



Etichettatura dei prodotti alimentari

Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

D.LGS 109/92 ora abrogato e sostituito da D.LGS 231/2017

Stabilisce quali e come le informazioni riguardanti un alimento vadano espresse in etichetta

Prodotti preconfezionati (o preimballati)



l'insieme di un prodotto e dell'imballaggio che lo contiene, chiuso in assenza dell'acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l'imballaggio stesso; le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate ovvero deve essere evidente qualsiasi tentativo di apertura

Indicazioni obbligatorie:

- **Denominazione**
- **Produttore e Operatore (completi di indirizzo, riferimenti e sede stabilimento)**
- **Lotto di produzione**
- **Ingredienti**
- **Tempi e modi di conservazione**
- **Eventuale utilizzo**
- **Quantità netta e/o edibile**
- **Allergeni presenti**
- **Paese di origine e luogo di provenienza**
- **Dichiarazione nutrizionale**

Indicazioni obbligatorie:

- **Denominazione**
- **Ingredienti e allergeni (dal 2016)**
- **Tempi e modi di conservazione (solo pasta fresca e pasticceria fresca)**
- **Quantità netta e/o edibile**
- **Origine**
- **Informazioni specifiche a seconda della categoria del prodotto**

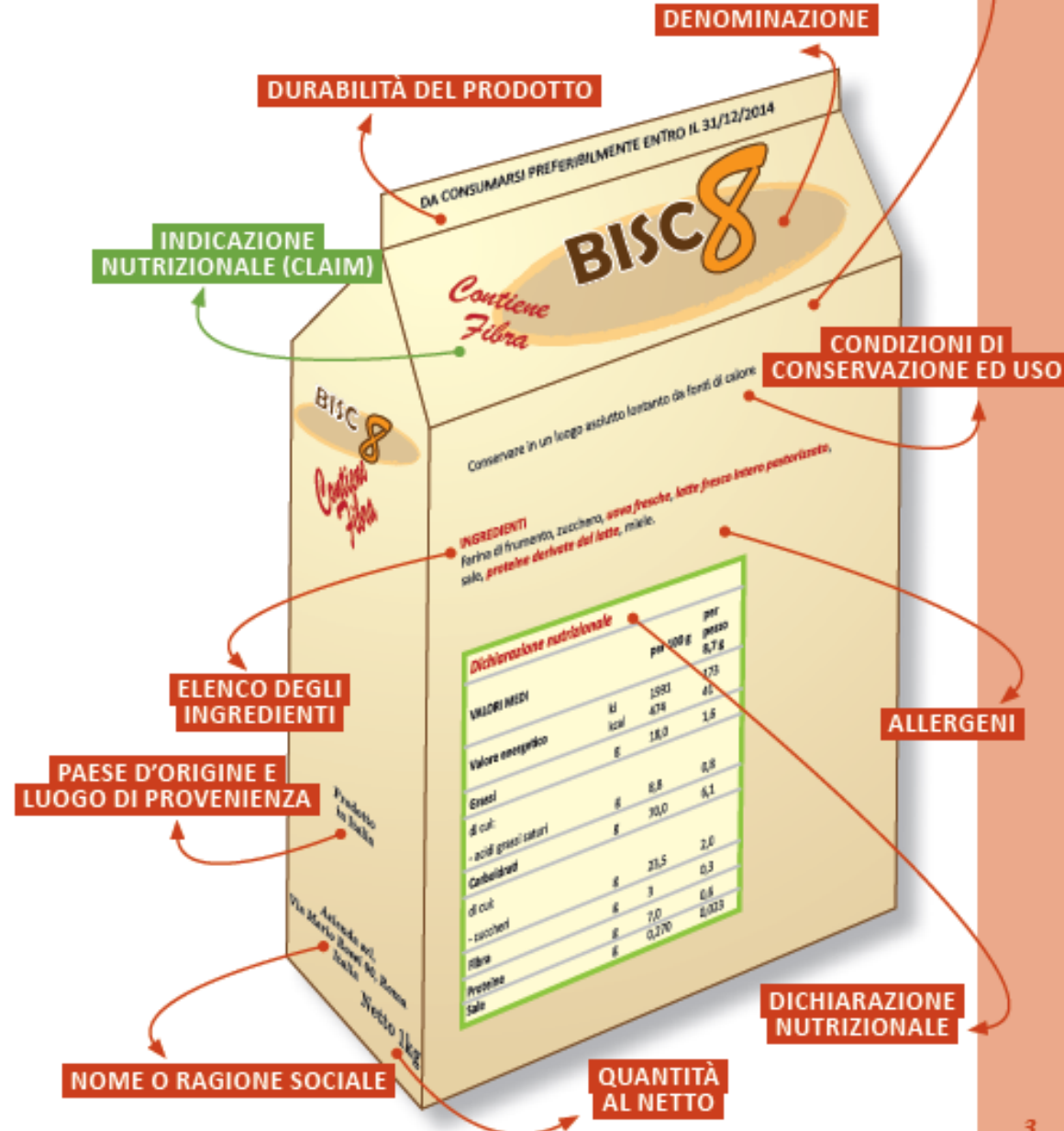
***Prodotti preincartati
(o prepesati) e sfusi***



- prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, generalmente venduti previo porzionamento anche se originariamente preconfezionati (imballati quando il consumatore li acquista)
- prodotti preimballati ai fini della vendita diretta (es. grande distribuzione, porzionati ed avvolti in confezioni con pezzatura variabile)
- prodotti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio

Leggibilità delle informazioni

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

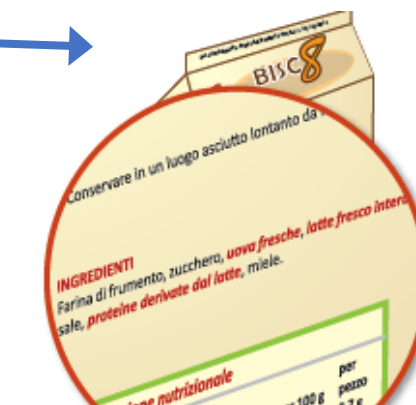


Lista degli ingredienti

- Elencati secondo quantità decrescente
- Ingredienti presenti al di sotto del 2% non è necessario siano elencati in ordine
- Vanno indicati gli allergeni
- Possono essere raggruppati in determinati casi

Es. se scrivo 'olii vegetali', poi tra parentesi devo indicare la/le specie d'origine. Se sono idrogenati, lo devo specificare

Es. Alcuni additivi come i coloranti, conservanti etc., vanno obbligatoriamente specificati 'conservante (lisozima)'



Es. per alcuni ingredienti raggruppati si può inserire la dicitura in proporzione variabile 'frutta in proporzione variabile (lamponi, ciliege, fragole)'

Evidenziandoli nell'elenco ma, se è il caso, vanno indicate le diciture: 'può contenere tracce di...' 'prodotto in uno stabilimento che utilizza anche...'

ATTENZIONE AI CLAIMS



Ingredienti

Farina di frumento integrale 39,5%, zucchero, fiocchi di avena 18%, olio vegetale non idrogenato, cereali estrusi 8,0% (riso, frumento, avena); agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, fosfato monocalcico, carbonato acido di sodio), fibre alimentari (inulina), sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, lattosio, emulsionanti: lecitine (di soia), glutine di frumento, aromi, estratto di malto d'orzo.

Indicazioni nutrizionali

Sono regolamentate e riguardano particolari proprietà nutrizionali dell'alimento:

Ricco di...

A basso contenuto di...

A ridotto contenuto di...

Senza....

Hanno significati diversi



Aditivi ALIMENTARI

DEFINIZIONE

"qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente

Tra gli ingredienti possono essere indicati esplicitamente col loro nome oppure con la sigla E seguita dal relativo codice

CATEGORIE:

- **E100-E199 (coloranti)**
- **E200-E299 (conservanti)**
- **E300-E399 (antiossidanti e correttori di acidità)**
- **E400-E499 (addensanti, stabilizzanti e emulsionanti)**
- **E500-E599 (correttori di acidità e antiagglomeranti)**
- **E600-E699 (esaltatori di sapidità)**
- **E900-E999 (vari)**
- **E1000-E1999 (altri con più funzioni)**

E150d



E471



Allergeni

1. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
2. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte*
8. *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Da Dicembre 2016,
l'indicazione degli allergeni
è obbligatoria non solo sui
prodotti confezionati ma
anche nei luoghi di
distribuzione

OBBLIGATORIE

- valore energetico
- grassi
- acidi grassi saturi
- carboidrati
- zuccheri
- proteine
- sale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	1567 kJ / 375 kcal
Proteine	5,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	56,5 g 31,0 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	12,6 g 2,9 g
Fibre	2,6 g
Sodio (Sale)	0,36 g (0,93g)

Informazioni aggiuntive non obbligatorie sono:

Altre proprietà nutrizionali

La suddivisioni in porzioni

La % di riferimento per nutriente (GDA o RI)

Dichiarazioni Nutrizionali

Valori nutrizionali medi per	Per 100g	Per porzione (30g)	% GDA per pezzo
Valore energetico	467 kcal 1955 kJ	140 kcal 587 kJ	7
Grassi g	20,2	6,1	9
di cui saturi g	7,9	2,4	12
Carboidrati g	59,5	17,9	7
di cui zuccheri g	20	6,0	7
Proteine g	7,3	2,2	5
Fibre alimentari g	9	2,7	11
Sodio g			
sale g	1	0,30	5
			%RDA
Vitamina E mg	3,2	0,9	9,3
Vitamina B3 mg	4,5	1,4	7,5
Fosforo mg	255	76,5	9,6
Ferro mg	5,5	1,7	11,8

PROBLEMA

Per la dieta i macronutrienti vengono ripartiti in base alle kcal non in base ai grammi come faccio a calcolarle?

1g di Carboidrati = 3,8 kcal

1g di Proteine = 4 kcal

1g di Grassi = 9,3 kcal

DATA DI SCADENZA

Prodotti rapidamente deperibili (latte e prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi)



***Da consumarsi entro il... (gg/mm/aa)
+ condizioni di conservazione***

Prodotti NON rapidamente deperibili



Termine Minimo di Conservazione (TMC)



Da consumarsi preferibilmente entro il...

- Conservabilità <3mesi gg/mm
- Conservabilità 3<>18mesi mm/aa
- Conservabilità >18mesi aa

DATA DI SCADENZA

La TMC non è obbligatorio per:

- frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate)
- vino e aceto
- Sale
- zucchero allo stato solido
- prodotti da forno come pane e focaccia
- bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%
- gomme da masticare e prodotti simili



In generale nelle etichette dei prodotti alimentari, qualunque immagine, informazione o caratteristica riportata sulla confezione **DEVE** essere veritiera, chiara e non volta a generare confusione, a far sottintendere caratteristiche o esagerare le proprietà