

L'INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI

IL NUOVO REGOLAMENTO UE 1169/2011



«alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, **costituita da un alimento e dall'imballaggio** in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio;

«alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;

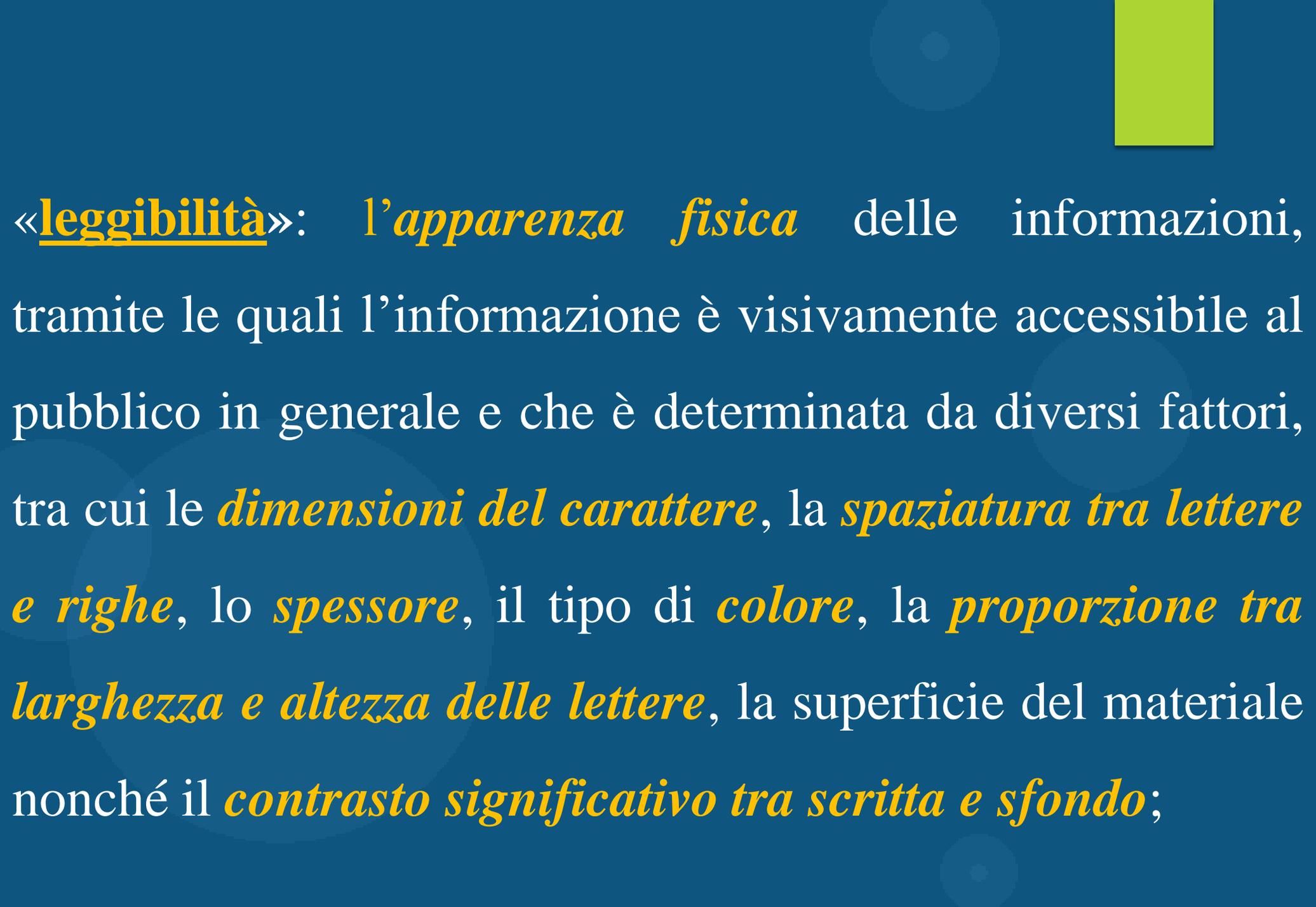
«etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;

«etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;



«**campo visivo**»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere *lette da un unico angolo visuale*;

«**campo visivo principale**»: il campo visivo di un imballaggio *più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore* al momento dell'acquisto e *che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto* e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;



«leggibilità»: *l'apparenza fisica* delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le *dimensioni del carattere*, la *spaziatura tra lettere e righe*, lo *spessore*, il tipo di *colore*, la *proporzione tra larghezza e altezza delle lettere*, la superficie del materiale nonché il *contrasto significativo tra scritta e sfondo*;

- 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** *(dal 13 dicembre 2016)*

Responsabilità

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.

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.

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.

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

Presentazione delle indicazioni obbligatori

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti vanno **poste 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.

Le indicazioni obbligatorie 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**), **è pari o superiore a 1,2 mm**

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui **superficie maggiore misura meno di 80 cm²**, l'altezza della x è pari o superiore a **0,9 mm**.

Le indicazioni

denominazione dell'alimento, quantità netta, titolo alcolometrico appaiono nello stesso campo visivo.

Qualunque alimento destinato al **consumatore finale** o alle **collettività (*)** è accompagnato da informazioni conformi al Il Reg 1169/11 si applica in tutte le fasi della catena alimentare

(*) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale;

Le indicazioni devono essere poste direttamente sull'*imballaggio* o su un'etichetta ad esso collegata.

Per i prodotti sfusi occorre cartello riportante:

Denominazione alimento

Ingredienti

Allergeni

Data preferibile consumo

Titolo alcolometrico

Le indicazioni non devono

indurre in errore sulla natura, identità, qualità, proprietà, composizione, quantità, origine e provenienza, metodo di fabbricazione

attribuire effetti o proprietà che non possiede

suggerire che abbia caratteristiche che hanno anche tutti gli altri prodotti analoghi

suggerire la presenza di un componente che in realtà è assente/sostituito

Se l'omissione può indurre in errore il consumatore occorre che la denominazione dell'alimento sia completata da alcune diciture come di seguito:

stato fisico (*liofilizzato, affumicato, in polvere*)

decongelato

radiazioni ionizzanti

ingredienti sostituiti

proteine aggiunte in prep. a base di carne

carne ricostituita

budello sintetico per insaccati

INGREDIENTI

Sono tutte le sostanze (compresi gli additivi) utilizzate nella preparazione, indicate sull'etichetta con il loro nome specifico , elencate in ordine

DECRESCENTE

INGREDIENTE COMPOSTO

Si indica con il suo nome seguito immediatamente dall'elenco dei suoi ingredienti

Es : Caramello (sciroppo di glucosio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio)

NON è obbligatorio elencarne gli ingredienti quando la sua composizione è definita da una legge se rappresenta meno del 2% nel prodotto finito (tranne additivi) miscele di spezie < al 2% del prodotto finito, se l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni dell'Unione

è obbligatorio indicarne la percentuale nella lista degli ingredienti o nella denominazione:

* se nella denominazione di vendita o nella presentazione si evidenzia un ingrediente con parole, immagini o disegni

* se la presenza di un ingrediente lo rende confondibile con altri analoghi

INGREDIENTI SOSTITUITI

Se un ingrediente **normalmente utilizzato** o naturalmente presente è sostituito da un diverso componente o ingrediente



indicazione in etichetta dell'ingrediente utilizzato

- in prossimità della denominazione di vendita
- in caratteri alti almeno il 75% di quelli utilizzati per la denominazione (>1,2 mm)

L' uovo può essere sostituito con

latte di soia in polvere mescolato con acqua

fecola di patate

amido di mais

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

è la denominazione “legale” (ovvero imposta per norma di legge): *miele, pasta, confetture*

il nome usuale:

granita, crackers, sorbetto

oppure la descrizione del prodotto:

condimento aromatizzato, preparato filante per pizza

QUANTITÀ NETTA

L'etichetta deve riportare la

→ quantità netta

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di

→ prodotto sgocciolato

Litri (l), centilitri (cl), millilitri (ml), chilogrammo (kg), grammo (g)

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE (TMC) e DATA DI SCADENZA

“da consumarsi preferibilmente entro”

è un termine non tassativo che indica entro quale termine il produttore/confezionatore garantisce il mantenimento delle caratteristiche del prodotto (anche le “facoltative”)

“da consumarsi entro il ”

per i prodotti molto deperibili che devono essere consumati entro una certa data

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE (TMC)

“da consumarsi preferibilmente entro ..”

- * *gg/mm* se conservabile < di 3 mesi
- * *mm/aa* se conservabile > 3 mesi, ma < 18 mesi
- * *aa* se conservabile > 18 mesi

In modo facilmente
visibile, chiaramente
leggibile e indelebile

In un campo visivo di
facile individuazione da
parte del consumatore

NOME del RESPONSABILE DEL PRODOTTO

L'operatore che ci mette il nome è il “responsabile”
delle informazioni che compaiono sull'etichetta e ne
assicura presenza ed esattezza

nome / ragione sociale + l'indirizzo dell'operatore

Con il D. Lvo 109/92

Prodotto da Mario Rossi SNC
Genova (GE)
confezionato in Sestri Levante (GE)

con il Reg UE 1169/2015

Mario Rossi SNC
Via Roma, 1
Genova (GE)

NOME del RESPONSABILE DEL PRODOTTO

Chi vende il prodotto etichettato da altri si astiene dal fornire ai consumatori un prodotto di cui conosce la non conformità alla normativa vigente.

Chi vende il prodotto e modifica le etichette, diventa responsabile della informazione modificata, se questa risulta ingannevole per il consumatore.

ORIGINE / PROVENIENZA

L'indicazione del Paese **d'origine o provenienza** è **obbligatoria** se:

- l'omissione può indurre in errore il consumatore in merito ad origine o provenienza reali dell'alimento
- nel caso in cui le informazioni riportate in etichetta, nel loro insieme, potrebbero far pensare che l'alimento abbia un'origine diversa.

ORIGINE / PROVENIENZA

Origine: le merci interamente ottenute in un unico paese sono considerate originarie di tale paese; se è prodotto in più paesi vale quello dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale (art 36 Reg 450/08 Codice Doganale)

Provenienza: è il luogo da dove proviene il prodotto

NB: l'indirizzo dell'operatore non costituisce indicazione di origine/provenienza

ORIGINE / PROVENIENZA

Se il Paese di origine/provenienza è indicato, e non è lo stesso dell'ingrediente primario, è richiesta l'indicazione anche del Paese dell'ingrediente primario.



quello che rappresenta più del 50% dell'alimento

Condizioni di conservazione e d'uso

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

Lotto

Identifica un gruppo di prodotti confezionati nello stesso momento :

Stessa partita di MOCA

Stessa materia prima

Stessa seduta di confezionamento

→ si indica con “L xxxx”

→ non è richiesto **se** il TMC ha **giorno/mese/anno**
(finché vige DLgs 109/92 poi boh

© dichiarazione nutrizionale (dal 13.12.2016)

Indicazioni minime:

Valore energetico

Grassi

Acidi grassi saturi

Carboidrati

Zuccheri

Proteine

sale

Indicazioni facoltative:

Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi, Polioli, Amido, **Fibre**, Sali minerali e Vitamine (allegato XIII)

dichiarazione nutrizionale (dal 13.12.2016)

Sono **esentati** dall'obbligo delle informazioni nutrizionali:

- ▶ Prodotti non trasformati mono-ingrediente
- ▶ Acque
- ▶ Spezie, aromi, sale
- ▶ Caffè, Tè, infusi
- ▶ Aceti
- ▶ Additivi, coadiuvanti, enzimi, gelatina, lieviti,
- ▶ Gomme da masticare
- ▶ Alimenti forniti direttamente al consumatore finale dal fabbricante di piccole quantità

LE ETICHETTE
DEGLI
OLII EXTRA VERGINI
DI OLIVA

Tutte le diciture obbligatorie **devono** essere poste nello stesso campo visivo principale e i caratteri devono avere dimensioni minime di mm 1,2.

Unico dato obbligatorio che può essere posto in un campo visivo diverso è il **lotto**, che può essere omesso se la data di preferibile utilizzo comprende il giorno e il mese.

da consumarsi preferibilmente entro il 31 dicembre 2014

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Imbottigliato da
Azienda Olearia VALLETTA DEL SOLE
Passo Chiappeto 12 Genova

1 0,500 e

Prodotto
in ITALIA

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E AL RIPARO DELLA LUCE

Olio extra
vergine di oliva

Tutte le diciture obbligatorie **devono** essere poste nello stesso campo visivo principale e i caratteri devono avere dimensioni minime di mm 1,2.

Unico dato obbligatorio che può essere posto in un campo visivo diverso è il **lotto**, che può essere omesso se la data di preferibile utilizzo comprende il giorno e il mese.

da consumarsi preferibilmente entro il 31 dicembre 2014

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

cultivar Lavagnina

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Imbottigliato da
Azienda Olearia VALLETTA DEL SOLE
Passo Chiappeto 12 Genova

1 1e

Prodotto in ITALIA

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E AL RIPARO DELLA LUCE

Olio con indicazione della cultivar delle olive

Tutte le diciture obbligatorie **devono** essere poste nello stesso campo visivo principale e i caratteri devono avere dimensioni minime di mm 1,2.

Unico dato obbligatorio che può essere posto in un campo visivo diverso è il **lotto**, che può essere omesso se la data di preferibile utilizzo comprende il giorno e il mese.

Da consumarsi preferibilmente entro il 31 dicembre 2014

Ü Berembau

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Monocultivar Lavagnina

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Olio dolce

Estratto a freddo

Prodotto in ITALIA

Azienda Olearia U Berembau
VALLETTA DEL SOLE
Passo Chiappeto 12 Genova

l 0,750 e

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E AL RIPARO DELLA LUCE

Olio con
marchio
aziendale

indicazione
cultivar olive,

analisi
organolettica,

tipologia di
estrazione,

Tutte le diciture obbligatorie **devono** essere poste nello stesso campo visivo principale e i caratteri devono avere dimensioni minime di mm 1,2.

Unico dato obbligatorio che può essere posto in un campo visivo diverso è il **lotto**, che può essere omesso se la data di preferibile utilizzo comprende il giorno e il mese.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Fruttato verde intenso

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

MISCELA DI OLI EXTRA COMUNITARI

Estratto a freddo

A pria gianca

Azienda olearia
Passo Chiappeto 12
Genova

1 0,750 e

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E AL RIPARO DELLA LUCE

Da consumarsi preferibilmente entro il 31 dicembre 2014

Olio extra vergine di oliva

Con indicazione dell'esame organolettico

Ottenuto miscelando oli provenienti dalla comunità e da paesi terzi,

Estratto a temperature fino a 27°

Marchi di qualità



D.O.P (Denominazione di Origine Protetta) Marchio di qualità che viene attribuito a quegli alimenti le cui specifiche caratteristiche dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti



I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) Marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dall'origine geografica e la cui produzione/trasformazione avviene in un area geografica determinata



S.T.G (Specialità Tradizionale Garantita) non risponde ad un'origine. Ha lo scopo di valorizzare un prodotto che ha una composizione tradizionale o un metodo di produzione tradizionale