura **meno di 80 cm²**, l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a **0,9 mm**.
4. Allo scopo di conseguire gli obiettivi del presente regolamento la Commissione stabilisce, mediante **atti delegati** ai sensi dell'articolo 51, norme in materia di leggibilità.

Per il medesimo scopo di cui al primo comma, la Commissione può estendere, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i requisiti di cui al paragrafo 5 del presente articolo alle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti.

5. Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, **lettere a), e) e k)**, **appaiono nello stesso campo visivo**.

Art. 9



a) la denominazione dell'alimento; e) la quantità netta; k) il titolo alcolometrico

Reg. UE 1169/11: Alimenti non preimballati

Reg. UE 1169/11

Art. 44 Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
 - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
 - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Normazione nazionale:

D.Lgs. 231/17

Art. 19.

Vendita di prodotti non preimballati



D.Lgs. 231/2017

Art. 19

Vendita di prodotti non preimballati

1. I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e) , del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate imballaggio.

D.Lgs. 231/2017

2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica:
- a) *la denominazione dell'alimento;*
 - b) *l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento;*
 - c) *le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;*
 - d) *la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;*
 - e) *il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;*
 - f) *la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;*
 - g) *la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.*

D.Lgs. 231/2017

3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, ...
4. Per le bevande vendute mediante spillatura...
5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate...
6. I prodotti dolciari e da forno preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa...
7. Fatti salvi gli obblighi di cui all'articolo 8, paragrafo 6, del regolamento, sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore e alle collettività, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere *a)*, *b)* e *c)*, del regolamento, con le medesime modalità e deroghe previste per i prodotti preimballati, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, nonché l'indicazione del lotto di appartenenza, di cui all'articolo 17, quando obbligatoria; tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale, anche in modalità telematica, se è garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.
8. In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita, serviti dalle collettività...

E il «lotto» ?

Oltre quanto stabilito dalla Dir. UE 2011/91

Normazione nazionale:

D.Lgs. 231/17

Art. 17.

Diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ai sensi della direttiva n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

L'obbligo è definito nell'art. 17 del D.Lgs. 231/2017 ai sensi della direttiva n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011

La Cornerteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

D.Lgs. 231/2017

Art. 17 Lotto

1. Il presente articolo concerne l'indicazione che consente di identificare il lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
2. Per lotto, o partita, si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche..
3. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.
4. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere **facilmente visibile**, chiaramente leggibile ed indelebile ed **è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura**.
5. Per i prodotti alimentari preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

D.Lgs. 231/2017

Art. 17 Lotto

6. Per i prodotti alimentari non preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.
7. **L'indicazione del lotto non è richiesta:**
 - a) **quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;**
 - b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
 - c) per i prodotti agricoli, all'uscita dall'azienda agricola,...
 - d) per i prodotti alimentari non preimballati di cui all'articolo 44 del regolamento;
 - e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

D.Lgs. 145 : sede dello stabilimento di produzione

D.Lgs. 145 del 15/09/17

Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015.

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto reca disposizioni relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori conformemente al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, a garanzia della corretta e completa informazione al consumatore e della rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo, nonché per la tutela della salute.

D.Lgs. 145 del 15/09/17

Art. 3.

Obbligo di indicazione in etichetta della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento

1. I prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività devono riportare sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, fermo restando quanto disposto dagli articoli 9 e 10 del regolamento (UE) n. 1169/2011.
2. I prodotti alimentari preimballati destinati alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati, nonché i prodotti preimballati commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, possono riportare l'indicazione di cui al comma 1 sui documenti commerciali, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

D.Lgs. 145 del 15/09/17

Art. 4.

Sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento

1. La sede dello **stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento**, di cui all'articolo 1 del presente decreto, è identificata dalla località e dall'indirizzo dello stabilimento.
2. L'indirizzo della sede dello stabilimento può essere **omesso** qualora l'indicazione della località consenta l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento.
3. L'indicazione di cui al comma 1 può essere omessa nel caso in cui:
 - a) la sede dello stabilimento di produzione, o se diverso, di confezionamento coincida con la sede già indicata in etichetta ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera h) , del regolamento (UE) n. 1169/2011;
 - b) i prodotti alimentari preimballati riportino il marchio di identificazione di cui al regolamento n. (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 o la bollatura sanitaria ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;
 - c) il marchio contenga l'indicazione della sede dello stabilimento.
4. Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare responsabile dell'informazione sugli alimenti dispone di più stabilimenti, è consentito indicare tutti gli stabilimenti purché quello effettivo sia evidenziato mediante punzonatura o altro segno.
5. L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento è riportata in etichetta secondo le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie stabilite dall'articolo 13 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

La dovuta notifica alla Commissione del D.Lgs. 145/17 è stata rigettata in data 30.1.2018, il D.Lgs. è da considerare pertanto non applicabile secondo il diritto dell'UE.



COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 30.1.2018
C(2018) 421 final

Oggetto: Notifica da parte dell'Italia dello schema di decreto legislativo recante disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento

Signor Ministro, ...

La notifica è pertanto considerata irricevibile e la Commissione non ne esaminerà quindi il contenuto.

On. Angelino Alfano
Ministro degli Affari esteri e della Cooperazione Internazionale

Allo stato attuale il D.Lgs. 145/17, per quanto irregolare ai sensi del diritto comunitario, non essendo stato abrogato **rimane una legge vigente.**

ma...

`mise.AOO_UDCM.REGISTRO UFFICIALE.U.0010591.10-05-
2019`



*Ministero dello sviluppo economico
Ufficio legislativo*

Ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali
- Ufficio legislativo

Ministero della salute
- Ufficio legislativo

E p.c.

All'Ufficio di Gabinetto

LORO SEDI

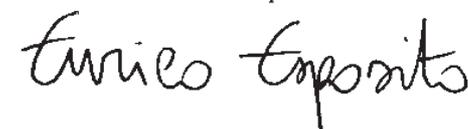
Oggetto: decreto legislativo 15 settembre 2017, n. 145, recante "**Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo di stabilimento di produzione**". Azioni da intraprendere.

Con riferimento alla riunione del 25 marzo u.s., tenutasi presso Codesto Ministero, relativa alle azioni da intraprendere in merito al decreto legislativo in oggetto, al fine rendere **un'opportuna informativa circa la sua inapplicabilità stante la mancata conclusione della procedura di notifica**, si fa presente quanta segue.

Nelle more della verifica da parte delle Amministrazioni interessate delle iniziative da intraprendere sia al livello comunitario, presso gli organi competenti, sia al livello nazionale attraverso l'eventuale proposizione di un'analogia misura legislativa, occorre una formale comunicazione rivolta sia agli organi di controllo che alle associazioni di categoria che, in ottemperanza al principio di certezza giuridica, dichiarare l'**inefficacia del provvedimento**. Questo, infatti, **consentirebbe agli organi di controllo di sospendere le attività ispettive e non incorrere in eventuali azioni di rivalsa** ed inoltre di dichiarare chiusi eventuali procedimenti in corso.

A tal fine e facendo seguito agli impegni assunti da ciascuna amministrazione nell'ambito della citata riunione, si chiede di conoscere l'impatto che tale informativa avrebbe nell'ambito dell'attività ispettiva svolta, sia in termini di sanzioni elevate che dello stato dei procedimenti pendenti per i quali andrebbe richiesta la chiusura.

Il Capo dell'Ufficio Legislativo
Avv. Enrico Esposito



Stesso destino per tutti i decreti «origine»



Alliance Food Consultants 
1 ott 2020 • 5 min



Francia. Origine in etichetta. La Corte di Giustizia si pronuncia sul decreto francese

Nella giornata di oggi la Corte di Giustizia dell'Unione Europea ha pubblicato sul proprio sito internet la propria pronuncia (1) in...

0 commenti



Alliance Food Consultants 
6 giorni fa • 2 min



Francia. Il Consiglio di Stato annulla il decreto sull'origine del latte

Il Consiglio di Stato francese, dopo aver interrogato la Corte di giustizia dell'UE (1), ha ritenuto illegale la normativa nazionale che...

0 commenti

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La Cornerteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1554 kJ 371 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,15 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

La denominazione dell'alimento

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

L'obbligo è definito nell'**art. 17 del D.Lgs. 231/2017** ai sensi della **direttiva n. 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011

La quantità netta

L'etichetta campione contiene alcuni errori ad esclusivo scopo didattico

L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti **evidenziati**

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, non prevista da Reg. 1169/11 ma obbligatoria in Italia
D.Lgs. 145 del 15/09/17

Il termine minimo di **conservazione** o nel caso di prodotti molto deperibili la **data di scadenza**

Una **dichiarazione nutrizionale**

**Nel settembre 2020 il
D.Lgs. 116 modifica l'art.
219 comma 5 del D.Lgs.
152/2006 (Codice
dell'ambiente)**

La recente modifica del Testo Unico Ambientale ha reso obbligatorio l'uso di specifica etichettatura da applicare sugli imballaggi per facilitarne il recupero e il riciclaggio a partire dal 1/1/2022.

Il susseguirsi di norme e circolari ministeriali nonché la feconda varietà di etichette ambientali di prodotto rendono il panorama confuso e complesso.

È necessario prepararsi per comprendere come progettare, cosa richiedere ai fornitori, cosa cambiare per adeguarsi.

Vediamo un po' di storia.

Nel **1997** la Decisione 1997/129/CE istituisce un sistema di identificazione per i materiali di imballaggio, ai sensi della Direttiva 94/62/CE (art. 219 c. 5). In particolare la direttiva europea 94/62/CE definisce i numeri e le abbreviazioni per l'identificazione delle materie plastiche, la carta e il cartone, i metalli, i tessili, il vetro e il materiale composito. In attesa della definizione di un sistema di identificazione europeo, la direttiva europea fu recepita in Italia con il "decreto Ronchi" (97/22) che abrogava una precedente legge (88/475 e DM 28/06/1989) sugli imballaggi per liquidi alimentari.

Altri riferimenti normativi possono essere trovati nelle codifiche elaborate da Enti di Normazione Internazionali (ISO), Europei (CEN) e Nazionali (UNI per l'Italia). Tra le codifiche pertinenti troviamo CEN CR 14311:2002 (Packaging-Marking and material identification system) e **UNI EN ISO 14021:2002** (Etichette e dichiarazioni ambientali).

DECRETO LEGISLATIVO 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale.

ART. 219

(criteri informativi dell'attività di gestione dei rifiuti di imballaggio)

5. Tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite ~~con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di concerto con il ministro delle attività produttive~~ dalle **norme tecniche UNI applicabili** e in conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulla destinazione finale degli imballaggi.

~~Il predetto decreto dovrà altresì prescrivere l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio da parte dell'industria interessata, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione.~~ I produttori hanno altresì l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della **decisione 97/129/CE** della Commissione.

Come appare evidente la modifica apportata solleva numerosi dubbi applicativi e di legittimità che possiamo così riassumere:

- 1) Difetto di notifica alla Commissione UE con conseguente mancanza di coordinazione con gli altri paesi dell'Unione quindi possibile difformità con altri paesi e difficoltà per l'export.
- 2) Il richiamo alle "norme tecniche UNI applicabili" appare azzardato perché norme a pagamento di un ente privato non potrebbero essere considerate come fonti di diritto.
- 3) Mancanza di definizione del termine "produttori".
- 4) Conflitto con altre norme, come il Reg. UE 1169/11, che hanno ruolo sovraordinato nella gerarchia delle fonti.
- 5) Completa mancanza di un periodo transitorio in ogni caso dovuto.

Ne consegue che la modifica definita nel decreto D.Lgs. 116/2020 del D.Lgs. 152/2006 presenta caratteristiche di difficile applicabilità e dubbia legittimità.

È chiaro che l'argomento è anche difficilmente assoggettabile a sanzioni richiamate nel decreto in modo generico e indefinito. Le autorità competenti da me interpellate mi dicono di non voler avere a che fare con l'argomento.

Lo stesso Allegato VII della Decisione 97/129/CE è abbastanza vago:

ALLEGATO I

Sistema di numerazione e abbreviazioni (1) per la plastica

Materiale	Abbreviazioni	Numerazione
Polietilentereftalato	PET	1
Polietilene ad alta densità	HDPE	2
Cloruro di polivinile	PVC	3
Polietilene a bassa densità	LDPE	4
Polipropilene	PP	5
Polistirolo	PS	6
		7
		8
		9
		10
		11
		12
		13
		14
		15
		16
		17
		18
		19

ALLEGATO VII

Sistema di numerazione e abbreviazioni ⁽¹⁾ per i composti

Materiale	Abbreviazioni (*)	Numerazione
Carta e cartone/metalli vari		80
Carta e cartone/plastica		81
Carta e cartone/alluminio		82
Carta e cartone/latta		83
Carta e cartone/plastica/alluminio		84
Carta e cartone/plastica/alluminio/latta		85
		86
		87
		88
		89
Plastica/alluminio		90
Plastica/latta		91
Plastica/metalli vari		92
		93
		94
Vetro/plastica		95
Vetro/alluminio		96
Vetro/latta		97
Vetro/metalli vari		98
		99

(*) Composti: C più l'abbreviazione corrispondente al materiale predominante (C/).

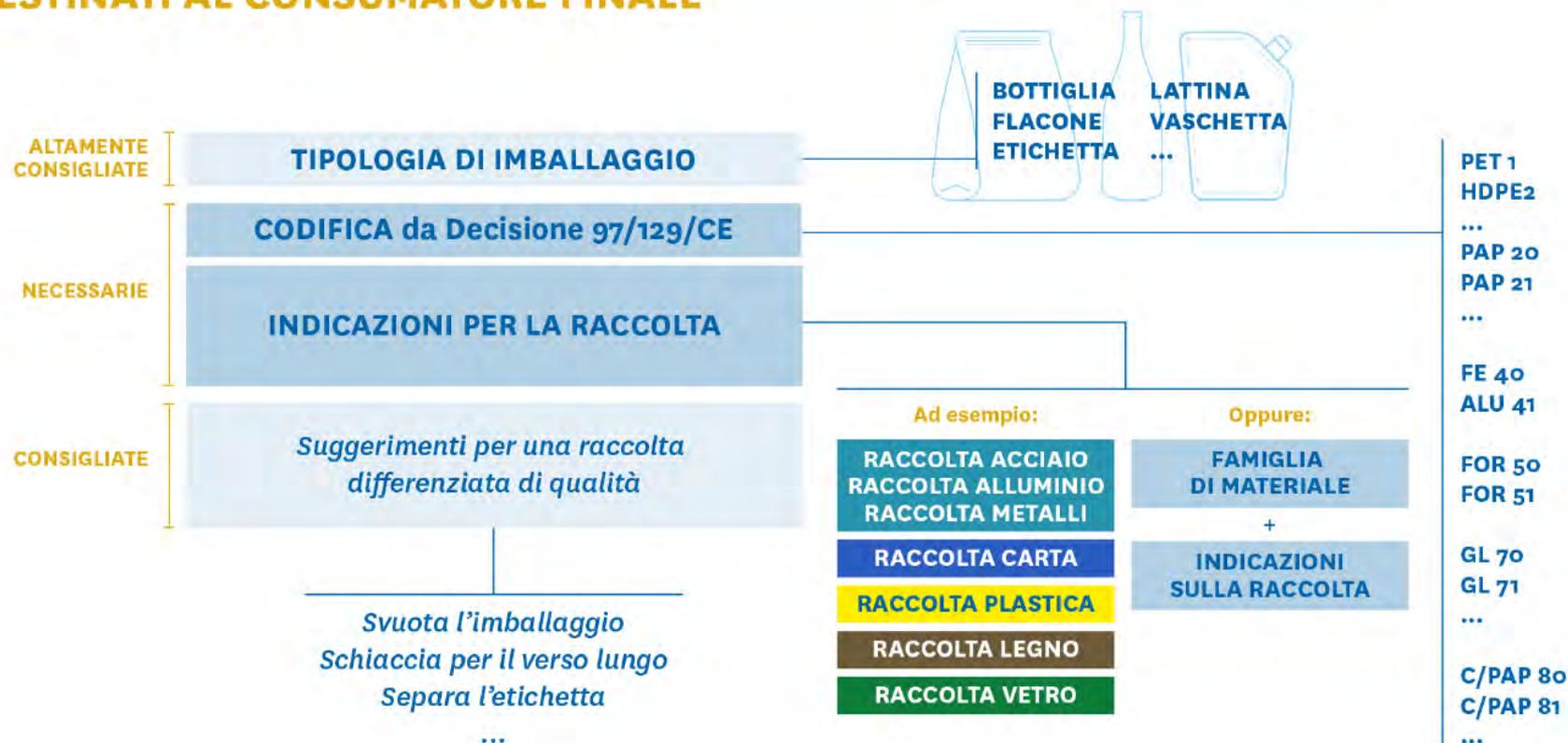
La classificazione dei materiali ai fini del riciclo, quindi, non può certamente essere fatta dall'utilizzatore ma **deve essere comunicata sotto la propria responsabilità dal produttore dell'imballo con adeguate schede tecniche.**

Per il momento, fermo restando che non si tratta di fonte legislativa, la fonte più autorevole possono essere considerate le Linee Guida del MITE emesse dal ministro Cingolani il 27 settembre, per quanto in massima parte ricalchino quelle del CONAI.

https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/normativa/rifiuti/Linee_guida_etichettatura_ambientale_27.09.2022.pdf

Esempio Linee Guida MITE - CONAI

INFORMAZIONI PER L'ETICHETTATURA AMBIENTALE DI IMBALLAGGI MULTICOMPONENTE (ove le componenti siano separabili manualmente) DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE



Vediamo un aspetto controverso dal punto di vista giuridico:



Ministero della Transizione ecologica

Linee Guida sull'etichettatura
degli imballaggi ai sensi dell'art.
219 comma 5 del D.Lgs.
152/2006 e ss.mm

- **Ricorso al digitale**

Al fine di adempiere all'obbligo di etichettatura ambientale degli imballaggi, **il ricorso a canali digitali è sempre consentito (es. App, QR code, siti web)**, in coerenza con il processo di innovazione tecnologica e semplificazione, aspetto oltretutto fondamentale previsto all'interno del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Tali canali digitali **possono sostituire completamente o integrare** le informazioni riportate direttamente sull'imballaggio.

Questi strumenti possono essere utilizzati sia per facilitare la trasmissione delle informazioni obbligatorie lungo la filiera nei circuiti commerciali e industriali, sia **per veicolare al consumatore finale la natura dei materiali di imballaggio e le indicazioni sul corretto conferimento. Qualora l'imballaggio sia destinato al consumatore finale, il soggetto obbligato è tenuto a riportare sull'imballaggio o sul punto di vendita, sia esso fisico o virtuale a cui il consumatore abbia accesso, le istruzioni per consentirgli di intercettare le informazioni ambientali obbligatorie tramite i canali digitali previsti (App, QR code, siti web, ecc).**

Per rendere disponibili le informazioni di etichettatura ambientale è quindi possibile utilizzare uno strumento digitale che rimanda ad una pagina appositamente dedicata a veicolare i contenuti sull'etichettatura ambientale che riguardano lo specifico imballaggio, a patto che l'accesso all'informazione specifica per l'imballaggio in questione risulti facile e diretta, e che detta informazione sia puntuale e non di difficile interpretazione. Si consiglia quindi di segnalare su tali canali, in modo evidente, l'imballaggio in questione, per rendere più facilmente reperibili e consultabili le informazioni al consumatore finale.

Esempi applicazioni

**RACCOLTA DIFFERENZIATA
SEPARATE COLLECTION**

<p>CONFEZIONE OUTER PACK</p> <p>PLASTICA PLASTIC</p> <p>PP 5</p>	<p>BUSTINE SALTINES</p> <p>PLASTICA PLASTIC</p> <p>PP 5</p>	<p>CARTONCINO PROTECTOR</p> <p>CARTA PAPER</p> <p>PAP 22</p>
--	---	--

PAP
RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo Comune

<p>BOTTIGLIA</p> <p>VETRO</p> <p>GL 71</p>	<p>TAPPO</p> <p>PLASTICA METALLI</p> <p>C/LDPE 90</p>
--	---

RACCOLTA DIFFERENZIATA
verifica le disposizioni del tuo Comune

**CONFEZIONE RICICLABILE
RECYCLABLE PACK**

ASTUCCIO BOX

CARTA PAPER

PAP 21

BOTTIGLIA - GL 70	TAPPO - FOR 51	CAPSULA - C/ALU 90	GABBIETTA - FE 40
Raccolta vetro	Raccolta differenziata	Raccolta alluminio e metallo	
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE			

COME DIFFERENZIARE

<p>SCATOLA</p> <p>CARTONE</p> <p>PAP</p>	<p>INCARTO</p> <p>NON ANCORA RICICLABILE</p> <p>C/LDPE</p>	<p>CIALDA</p> <p>*UMIDO</p> <p>ORGANICO</p>
--	--	---

Verifica le regole di smaltimento del tuo comune.

Inquadra il QR CODE per maggiori informazioni su valori nutrizionali, ingredienti e modalità di smaltimento imballaggi.
Nutritional values, ingredients and packaging disposal methods are accessible by scanning the Qr Code

Revisione direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio allineandola al Green Deal e al Circular economy action Plan;

- La revisione conterrà misure per modificare i requisiti essenziali degli imballaggi, per migliorare la progettazione per il riutilizzo e promuovere un riciclaggio di alta qualità, nonché misure aggiuntive per ridurre la produzione di rifiuti di imballaggio, compreso il sovra imballaggio;
- **Tempistica:**
 - **Giugno 2021:** consulente della Commissione (Economia) finalizza raccolta dati;
 - **Giugno 2021:** workshops del consulente
 - **Settembre 2021:** relazione sulla valutazione d'impatto;
 - **Dicembre 2021:** proposta della Commissione
 - **Giugno 2022:** posizione del Parlamento europeo
 - **Dicembre 2022:** adozione.
- Nel contesto della revisione si sta dibattendo circa la possibilità di fornire informazioni su come smaltire i rifiuti di imballaggio. La Commissione europea sta esaminando questo aspetto nell'ambito del proprio lavoro sulla raccolta differenziata dei rifiuti. La Commissione è particolarmente interessata al sistema nordico in cui sono state stabilite linee guida uniformi sui pittogrammi per incoraggiare i consumatori a smaltire i prodotti nel modo più appropriato e, in definitiva, a promuovere il riciclaggio dei rifiuti. A tal fine è in corso un dialogo con [Municipal Waste Europe](#) su questo. In ogni caso, resta da vedere se eventuali conclusioni/misure potranno essere coperte dalla prossima revisione della direttiva o dalla revisione successiva.

Grazie per l'attenzione!

Luigi Mancini
luigi@foodlabelling.it
3355393164



www.foodlabelling.it
www.foodlabelling.com