

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare
dott.a Chiara Berardelli

Il Reg. 1169/2011

Regolamento FIAC
Fornitura di
Informazioni sugli
Alimenti ai
Consumatori

Cosa cambia con la sua applicazione

Ferrara, 24 marzo 2015

Stefano Zaghi

Date del Regolamento 1169/2011

- **Approvato dal Parlamento e Consiglio UE il 25.10.2011**
- **Publicato sulla Gazzetta Ufficiale UE il 22.11.2011**
- **In vigore dal 13.12.2011**
- **In applicazione dal 13.12.2014, eccetto alcuni aspetti carni macinate dal 1.01.2014 obbligo etichettatura nutrizionale dal 13.12.2016**

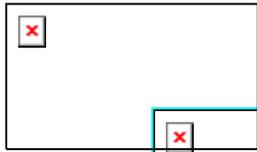
Il Regolamento 1337/2013

Del 13.12.2014

- **Modalità di applicazione del Reg. 1169/2011 relativamente al Paese di origine e luogo di provenienza delle carni suine, ovi-caprine e volatili**
- **In applicazione dal 1.04.2015**

MOTIVAZIONI DELLA NUOVA NORMATIVA COMUNITARIA SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

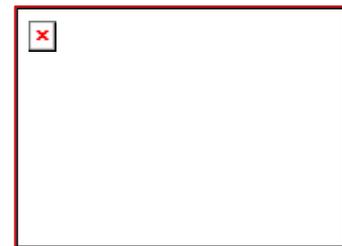
- **Normativa comune a livello diversi Stati UE**
- **Semplificazione ed armonizzazione con le diverse norme UE sugli alimenti**
- **Migliorare l'informazione ai consumatori per consentire scelte consapevoli**



REG. 1169/2011



Libero mercato



CONTROLLI



OBIETTIVO

Fornire strumenti per poter effettuare acquisti e utilizzi sempre più consapevoli degli alimenti posti in commercio

Ricavare da questa lettura tutte le informazioni di natura

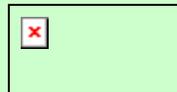
MERCEOLOGICA



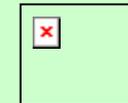
SANITARIA



NUTRIZIONALE



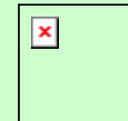
ECONOMICA



SOCIALE



ETICA



NOVITA' INTRODOTTE (1)

- **Etichettatura nutrizionale obbligatoria per i prodotti preimballati**
- **Ampliamento delle tipologie di alimenti (preconfezionati, sfusi, venduti nel circuito della ristorazione) per i quali vanno evidenziati la presenza di sostanze allergeniche**
- **Modalità di evidenziazione degli allergeni in etichetta**

NOVITA' INTRODOTTE (2)

- **Criteria di leggibilità dei caratteri in etichetta**
- **Esteso e rinforzato l'obbligo dell'indicazione del Paese di origine o luogo di provenienza dell'alimento (e degli ingredienti)**
- **Integrazione della denominazione dell'alimento con lo stato fisico o del trattamento che ha subito (es. scongelato, ricongelato, in polvere, liofilizzato..)**

NOVITA' INTRODOTTE (3)

Viene definita la responsabilità delle informazioni che compaiono in etichetta: nome o ragione sociale di chi commercializza il prodotto (o che lo importa nella UE)

Non c'è più l'obbligo di indicare la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento (salvo marchio CE)

NOVITA' INTRODOTTE (4)

Viene esteso il campo di applicazione:

- **alimenti preconfezionati destinati al consumatore o alle collettività (ristoranti, mense..)**
- **alimenti preparati da ristoranti, mense e “ambulanti” per essere somministrati**
- **alimenti venduti a distanza (es. on-line)**
- **alimenti sfusi con allergeni**

NOVITA' INTRODOTTE (5)

Viene introdotto l'obbligo di indicare l'acqua aggiunta (anche se meno del 5%) alla carne, pr eparazione a base di carne, prodotti della pesca e molluschi bivalvi qualora non trasformati

Viene introdotto l'obbligo di indicare carne ricomposta o pesce ricomposto qualora l'alimento sembri provenire da un unico pezzo anatomico, ma che in realtà deriva dall'unione di diverse parti e ingredienti (es. prosciutti cotti ricostituiti)

Viene introdotto l'obbligo di indicare sempre l'utilizzo di budelli per salumi non commestibili (es. sintetici)

CAMPO DI APPLICAZIONE

Si applica:

- **agli alimenti preimballati destinati al consumatore**
- **agli alimenti preimballati destinati ad una collettività**
- **preparati in una collettività per il consumo**

COLLETTIVITA': ristoranti, mense, strutture ambulanti, che preparano alimenti per il consumo immediato

CAMPO DI APPLICAZIONE

Non si applica:

- **alimenti sfusi**
- **alimenti venduti previo “sconfezionamento”**
- **alimenti destinati alla rilavorazione (semilavorati)**
- **alimenti confezionati sui luoghi di vendita (preincarti)**

CAMPO DI APPLICAZIONE

alimenti sfusi (ex art. 16 D.lvo 109/92)

- **non confezionati**
- **venduti previo sconfezionamento**
- **confezionati sui luoghi di vendita (preincarti)**

CAMPO DI APPLICAZIONE

alimenti sfusi (ex art. 16 D.lvo 109/92)

Prima esposizione (DDT)	In esposizione (Cartello)
Denominazione vendita	Denominazione vendita
Elenco ingredienti	Elenco ingredienti
Produttore/ confezionatore	Modalità di conservazione (deperibili)
Lotto	Data scadenza (es. pasta fresca)

CAMPO DI APPLICAZIONE

**Alimenti non destinati al consumatore
“semilavorati” (ex art. 17 D.lvo 109/92)
Sul grande imballo e/o DDT:**

- Denominazione alimento**
- Quantità**
- Lotto**
- Produttore/confezionatore/venditore**

CAMPO DI APPLICAZIONE

Alimenti preimballati (art.8)

- **destinati al consumatore (ma in una fase di commercializzazione precedente)**
- **destinati alla collettività (per essere “lavorati”...)**

**Informazioni obbligatorie su etichetta e/o DDT
ma....**

CAMPO DI APPLICAZIONE

...Sempre sull'imballo esterno:

- Denominazione alimento**
- DDS o TMC**
- Modalità conservazione ed utilizzo**
- Operatore responsabile delle informazioni**

CAMPO DI APPLICAZIONE

Alimenti di origine animale congelati non destinati al consumatore, prima dell'etichettatura o della ulteriore lavorazione (Reg.CE 16/2012)

Deve essere resa disponibile all'operatore di destinazione:

- Data produzione (macellazione/sezionamento/tritatura, trasformazione, pesca, raccolta, ecc.), e se diversa**
- Data di congelamento**

Normativa nazionale

(D.Lvo 109/1992 e s.m.i.)

- **Quasi tutti gli articoli saranno superati o sostituiti dal Reg. 1169/2011, eccetto:**

art.13 – Lotto: rimane in vigore

art.15 – Distributori automatici

art.16 – Vendita prodotti sfusi

art.17 – Prodotti non destinati al consumatore

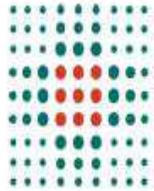
art.18 - Sanzioni

che dovranno essere adeguati da ogni Stato membro

Circolare MiSE 6 marzo 2015

(Applicazione art.18 in materia di sanzioni)

- **In previsione l'adozione di un nuovo D.lvo recante il quadro sanzionatorio delle disposizioni al Reg. 1169/2011**
- **Le sanzioni dell'art.18 del D.lvo 109/1992 sono applicabili solo ai precetti confermati dal nuovo Regolamento UE ed agli articoli ancora vigenti della norma nazionale**
- **La tabella allegata della Circolare stabilisce la concordanza tra le disposizioni del Reg. 1169 e D.lvo 109**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Unità Operativa Attività Veterinarie

Direttore dott. Chiara Berardelli

Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore dott. Giuseppe Cosenza

Il Reg. 1169/2011

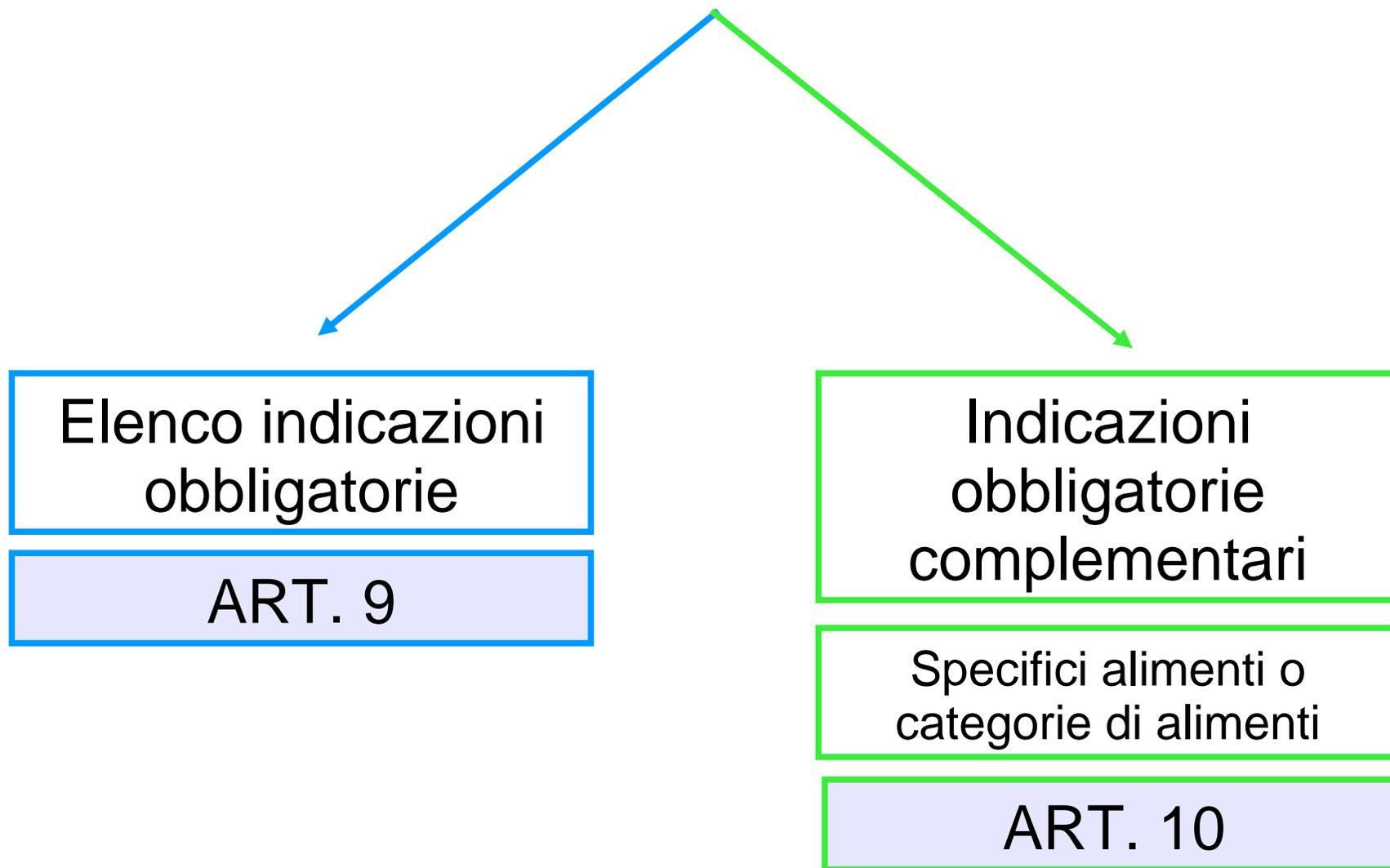
Regolamento FIAC
Fornitura di
Informazioni sugli
Alimenti ai
Consumatori

Informazioni obbligatorie sugli alimenti

Dott. ssa Cristina Saletti

Dott. Antonio Tosi

CAPO IV: INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

ART. 9

- Denominazione vendita
- Elenco ingredienti
- Allergeni (allegato II)
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- Quantità netta dell'alimento
- Termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Istruzioni per l'uso
- Titolo alcolometrico volumico effettivo
- Dichiarazione nutrizionale.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

A chi sono applicabili?

*Alimenti **PREIMBALLATI***

(art. 12)

*Tutte le informazioni sono
obbligatorie e devono
comparire direttamente
sull'imballaggio o
sull'etichetta ad esso
apposta*

*Alimenti **NON PREIMBALLATI***

***PREIMBALLATI SU RICHIESTA DEL
CONSUMATORE O PER LA VENDITA***

DIRETTA

(art. 44)

*è obbligatoria solo l'informazione inerente
agli **ALLERGENI**
Altre **INFORMAZIONI...***



Normative STATI MEMBRI

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Art.13

PUNTO EVIDENTE

VISIBILI

LEGGIBILI

COMPRESIBILI

LINGUA COMPRENSIBILE

Possibilità di espressione mediante parole, numeri, **pittogrammi** e **simboli**

STATI MEMBRI

(*)

Appendix

Altezza $\geq 1,2$ mm

Altezza $\geq 0,9$ mm
Imballaggio con superficie
maggiore < 80 cm²

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Vendita A DISTANZA (art. 14)

Con l'eccezione del **TMC/data di SCADENZA**
tutte le informazioni obbligatorie devono essere disponibili
prima della conclusione dell'**ACQUISTO**

Sono esclusi i
DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Tutte le informazioni obbligatorie devono essere disponibili
al momento della **CONSEGNA**

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione legale

Denominazione usuale

Denominazione descrittiva

Stesso campo visivo:

Denominazione

Quantità netta

Titolo alcolometrico

DR.SSA SALETTI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione legale: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili allo Stato membro nel quale l'alimento è venduto

Denominazione usuale: una denominazione che è accettata come nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro senza ulteriori spiegazioni

Denominazione descrittiva: una denominazione che descrive l'alimento e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso

OBIETTIVO: garantire l'identificazione della precisa natura del prodotto e la corretta informazione al consumatore; evitare che il consumatore possa confondere il prodotto con altri prodotti diversi

DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione dell'alimento NON è
sostituita con una denominazione protetta
come proprietà intellettuale, marchio di
fabbrica o denominazione di fantasia

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Indicazioni obbligatorie di accompagnamento
(allegato VI):

- stato fisico o trattamento subito
- Prodotto “decongelato”
- Prodotto “irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti”
- componente o ingrediente non presente normalmente o naturalmente nel prodotto (INGREDIENTE SOSTITUTIVO)
- indicazioni di proteine aggiunte (per prodotti a base di carne/pesce)
- acqua aggiunta se >5% (prodotti a base di carne e pesce)
- “carne ricomposta” o “pesce ricomposto” (prodotti a base di carne e pesce che sembrano ma non sono costituiti da un pezzo unico)

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Requisiti specifici relativi alla designazione delle “carni macinate” (**allegato VI**):

1) Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera (tenore in materie grasse – rapporto collagene/proteine)

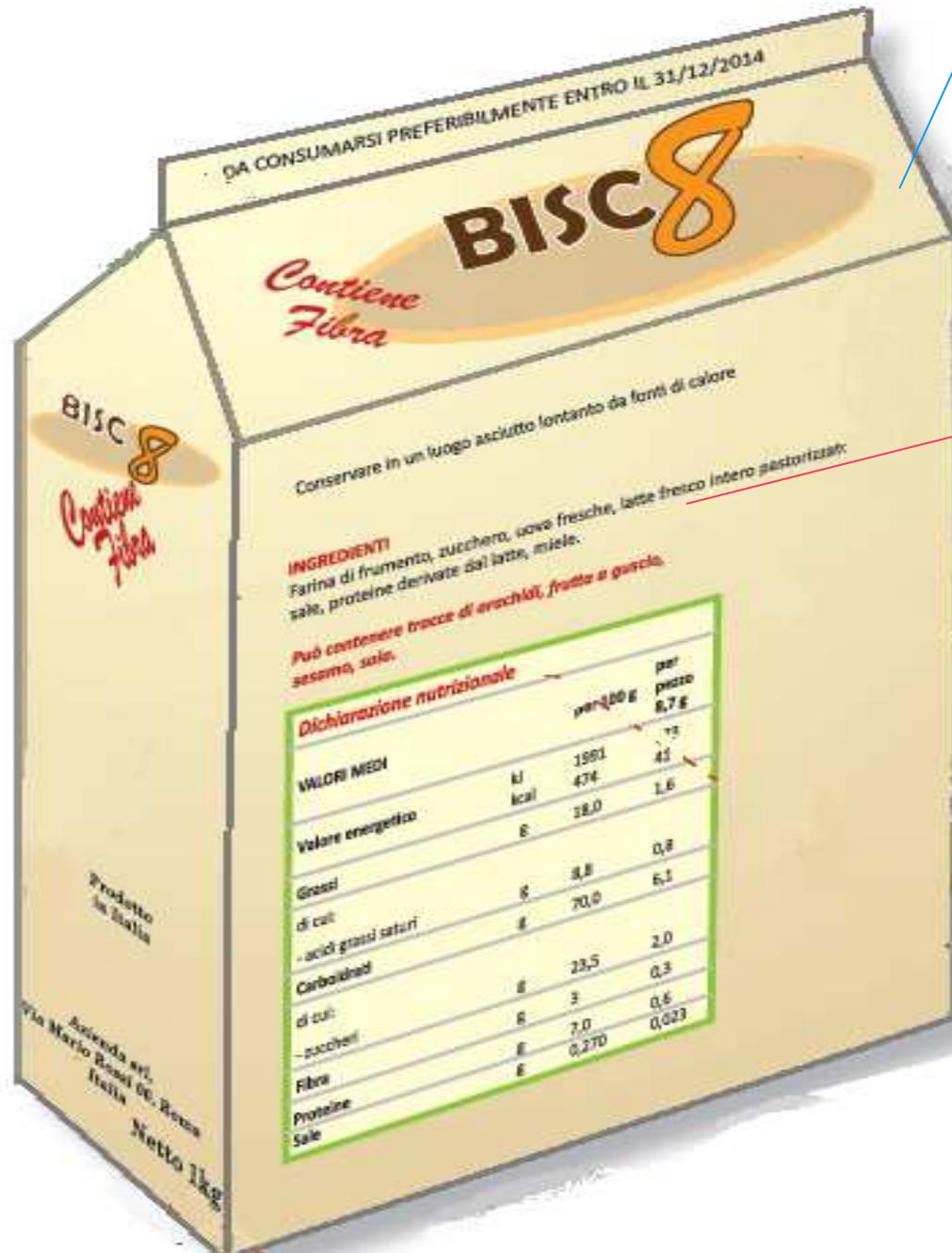
2) Diciture

- “percentuale del tenore in materie grasse inferiore a...” e “rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...”

3) quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata (INVOLUCRO NON EDIBILE)

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

DENOMINAZIONE DI VENDITA



ELENCO
INGREDIENTI

Art.18 ELENCO INGREDIENTI

- Preceduto da dicitura “**INGREDIENTI:**”
- Ordine decrescente di peso
- Dicitura “**nano**” + nome ingrediente per nanomateriali ingegnerizzati
- Indicazione e designazione degli ingredienti come da **allegato VII**

Art.2 Definizioni

t) NANOMATERIALI

Il 18 ottobre 2011, la [Commissione europea](#) ha adottato la seguente definizione di un nanomateriale

« Un materiale naturale, casuale o prodotto contenente particelle, in uno stato slegato o come aggregato o come agglomerato e dove, per il 50% o più delle particelle nella distribuzione delle grandezze numeriche, una o più dimensioni esterne sono nell'intervallo di grandezza 1 nm – 100 nm.

In casi specifici e dove giustificato da preoccupazioni per l'ambiente, la salute, la sicurezza o la competitività la soglia di distribuzione delle grandezze numeriche del 50% può essere sostituita da una soglia tra l'1 e il 50%. »

NANOTECNOLOGIE

La nanotecnologia è un campo delle tecnologie applicate che concerne il controllo della materia su scala atomica e molecolare (< ai 100 nanometri)

I nanomateriali possono manifestare proprietà fisico-chimiche diverse rispetto alle identiche sostanze su scala normale (es. una maggiore reattività chimica dovuta a una più ampia superficie)

In futuro i prodotti della nanotecnologia potrebbero avere un effetto considerevole sul settore alimentare e mangimistico, offrendo potenziali vantaggi per l'industria e il consumatore, benché debbano essere vagliati i possibili rischi.

Le aziende e gli istituti stanno conducendo ricerche e sviluppando applicazioni in campi come il trattamento delle proprietà meccanico-sensoriali degli alimenti, la modifica dei valori nutrizionali, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ecc(es. per garantire una migliore protezione o per rilevare il livello di freschezza dei cibi)

allegato VII ELENCO INGREDIENTI:

Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili **INDICATI NELL'ELENCO IN FUNZIONE DEL PESO NEL PRODOTTO FINITO (>5%)**
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione **INDICATI NELL'ELENCO COSI' COME SONO STATI REGISTRATI PRIMA DELLA CONCENTRAZIONE)**
3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua
“INGREDIENTI DEL PRODOTTO RICOSTITUITO” o “INGREDIENTI DEL PRODOTTO PRONTO AL CONSUMO”
4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento **IN PROPORZIONI VARIABILI**

allegato VII ELENCO INGREDIENTI:

Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo **IN PROPORZINE VARIABILE**
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito **ELENCATI IN ORDINE DIVERSO DOPO GLI ALTRI INGREDIENTI**
7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2 % del prodotto finito
8. Oli raffinati di origine vegetale **OLI VEGETALI** seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica; **TOTALMENTE O PARZIALMENTE IDROGENATO**
9. Grassi raffinati di origine vegetale **GRASSI VEGETALI** seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica; **TOTALMENTE O PARZIALMENTE IDROGENATO**

Art.19 OMISSIONE ELENCO INGREDIENTI

- Prodotti ortofrutticoli freschi
- Acque gassificate
- Aceti di fermentazione
- Formaggi, burro, latte e creme di latte fermentati, tal quali
- Alimenti che comprendono un solo ingrediente purché:
 - La denominazione sia identica all'ingrediente
 - La denominazione non induca in errore il consumatore

Art.20 OMISSIONE di costituenti dall' ELENCO INGREDIENTI

- Costituenti temporaneamente separati dal prodotto durante la fabbricazione e poi reintrodotti nelle stesse quantità
- additivi e enzimi alimentari contenuti in uno o più ingredienti o usati come coadiuvanti tecnologici
- supporti o sostanze usate come supporto, esclusi gli additivi
- sostanze usate come coadiuvanti tecnologici, esclusi gli additivi
- acqua usata per ricostituire ingredienti o come liquido di copertura

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO INGREDIENTI

**Ingredienti,
coadiuvanti allegato II
- ALLERGENI**

ALLERGENI

- Figurano nell'elenco degli ingredienti con designazione come da elenco dell'allegato II
- Vengono evidenziati con caratteri distinti (dimensioni, stile, colore)
- In mancanza di un elenco ingredienti sono riportati sulla confezione dopo il termine “**contiene**”
- Il nome dell'allergene, se il medesimo, è ripetuto per ciascun ingrediente o coadiuvante che lo contiene
- se la denominazione comprende già il nome dell'allergene non è richiesta ulteriore specificazione

ALLERGENI

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.

ALLERGENI

6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:

a) Olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

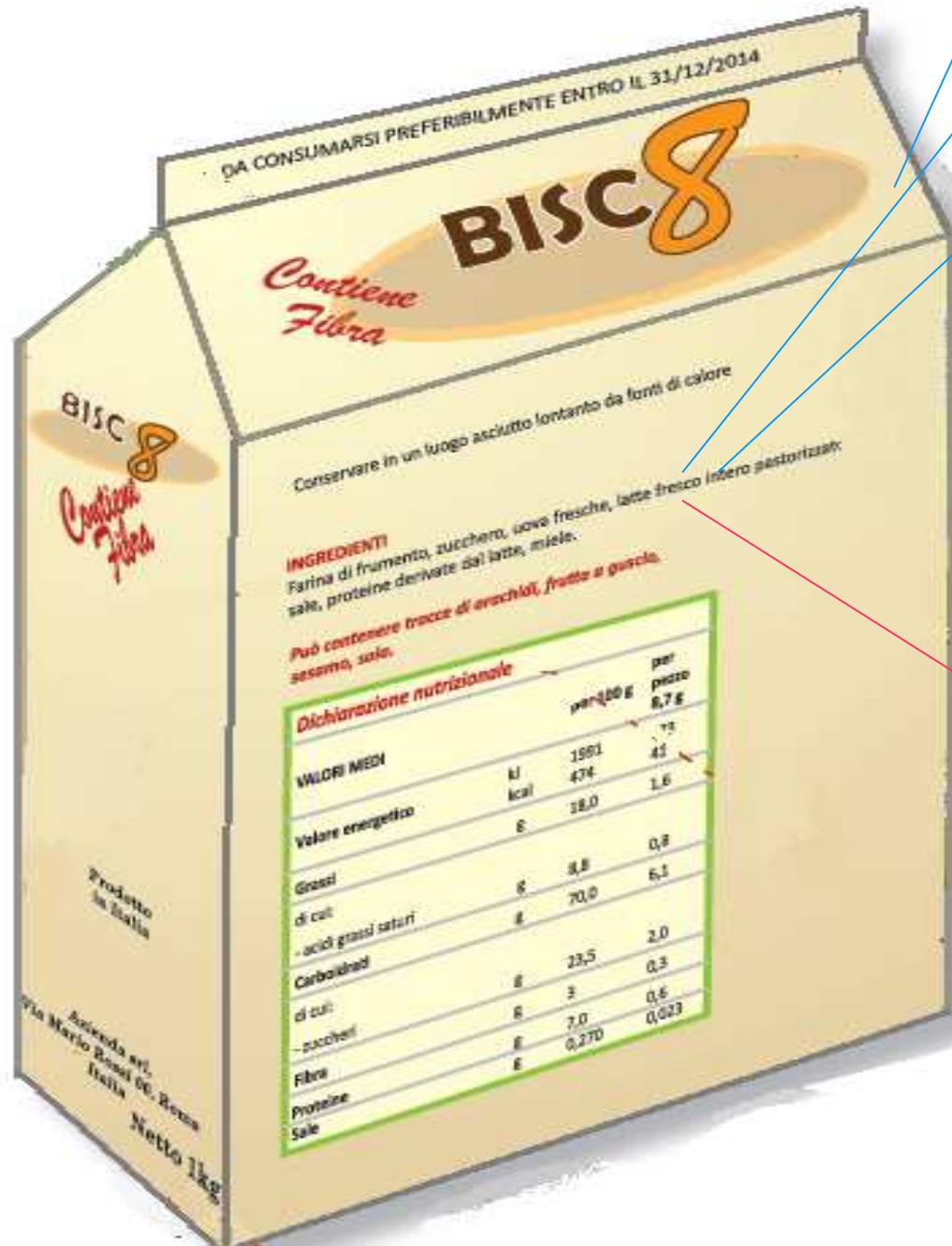
b) latticolo.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), eloro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

ALLERGENI

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 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

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti, coadiuvanti allegato II - ALLERGENI

Quantità di taluni ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti

- Va indicata se un ingrediente:

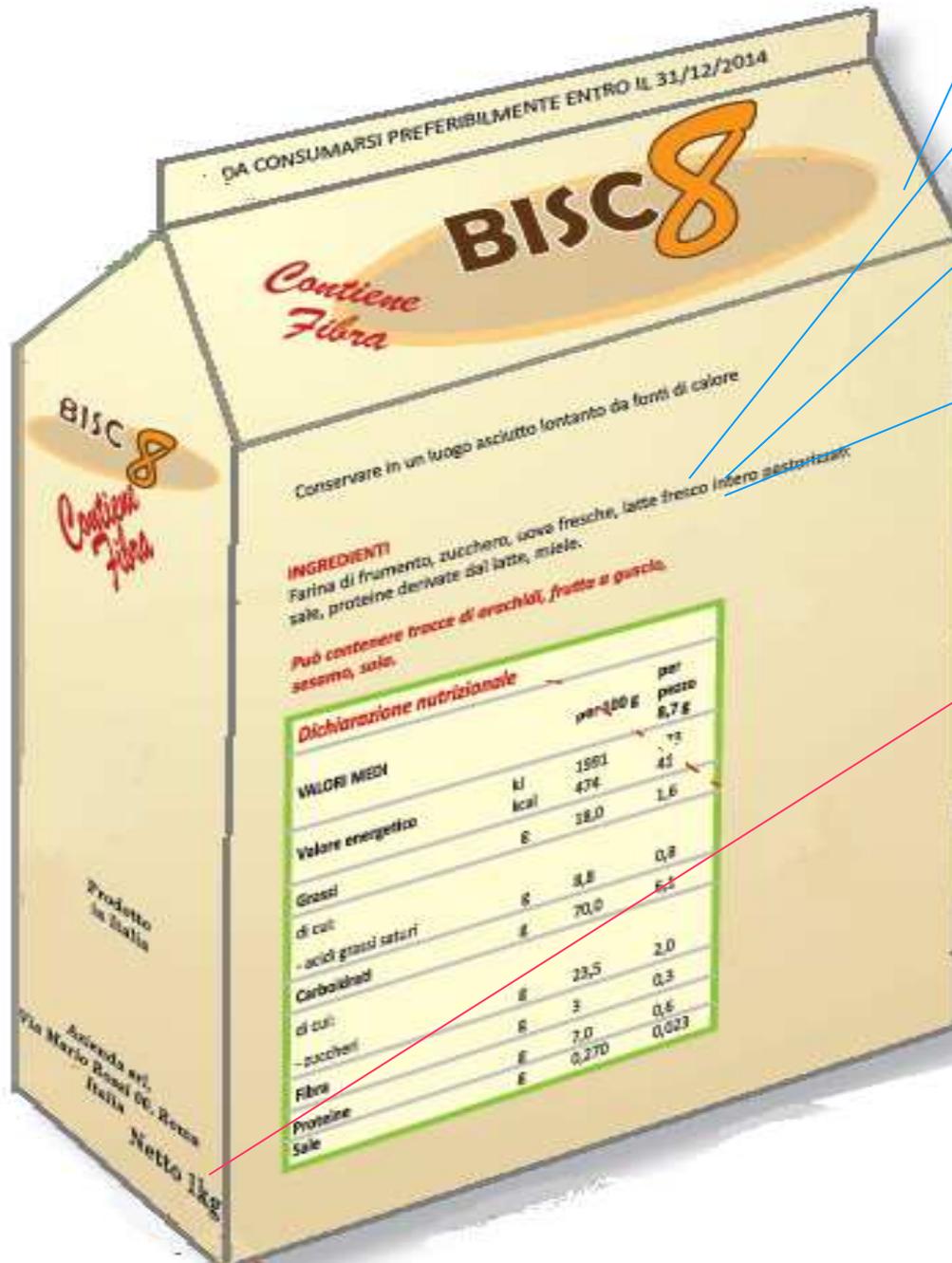
1. figura nella denominazione

2. è evidenziato nell'etichettatura (parole, immagini, raffigurazioni)

3. è essenziale per caratterizzare l'alimento

- Le norme tecniche per l'applicazione della suddetta indicazione, compresi i casi particolari in cui essa non è richiesta, sono contenute nell' **ALLEGATO VIII**

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti, coadiuvanti allegato II - ALLERGENI

QUANTITA' di taluni INGREDIENTI

QUANTITA' NETTA

SALETTI

QUANTITA' NETTA

(art. 23, paragrafo 1)

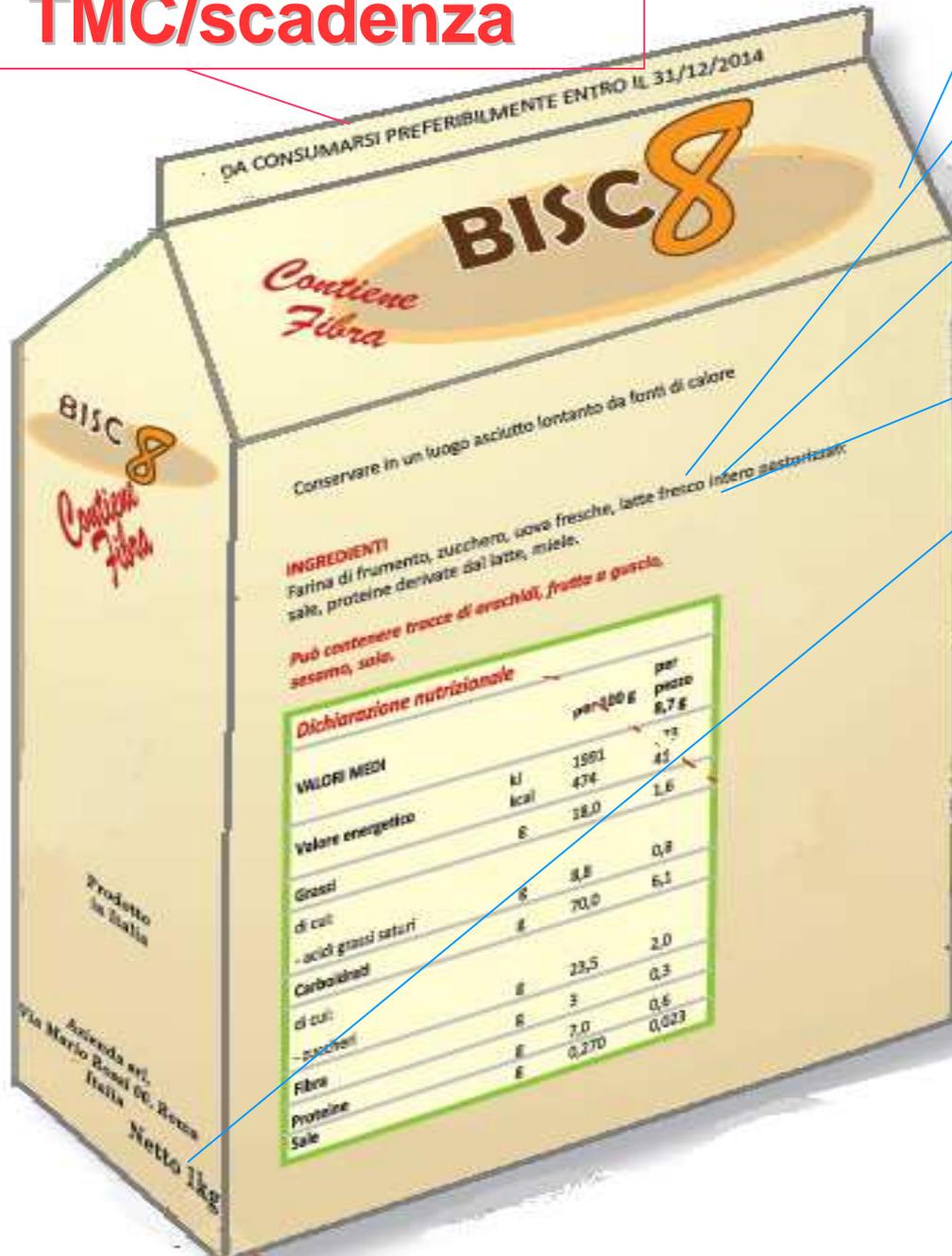
- Va espressa come segue:

1. Misura di volume per alimenti liquidi (mL, cL, L)
2. Misura di massa per gli altri alimenti (mg, kg)

- Le norme tecniche per l'applicazione della suddetta indicazione, compresi i casi particolari in cui essa non è richiesta, sono contenute nell' **ALLEGATO IX**

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

TMC/scadenza



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti, coadiuvanti allegato II - ALLERGENI

QUANTITA' di taluni INGREDIENTI

QUANTITA' NETTA

TMC / DATA SCADENZA

- Per prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico il TMC è sostituito dalla DATA DI SCADENZA
- Successivamente alla data di scadenza il prodotto è considerato a rischio
- La data da menzionare è indicata uniformemente all'
ALLEGATO X

ALLEGATO X

TMC

- “da consumarsi preferibilmente entro il /entro fine” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare
- data: gg/MM/ eventualmente ANNO (v. allegato)
- non necessaria per:
 - prodotti ortofrutticoli freschi
 - vini e simili
 - bevande (alcol \geq 10%)
 - prodotti panetteria/pasticceria (consumare entro 24 h)
 - aceti
 - sale
 - zucchero (stato solido)
 - confetterie, gomme e simili

DATA DI SCADENZA

- “da consumare entro” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare
- indicazioni della descrizione di conservazione
- data: gg/MM/ eventualmente ANNO
- data presente su ogni singola porzione preconfezionata
- data congelamento: “congelato il” + data o punto dell'etichetta in cui essa compare (gg/MM/ANNO)

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

TMC/scadenza

Condizioni
conservazione
e/impiego

Istruzioni
USO



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti, coadiuvanti allegato
II - ALLERGENI

QUANTITA' di taluni
INGREDIENTI

QUANTITA' NETTA

Condizioni di conservazione o d'uso

- Vanno indicate per prodotti che richiedono condizioni particolari di conservazione
- 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

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

TMC/scadenza

Condizioni
conservazio
ne/impiego

DENOMINAZIONE DI VENDITA

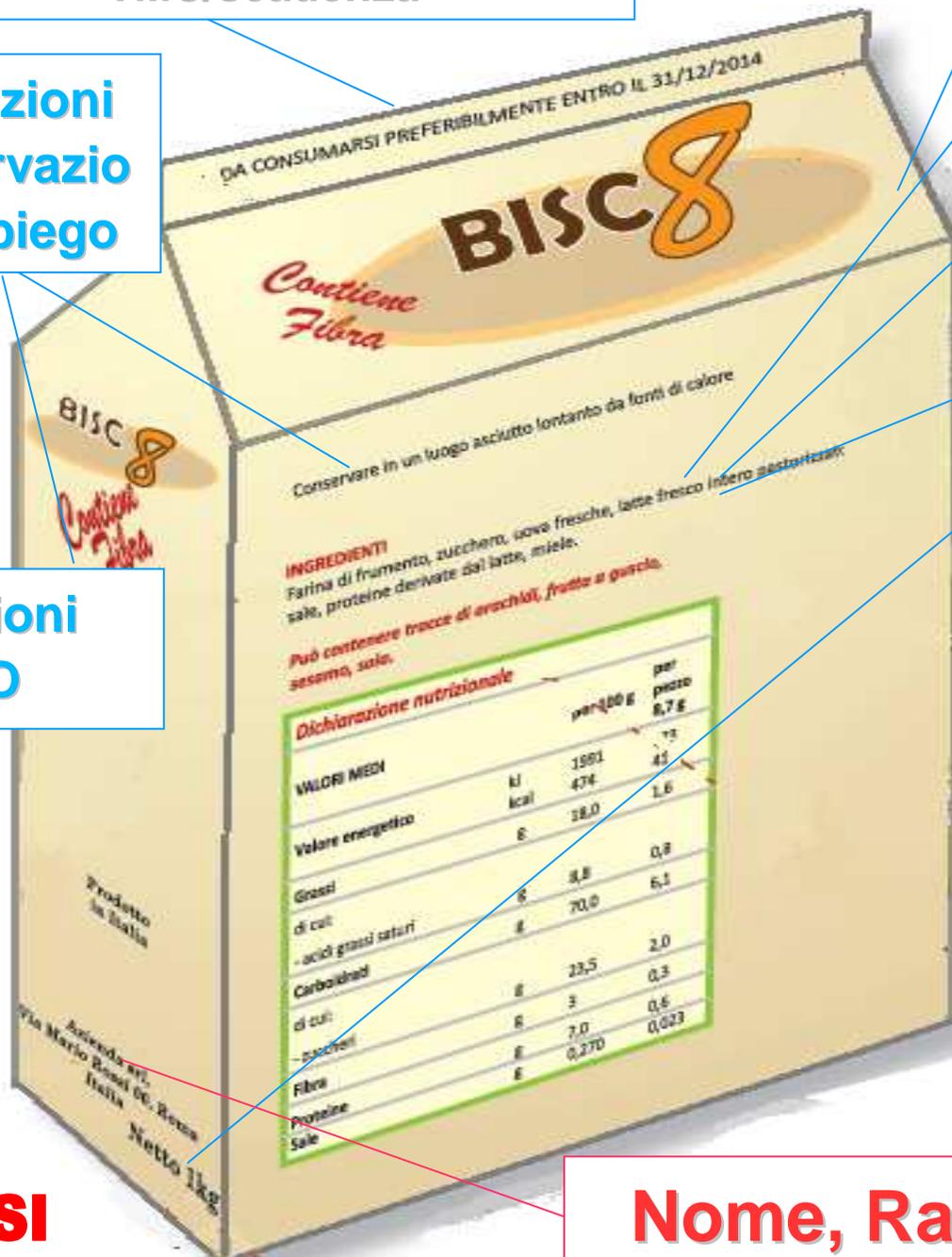
ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti, coadiuvanti allegato
II - ALLERGENI

QUANTITA' di taluni
INGREDIENTI

QUANTITA' NETTA

Istruzioni
USO



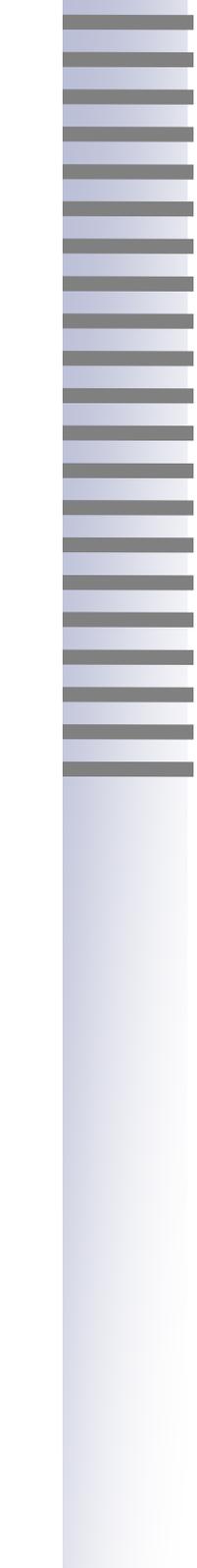
Nome, Rag Soc, indirizzo OSA

DR.TOSI

Nome, Rag Soc, indirizzo OSA

Non costituisce un'indicazione del paese di
origine o del luogo di provenienza del
prodotto alimentare

ma rappresenta l'operatore responsabile
della commercializzazione del prodotto



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

sezione 3 del REG 1169/2011

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PRIMA

- FACOLTATIVA
- diviene **OBBLIGATORIA** quando un'indicazione nutrizionale compare in **ETICHETTA** o nella **PRESENTAZIONE** o nella **PUBBLICITA'** di prodotti alimentari

REG 1169/2011

- **OBBLIGATORIA** per tutti i prodotti alimentari
- va indicata in un **UNICO CAMPO VISIVO**
- **NON** si applica a **INTEGRATORI ALIMENTARI** e **ACQUE MINERALI**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE CONTENUTI

OBBLIGATORI

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



- Valori riferiti all'alimento così come venduto
- Valori riferibili all'alimento pronto al consumo, dopo preparazione (necessità di indicare le precise modalità di preparazione)

ALIMENTI PREIMBALLATI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

CONTENUTI

OBBLIGATORI

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

FACOLTATIVI

- acidi grassi monoinsaturi;
- acidi grassi polinsaturi;
- polioli;
- amido;
- fibre;
- sali minerali o vitamine
(allegato XIII)

ALIMENTI PREIMBALLATI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PRESENTAZIONE (All. XV)

**Stesso campo visivo dell' etichetta nutrizionale
Forma chiara**

**Formato tabulare come da allegato XV
Formato lineare in mancanza di spazio**

**Campo visivo principale
Carattere di dimensione conforme**

**«contiene quantità trascurabili di ...»
Se il valore energetico o
la quantità di sostanze nutritive di un prodotto è trascurabile**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PRESENTAZIONE (AII. XV)

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1