

## **WEBINAR**

**TYPICALP - etichettatura dei prodotti agroalimentari in ue e svizzera:**

**focus filiera lattiero casearia**

18 ottobre 2021 - 14.30-17.00

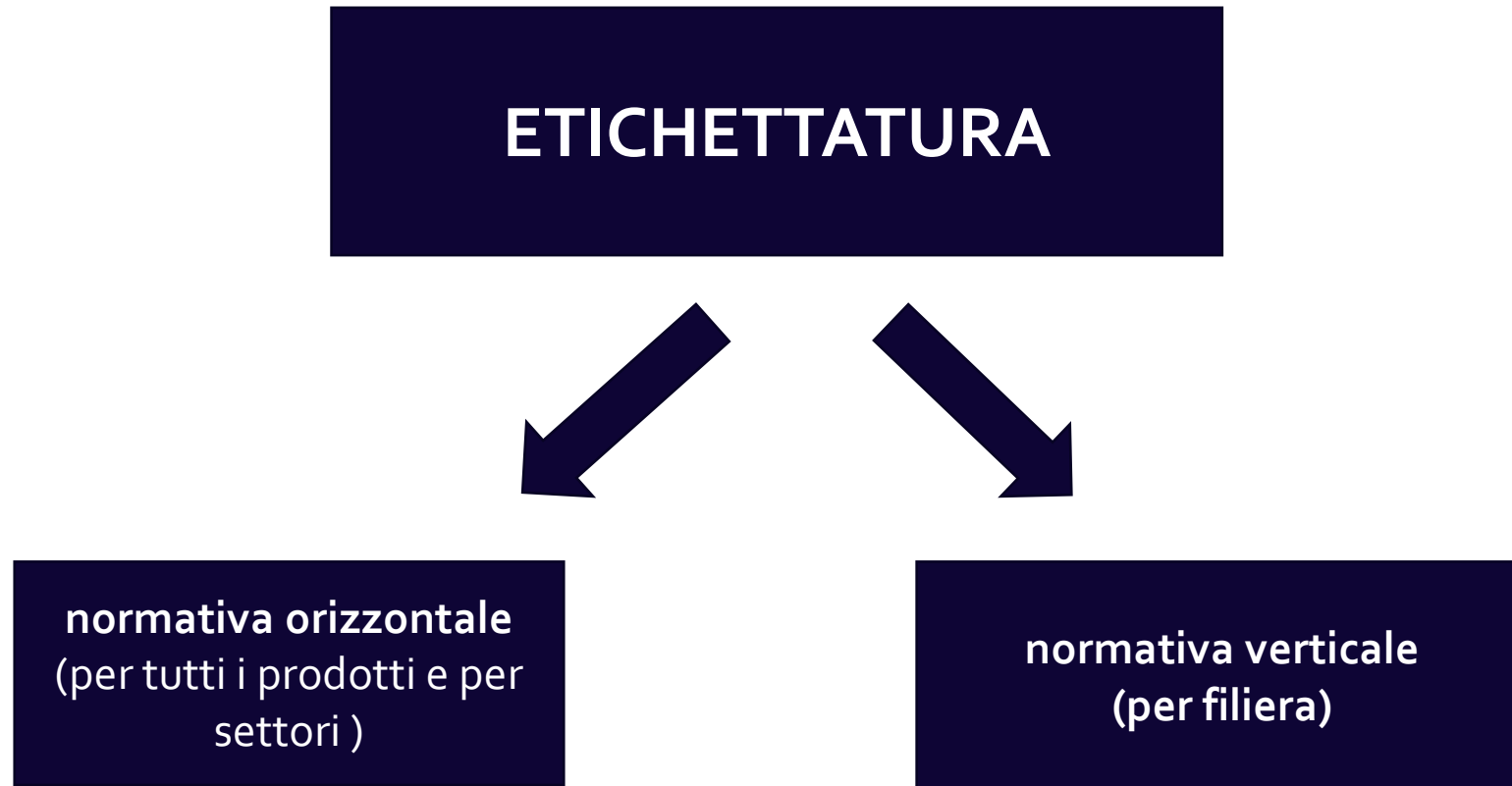
# **Il Regolamento 1169/2011 e la normativa di settore**

# 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*

Regolamento UE 1169/2011 – art.2, par. 2, lettera j)

# QUALI NORME?



# NORMATIVA ORIZZONTALE DI RIFERIMENTO (per tutti i prodotti)

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Regolamento UE  
1169/2011

D. Lgs.  
145/2017

D. Lgs.152/2006  
Art.219, comma  
5

D. Lgs. 231/2017

## INDICAZIONI VOLONTARIE

Regolamento CE  
1924/2006

Regolamento  
UE 828/2014

Atti  
amministrativi

D. Lgs.27/2017

# NORMATIVA ORIZZONTALE DI RIFERIMENTO (per settori)

## PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Regolamento  
CE 853/2004

## PRODOTTI BIOLOGICI

Regolamenti CE 834/2007  
e 889/2008 [fino al  
31/12/2021 fatta  
eccezione per gli all. VII e  
IX (fino al 31/12/2023)]

Regolamenti UE  
2018/848 e  
2021/1165

## PRODOTTI DI QUALITÀ (DOP, IGP, STG, prodotti di montagna)

Regolamento  
UE 1151/2012  
Regolamento  
UE 665/2014

# NORMATIVA VERTICALE DI RIFERIMENTO SETTORE LATTIERO-CASEARIO

LATTE

BURRO

FORMAGGI

PREPARAZIONI  
LATTEE





Regolamento UE  
1308/2013, All.VII,  
parti III e IV

L.169/89

D.M. 27/05/2004

D. L.24/06/2004, n.  
157

Intesa/25/01/2007

D. lgs.175/2011

D. M.12/12/2012

D,M, 9/12/2016



Regolamento CE  
445/2007

Regolamento UE  
1308/2013, All.  
VII, parte

L. 1526/56

D. M.9/12/2016



R.D. 2033/25 art.  
32

D.P.R.1099/1953

D. M. 9/12/2016

Regolamento CE  
853/2004, all.III,  
sez. IX, capitolo  
IV



Circ. 2/1972

Circ. 40/1974

Circ.9/1986

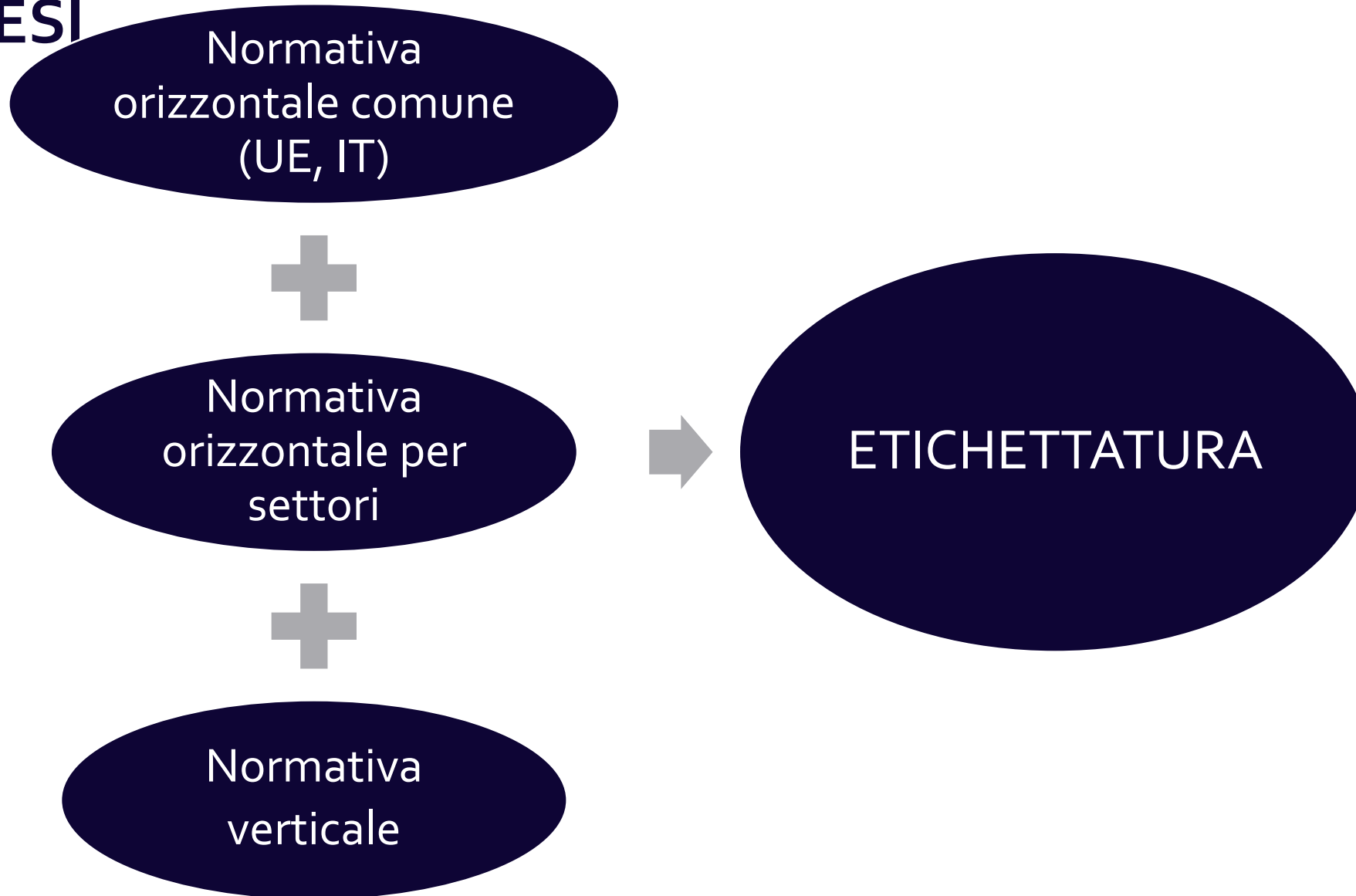
D. M. 9/12/2016

Codex latti  
fermentati

UNi 10358:2016  
yogurt

UNI 11633:2016  
Latte fermentato

## IN SINTESI





► **B**    **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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b>	Regolamento delegato (UE) n. 1155/2013 della Commissione del 21 agosto 2013	L 306	7	16.11.2013
► <b><u>M2</u></b>	Regolamento delegato (UE) n. 78/2014 della Commissione del 22 novembre 2013	L 27	7	30.1.2014
► <b><u>M3</u></b>	Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015	L 327	1	11.12.2015

Rettificato da:

- **C1**    Rettifica, GU L 266 del 30.9.2016, pag. 7 (1169/2011)
- **C2**    Rettifica, GU L 156 del 20.6.2017, pag. 38 (78/2014)
- **C3**    Rettifica, GU L 167 del 30.6.2017, pag. 59 (1169/2011)

# OGGETTO E AMBITO DI APPLICAZIONE

- *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*
- *definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano **le informazioni sugli alimenti** e, in particolare, **l'etichettatura** degli alimenti*

**FATTI SALVI I REQUISITI DI ETICHETTATURA STABILITI DA SPECIFICHE DISPOSIZIONI DELL'UNIONE PER PARTICOLARI ALIMENTI.**

# REQUISITO DI BASE

*Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento*

- a) **«informazioni sugli alimenti»**: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;
- b) **«normativa in materia di informazioni sugli alimenti»**: le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;
- c) **«informazioni obbligatorie sugli alimenti»**: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale

Regolamento UE 1169/2011 – art.2, par. 2, lettere a,b,c)



ETICHETTA



E COMMERCE



SITO AZIENDALE



CARTELLI / ETICHETTE



# PRINCIPALI TEMATICHE

- **pratiche leali di informazione**
- **responsabilità**
- **indicazioni obbligatorie**
  - Complementari
  - Denominazione di vendita
  - Ingredienti
  - Termine minimo di conservazione, data di scadenza, data di congelamento
  - Condizioni di conservazione o d'uso
  - Paese di origine o luogo di provenienza
  - Dichiarazione nutrizionale
  - Esenzioni
- **presentazione e leggibilità**
- **vendita a distanza**
- **disposizioni alimenti non preimballati**
- **indicazioni volontarie**

# STABILISCE

## Requisiti formali ( impostazione grafica)

- Messa a disposizione e posizionamento delle indicazioni obbligatorie
  - Presentazione
  - Leggibilità

## Requisiti sostanziali

- Principi
- Definizioni
- Indicazioni obbligatorie
- Esenzioni

# IMPOSTAZIONE GRAFICA

---

posizionamento, presentazione e  
leggibilità



## artt. 9, 12 e 13

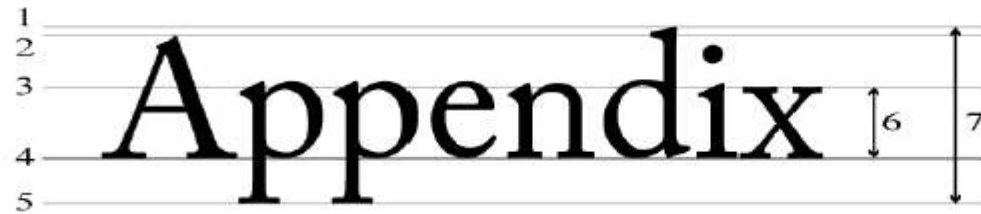
### Le informazioni obbligatorie sugli alimenti:

- *per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili e sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.*
- *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 e 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. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm<sup>2</sup>, l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.*
- ***sono espresse mediante parole e numeri**. In aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli*

## ALLEGATO IV

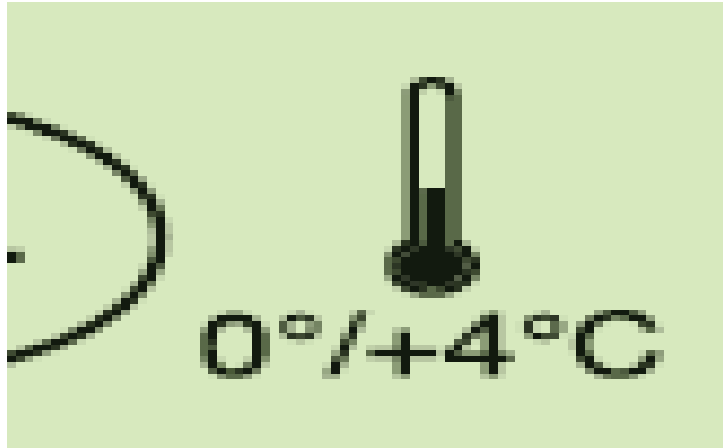
## DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

## ALTEZZA DELLA X



## Legenda

1	Linea ascendente
2	Linea della maiuscola
3	Linea mediana
4	Linea di base
5	Linea discendente
6	Altezza della x
7	Corpo del carattere



?

***2.4.5. No, questo non è consentito. Le indicazioni obbligatorie, come le istruzioni per l'uso, devono essere espresse mediante parole e cifre. Il ricorso a pittogrammi o a simboli costituisce solo un mezzo di espressione complementare.***

Comunicazione Commissione europea  
(2018/C 196/01)

# POSIZIONAMENTO

*denominazione / quantità  
netta / titolo alcolometrico  
volumico effettivo  
appaiono nello stesso  
campo visivo.*

**ATTENZIONE ALLE  
BOTTIGLIE!**



*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;*

*o*

*quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato*

*le indicazioni obbligatorie possono comparire 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*

### **IN OGNI CASO**

***le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurano anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.***

# REQUISITI SOSTANZIALI

---

principi, indicazioni obbligatorie

# **DIVIETO DI INGANNEVOLEZZA – PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE**

## PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE– art. 7

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;
  - 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.

SANZIONI  
D. Lgs.231/2017 art.  
3

### ***Violazione art.7 del Regolamento***

*da euro 3.000 a euro  
24.000*

***SALVO CHE IL FATTO  
COSTITUISCA REATO***



2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

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.

# ORIGINE NON CHIARA



Zona di mungitura: UE.  
Prodotto in Germania.

DE  
BY 602  
EG

# VANTO DI CARATTERISTICA COMUNE

**VALORI MEDIE** per 100 g

Energia	1633 kJ - 392 kcal
Grassi	28,4 g
di cui Saturi	18,7 g
Carboidrati	0,0 g
di cui Zuccheri	0,0 g
Proteine	33,0 g
Sale	1,4 g
Vitamina A	270 µg (34 % NRV *)
Calcio	1160 mg (145 % NRV *)
Fosforo	680 mg (97 % NRV *)

Valori nutrizionali di riferimento

**60g e**

Per 100 g

Calcio	1160 mg	Fosforo	680 mg	Vitamina A	270 mcg
145%		97%		34%	

+4°C  
+8°C

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAF  
**PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO FRESCO**  
Ingredienti: latte, sale, caglio. Grasso sulla materia secca min. 32%. Senza conservanti. Confezionato in atmosfera protettiva.

**INCARTO DOVE VA**

BUSTA PLASTICA

Da consumarsi preferibilmente entro il

**06/12/2014**  
**10L14345B1**  
06:03

IT 08 137 CE

8 010721 001509

# LINGUA - COMPRENSIBILITÀ



## Muffin au chocolat

Pépites de chocolat

Délice  
d'un instant

CUIT - CONGELÉ  
DANS SA CAISSETTE EN PAPIER

### PRÉPARATION :

30 secondes  
au Micro-ondes

#### Au four à micro-ondes :

Sortez le muffin de son étui carton et de son film plastique. Déposez-le, avec sa caissette, dans le four à micro-ondes et laissez réchauffer le temps indiqué. Puissance restituée du four : 750 watts. Temps de réchauffage: 30 secondes. Laissez reposer 10 minutes à température ambiante avant de déguster.

3 heures  
au Réfrigérateur

#### Au réfrigérateur :

Sortez le muffin de son étui carton et de son film plastique. Déposez-le, dans sa caissette, au réfrigérateur et laissez-le décongeler pendant 3 heures. Laissez reposer 10 minutes à température ambiante avant de déguster.

1 part - Poids net : 90 g

1 part - Poids net : 90 g

picard



DANS SA CAISSETTE EN PAPIER

Pépites de chocolat

Muffin au chocolat

Délice  
d'un instant



## INGRÉDIENTS :

Œuf entier liquide pasteurisé, sucre, chocolat en morceaux 15,2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), farine de blé (**gluten**), huile de colza, lait demi-écrémé, chocolat fondu 7,6% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), cacao en poudre 2%, amidon de blé (**gluten**), poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, sel, dextrose de blé ou maïs, épaississant gomme xanthane.

*Produit élaboré dans un atelier qui utilise: fruits à coque.*

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES :

	Pour 100 g	% AR*	Pour 1 part (90 g)	% AR*
Energie	1810 kJ 434 kcal	22 %	1629 kJ 390 kcal	19 %
Matières grasses	25,3 g	36 %	22,7 g	32 %
dont acides gras saturés	6,9 g	34 %	6,2 g	31 %
Glucides	44,4 g	17 %	39,9 g	15 %
dont sucres	32,9 g	37 %	29,6 g	33 %
Fibres alimentaires	2,6 g		2,3 g	
Protéines	6 g	12 %	5,4 g	11 %
Sel	0,73 g	12 %	0,66 g	11 %

\*AR = Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Gâteau moelleux de recette américaine au chocolat et pépites de chocolat cuit et congelé.

Lot n°: 42415019  
A consommer de préférence avant le:  
28/02/16

Sous conservation à -18°C

Produit élaboré en France

EMB 77108 B

Prêt en 30 s

# INGREDIENTE SOSTITUITO



**ALTERNATIVA VEGETALE  
AL FORMAGGIO FRESCO**

# INFORMAZIONI VOLONTARIE

## Art. 36 paragrafi 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.

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;
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII; e
- d) informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

## D. Lgs.231/2017 – art. 16, comma 2

2. Salvo che il fatto costituisca reato, al soggetto responsabile che fornisce volontariamente informazioni sugli alimenti in violazione dell'articolo 36, paragrafi 2 e 3, del regolamento, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro. La sanzione che consegue alla violazione delle fattispecie previste dal paragrafo 3 del predetto articolo 36 si applica alle violazioni commesse successivamente all'adozione da parte della Commissione degli atti di esecuzione previsti dalla medesima disposizione.

# INDICAZIONI OBBLIGATORIE

---

## ALIMENTI PREIMBALLATI

*Articolo 9*

**Elenco delle indicazioni obbligatorie**

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- 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.

*Articolo 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.



# **DENOMINAZIONE art.2, lettera a)**

# DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

## artt.2 e 17

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**. (...)

4. **La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.**



~~Grana Padano DOP grattugiato.~~

GRANA PADANO formaggio grattugiato  
fresco

- **«denominazione legale»:** la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività
- **«denominazione usuale»:** una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni



- **«denominazione descrittiva»:** una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso 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



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 decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato».

Tale obbligo non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1.

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<sup>(1)</sup>.

4. Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca — oltre all'elenco degli ingredienti — una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- a) in prossimità della denominazione del prodotto; e
- b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del presente regolamento.

5. Per quanto concerne i prodotti e le ►C3 preparazioni di carni ◀ nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

6. Per quanto concerne i prodotti e le ►C3 preparazioni di carni ◀ sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito. Un'analoga disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

7. I prodotti e le ►C3 preparazioni di carni ◀ nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata:

In italiano: «costituito da parti di carne» e «costituito da parti di pesce»;

# TRATTAMENTO O STATO FISICO

## L'INDICAZIONE È OBBLIGATORIA IN QUESTI CASI:

- a) quando è prescritta da una norma;*
- b) quando il consumatore è tenuto determinati adempimenti per l'uso e la conservazione del prodotto;*
- c) quando il trattamento modifica talune caratteristiche del prodotto.*



# LATTE – DENOMINAZIONE LEGALE

## “LATTE”:

COMPLETATA DA:



- *specie di origine se diversa da quella bovina (es. bufala, pecora, capra)*
- *indicazione dei relativi **trattamenti** ai quali è stato sottoposto (es. pastorizzato, sterilizzato, microfiltrato, UHT, normalizzato) o delle **modifiche** che ha subito (arricchito, senza lattosio, aromatizzato, desodato);*
- ***Intero, parzialmente scremato, scremato, x% di materia grassa**, a seconda del quantitativo di materia grassa;*
- *Denominazione “latte fresco pastorizzato”, “latte fresco pastorizzato di alta qualità”, latte sterilizzato a lunga conservazione, latte UHT a lunga conservazione ;*
- *Il latte crudo destinato al consumo umano, riporta la dicitura “**latte crudo**” e « **prodotto da consumarsi previa bollitura**»*





# BURRO - DENOMINAZIONE LEGALE *Burro*



- **BURRO** : *il prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 90%, e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2% -*

*può essere definito «tradizionale» quando è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna o « di qualità» se è ottenuto unicamente dalla crema di latte di vacca. Se derivato da latte o siero di specie diverse dalla vacca occorre indicare la specie*

- **BURRO TRE QUARTI** : *tenore di grassi lattieri min. del 60% e massimo del 62%*
- **BURRO METÀ**: *tenore di grassi lattieri minimo del 39% e massimo del 41%*

*A ridotto tenore di grassi, alleggerito, light, leggero, possono essere utilizzati per prodotti aventi un tenore di grassi non superiore ai 62%, possono sostituire i termini tre quarti, metà*

## PRODOTTO COMPOSTO



**BURRO + componenti aggiunti** *se il prodotto finale contiene almeno il 75 % di grassi del latte e se è stato fabbricato esclusivamente con burro*

**PREPARAZIONE A BASE DI BURRO:** *tenore di grassi del latte inferiore al 75 % ma non inferiore al 62 %*

*Sempre indicato il tenore di grassi del latte e, se altri componenti aggiunti contengono grassi, il tenore totale di grassi*

***N.B. Tutti i prodotti ottenuti da latte crudo deve riportare «fabbricato con latte crudo»***





# FORMAGGI - DENOMINAZIONE LEGALE



- **FORMAGGIO:** prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina. Se derivato da latte o siero di specie diverse dalla vacca occorre indicare la specie.
- **FORMAGGIO FUSO:** produit de la fonte d'un fromage ou d'un mélange de fromage avec addition éventuelle d'autres produits laitiers, y compris lait en poudre, caséine ou concentré de petit lait avec ou sans adjonction de sels minéraux, épices et aromates ou encore, lorsqu'elle est autorisée par la législation nationale, avec adjonction éventuelle de vitamines; enfin, peuvent être ajoutés des sels dissolvants et émulsionnants, dans une proportion ne pouvant dépasser 3% du poids total.

*Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, deve essere riportata la dicitura **"fabbricato con latte crudo"***



*I formaggi a pasta filata possono essere venduti solo preconfezionati salvo che siano venduti nel caseificio di produzione*



## PREPARAZIONI LATTEE- DENOMINAZIONE LEGALE

- **PANNA o CREMA DI LATTE:** prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di emulsione di grassi in acqua, con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10% (es. panna da caffetteria, da cucina, da montare). Deve essere sottoposta a trattamento termico che va indicato in denominazione
- **YOGURT:** prodotto ottenuto per coagulazione acida del latte senza successiva sottrazione del siero per azione esclusiva del processo di fermentazione dovuto ai due microrganismi specifici in associazione: *Lactobacillus delbrueckii* subs. *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Le caratteristiche e le sue proprietà sono legate alla presenza, fino alla scadenza dei suddetti microrganismi vivi e vitali (min.  $10^7$ ). Si distinguono in base al contenuto di materia grassa in «intero (min. 3,5%)», «parzialmente scremato (1,5-2%)» e «magro o scremato (max. 0,1%)»
- **YOGURT CON AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI:** prodotto ottenuto aggiungendo allo yogurt o al latte usato per la sua preparazione, altri ingredienti alimentari. Le aggiunte non possono superare il 30% sul prodotto finito. Obbligo di elenco ingredienti  

*Può essere impiegato latte proveniente da specie animale diversa o miscele di più latti purché dichiarate in denominazione legale*
- **LATTI FERMENTATI:** prodotti ottenuti per coagulazione del latte, senza sottrazione di siero, ad opera esclusiva di microrganismi della fermentazione prevalentemente acida ovvero acido-alcoolica, specifici di ciascun latte fermentato, mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata sul contenitore. (kefir, kumis, leben, mazun)

# SENZA LATTOSIO

- **ALIMENTI DELATTOSATI**

**PANNA (materia grassa 28%), SENZA LATTOSIO (meno dello 0.1%), PASTORIZZATA.**  
Ingredienti: **panna** senza lattosio\*, stabilizzante: carragenina.  
Conservare in frigorifero da 0 a +4°C. Dopo l'apertura, mantenere in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni. Da consumare entro la data indicata sulla parte superiore. Consigli d'uso: ideale per piatti dolci e salati, è adatta anche da montare.

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
Valori medi per 100 ml	
Energia	kJ1136 kcal276
Grassi	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,0 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,09 g

\*Lattosio meno di 0,1g/100ml. Contiene GLUCOSIO e GALATTOSIO, derivati dalla scissione del lattosio.

- **FORMAGGI STAGIONATI**

Naturalmente senza lattosio (tenore residuo di lattosio inferiore a 0,1g/100g). L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di produzione del formaggio. Contiene galattosio.

# **INGREDIENTI art. 9, lettera b)**

## INGREDIENTI – art. 2

«**ingrediente**» qualunque sostanza o prodotto, *compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata;* **i residui non sono considerati come ingredienti**

# OMISSIONE DELL'ELENCO INGREDIENTI – artt. 16 e 19 Reg. UE 1169/2011

- *prodotti monoingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;*
- *ortofruttili freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti analoghi*
- *latte e creme di latte fermentati, formaggi, burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro*
- *acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita*
  - *bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.*
- *aceti di fermentazione provenienti da un solo prodotto di base e senza altri ingredienti aggiunti*

# INGREDIENTI - 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 funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
  - ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;
- 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.

*per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico*

# **ALLERGENI art.9, lettera c)**



# ALLERGENI

## artt.9, lettera c), 21, Allegato II

### Art. 9 , lettera c)

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

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. Lgs.231/2017 – art. 5

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), del regolamento relativa alle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, fatte salve le deroghe previste dal medesimo regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro. La sanzione non si applica nel caso in cui il soggetto responsabile abbia avviato le procedure previste dall'articolo 19 del regolamento (UE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, prima dell'accertamento della violazione da parte dell'autorità di controllo.

# ATTENZIONE !



- *Qualora la denominazione dell'alimento faccia chiaramente riferimento ad uno degli allergeni elencati nell'allegato II e per l'alimento in questione sia fornito (su base volontaria o obbligatoria) un elenco degli ingredienti, l'allergene presente in detto alimento deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti.*
- *La ripetizione delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti, l'utilizzo della parola «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, o l'impiego di simboli o caselle di testo, non sono possibili su base volontaria*



## INGREDIENTI

LATTE crudo vaccino, ovino, caprino, sale e caglio.  
Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

**QUID – art. 9, lettera d)**

# INGREDIENTI (QUID) - art. 22

## Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII.



**INGREDIENTI:** LATTE di Pecora 49,3% (origine del latte: Italia),  
LATTE di Vacca 49,3% (origine del latte: Italia), sale (marino) e caglio (animale di vitello)

# INGREDIENTI (QUID) – allegato VIII

**B**

## ALLEGATO VIII

### INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:
  - a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:
    - i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5;
    - ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;
    - iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure
    - iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguere da altri prodotti simili;
  - b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; oppure
  - c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.
2. L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso:
  - a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure
  - b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.
3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti:
  - a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione; e
  - b) figura nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.
4. In deroga al punto 3:
  - a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100 %, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito;
  - b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;
  - c) la quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione;
  - d) quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.

# **QUANTITÀ NETTA – art. 9, lettera e)**

## QUANTITÀ - art. 23

*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.*

# GRANDEZZA DEI CARATTERI

A differenza di quanto previsto per le altre indicazioni, la grandezza dei caratteri della **QUANTITÀ NOMINALE** (valore numerico) è la seguente:

- **6 mm** se è superiore a 1000 g o 1000 ml;
- **4 mm** se è compresa fra 1000 g inclusi o 1000 ml inclusi e 200 g o 200 ml esclusi;
- **3 mm** se è compresa fra 200 g o 200 ml e 50 g o 50 ml esclusi;
- **2 mm** se è uguale o inferiore a 50 g o 50 ml



## ALLEGATO IX

## INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA

1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:
  - a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
  - b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure
  - c) che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.
2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.
3. Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tali indicazioni non sono tuttavia obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.
4. Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali.
5. Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassa.

Ai sensi del presente punto, per «liquido di copertura» si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.



# **TMC, DATA DI SCADENZA, DATA DI CONGELAMENTO – art.9, lettera f)**

## TMC, DATA DI SCADENZA – artt. 2, 24

- «**termine minimo di conservazione di un alimento**»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

*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.*

# TMC

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;

***N.B. per il latte deve essere indicato sempre GGMMAAAA***

# DATA DI SCADENZA

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;
- b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:
  - dalla data stessa, oppure
  - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Tali indicazioni sono **seguite** dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;

- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;
- d) la data di scadenza è indicata **su ogni singola porzione confezionata.**

Da consumare entro: vedi fondo.  
Conservare in frigorifero a +4° C.



# CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE o USO

## artt.25 e 27

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

Conservare in frigo a +4°C.

- *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.*

Dopo l'apertura conservare in frigorifero da +1° a +4°C  
riavvolgendo il prodotto con il proprio involucro  
e consumare entro 3 giorni

- *Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.*

**NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO  
DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE DI CUI  
ALL'ARTICOLO 8, PARAGRAFO 1 – art.9, lettera h)**

## art. 9, lettera h)

*1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:*

*(...)*

*h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;*



# SOGGETTO RESPONSABILE – art. 8.1 Regolamento UE 1169/2011

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.*



*(...)Interpellata sulla corretta interpretazione del verbo "commercializzare" utilizzato all'articolo 8, paragrafo 1 ("con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto") nel caso concreto delle etichette sottoposte a disamina, la DG SANCO ha fatto riferimento **al nome con il quale il prodotto si presenta al consumatore nel campo visivo principale.***

Nota informativa Mise del 30/09/2014



# PRODUZIONE CONTO TERZI

~~• *PRODOTTO DA XYS.p.A , VIA .....  
PER  
WZ (azienda distribuzione)*~~

• *PRODOTTO PER XYS.p.A , VIA .....  
(DA)  
(WZ S.r.l.) NELLO STABILIMENTO, VIA...*

# D.Lgs.231/2017 – art.2 e Circolare 8 maggio 2018 ICQRF

1. Ai fini dell'attuazione del presente decreto si applicano le definizioni di cui all'articolo 2 del regolamento e, inoltre, si intende per «soggetto responsabile» l'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento, 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 avente sede nel territorio dell'Unione; è, altresì, individuato come soggetto responsabile l'operatore del settore alimentare il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato.



*Va precisato, a tal ultimo riguardo, che per "nome" non si intende esclusivamente la denominazione dell'azienda interessata, ma anche un'indicazione o un marchio di fantasia che risulti comunque associato al responsabile.*

# **ORIGINE/LUOGO DI PROVENIENZA – art. 9, lettera i)**

# ORIGINE – art. 2 , paragrafo 3

*Il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92 (codice doganale comunitario).*

## Regolamento (CEE) n. 2913/92

**Articolo 23:** Sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese.

**Articolo 24:** Una merce alla cui produzione hanno **contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale**, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la **fabbricazione di un prodotto nuovo** od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.



## Regolamento (UE) N. 952/2013

**Articolo 6o:** 1. Le merci interamente ottenute in un unico paese o territorio sono considerate originarie di tale paese o territorio.

2. Le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o territorio in cui hanno subito **l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione**

## LUOGO DI PROVENIENZA – art. 2, lettera g)

*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*

# L'INDICAZIONE DEL PAESE D'ORIGINE O DEL LUOGO DI PROVENIENZA È OBBLIGATORIA:

## art. 26, paragrafo 2

*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;(…)*



## art. 26, paragrafo 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*



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

# ORIGINE OBBLIGATORIA ANCHE PER...

- *prodotti ortofrutticoli;*
- *prodotti della pesca;*
- *miele;*
- *carni bovine;*
- *oli di oliva;*
- *uova;*
- *latte fresco pastorizzato;*
- *latte fresco pastorizzato di alta qualità (obbligo nazionale);*
- *materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari (obbligo nazionale) – D. M. 9 dicembre 2016 e Circolari applicative*
- *grano duro per pasta (obbligo nazionale) – D.M. 26 luglio 2017*
- *riso (obbligo nazionale) - D.M. 26 luglio 2017*
- *derivati del pomodoro (obbligo nazionale) – D.M. 16 novembre 2017*
- *carni suine trasformate (obbligo nazionale) - D.M. 6 agosto 2020*

# LATTE FRESCO - ORIGINE

## ZONA DI MUNGITURA O PROVENIENZA DEL LATTE

- **ZONA DI MUNGITURA** (se possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti):
  - a) indicazione del Comune, della Provincia/e Italiana/e (o del Paese dell'Unione europea); in alternativa è consentito indicare la/le Regione/i italiana/e (ovvero del Paese dell'Unione europea) ovvero:
  - b) "Italia" (o nome del Paese dell'Unione europea) nel caso di provenienza del latte crudo dall'Italia o da altro singolo Paese UE;
  - c) "UE", nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari
- **PROVENIENZA DEL LATTE** (non possibile fino ad allevamenti):
  - a) indicazione della/e provincia/e italiana/e (o del Paese dell'Unione europea) in alternativa è consentito indicare: la/le regione/i italiana/e (o del Paese dell'Unione europea); ovvero
  - b) "Italia" (o nome del Paese dell'Unione europea) nel caso di provenienza del latte crudo dall'Italia o da altro singolo Paese UE;
  - c) "UE", nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari;
  - d) "Paesi terzi", nel caso di provenienza del latte sia da Paesi dell'Unione europea che da Paesi extra Unione europea o solo da Paesi extra Unione europea **Provenienza del latte: Valle d'Aosta**



LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITÀ INTERO  
Zona di mungitura: Lombardia.



# LATTE, BURRO, FORMAGGI, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI –ORIGINE DEL LATTE (solo preimballati nazionali)

## PAESE DI MUNGITURA E PAESE DI CONDIZIONAMENTO O TRASFORMAZIONE

**PAESE DI MUNGITURA:** nome del Paese nel quale è stato munto il latte. In caso di mungitura avvenuta in più Paesi è possibile utilizzare «latte di Paesi UE», «latte di Paesi non UE» o «latte di Paesi UE» e «latte di Paesi non UE»

**PAESE DI CONDIZIONAMENTO O DI TRASFORMAZIONE:** nome del paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato. In caso di mungitura avvenuta in più Paesi è possibile utilizzare «latte condizionato o trasformato in Paesi UE», «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE» o «latte condizionato o trasformato in Paesi UE» e «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE».

*Nel caso del latte o dei prodotti lattiero caseari preimballati, è sufficiente riportare, oltre all'indicazione del «paese di mungitura», il solo «paese di condizionamento o di trasformazione»*

*Se il Paese di mungitura e trasformazione coincidono, è possibile usare: Origine del latte: nome del Paese o «UE» o «non UE»*



**N.B. Non si applica ai prodotti DOP, IGP e BIOLOGICI e al B2B**  
**Sempre possibile aggiungere latte 100% italiano o provenienza regionale**



# **ETICHETTATURA NUTRIZIONALE art.9, lettera l)**

**«DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE» o  
«ETICHETTATURA NUTRIZIONALE»:  
le informazioni che indicano:**

a) *il valore energetico;*

*oppure*

b) *il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti*

**soltanto:**

— *grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),*

— *carboidrati (zuccheri, polioli, amido),*

— *sale,*

— *fibre,*

— *proteine,*

— *vitamine o sali minerali elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1,*

*quando sono presenti in quantità significative conformemente  
all'allegato XIII, parte A, punto 2*

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- a) energia;
- b) grassi;
- c) acidi grassi saturi;
- d) carboidrati;
- e) zuccheri;
- f) proteine;
- g) sale.

**(Sale = Sodio x 2.5)**

*E' possibile indicare, ove del caso, che il sale è dovuto esclusivamente al **sodio naturalmente presente nel prodotto** (es. latte, carne, pesce, alcuni vegetali)*

## INDICAZIONI FACOLTATIVE

- 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.



## CONSUMI DI RIFERIMENTO

PARTE A — CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE  
E SALI MINERALI (ADULTI)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento (VNR).

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2 000		

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

**Dichiarazione nutrizionale**

Valori medi per:	100 ml	1 porzione di 125 ml	%AR
Energia	173 kJ 41 kcal	216 kJ 51 kcal	3%
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,6 g 0,6 g	1,3 g 1,0 g	2% 0%
Carboidrati di cui zuccheri	4,9 g 4,9 g	6,1 g 6,1 g	2% 7%
Proteine	2,1 g	2,8 g	0%
Sale	0,10 g	0,13	2%
Calcio (%VNR)	120 mg (15%)	150 mg (19%)	

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.  
AR = Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (5400kJ/2000kcal), al giorno.  
VNR = Valori Nutritivi di Riferimento.  
Questa confezione contiene 11 porzioni da 125ml.

# MODALITÀ DI ESPRESSIONE

## OBBLIGATORIA

- per 100 g o 100 ml per tutti i nutrienti

*Per vitamine e minerali obbligo di indicare la percentuale dei Valori Nutritivi di Riferimento di cui all'Allegato XIII, parte A, punto 1*

## FACOLTATIVA

- per porzione o unità di consumo

*In aggiunta alla forma di espressione per 100 g o 100 ml, quantificando la porzione e indicandone il numero in etichetta o in caso di indicazioni ripetute nel campo visivo principale*

- **Percentuale di assunzione di riferimento dei nutrienti di cui all'Allegato XIII, parte B, anche solo per porzione o unità di consumo**

*(purché accompagnate dalla dicitura: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)".*

# RIPETIBILITÀ DI ALCUNI NUTRIENTI

3. Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:

a) il valore energetico; oppure

b) il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.



***N.B.: anche solo per porzione (valori assoluti o %AR), ma energia sempre anche per 100 g e solo nel campo visivo principale***

3.3.9. L'etichettatura del contenuto di una singola sostanza nutritiva è consentita nella parte anteriore dell'imballaggio, ad esempio X% grassi?

**Disposizioni pertinenti:** articolo 30, paragrafo 3

La ripetizione volontaria della dichiarazione nutrizionale non consente di riportare in etichetta il contenuto di una singola sostanza nutritiva, in quanto l'informazione da riportare sarebbe soltanto il valore energetico, o il valore energetico accompagnato dall'indicazione delle quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di zuccheri e di sale.

Tuttavia, l'etichetta può riportare la dichiarazione del contenuto di una singola sostanza nutritiva ove tale dichiarazione sia richiesta per legge, quale il tenore in materie grasse di:

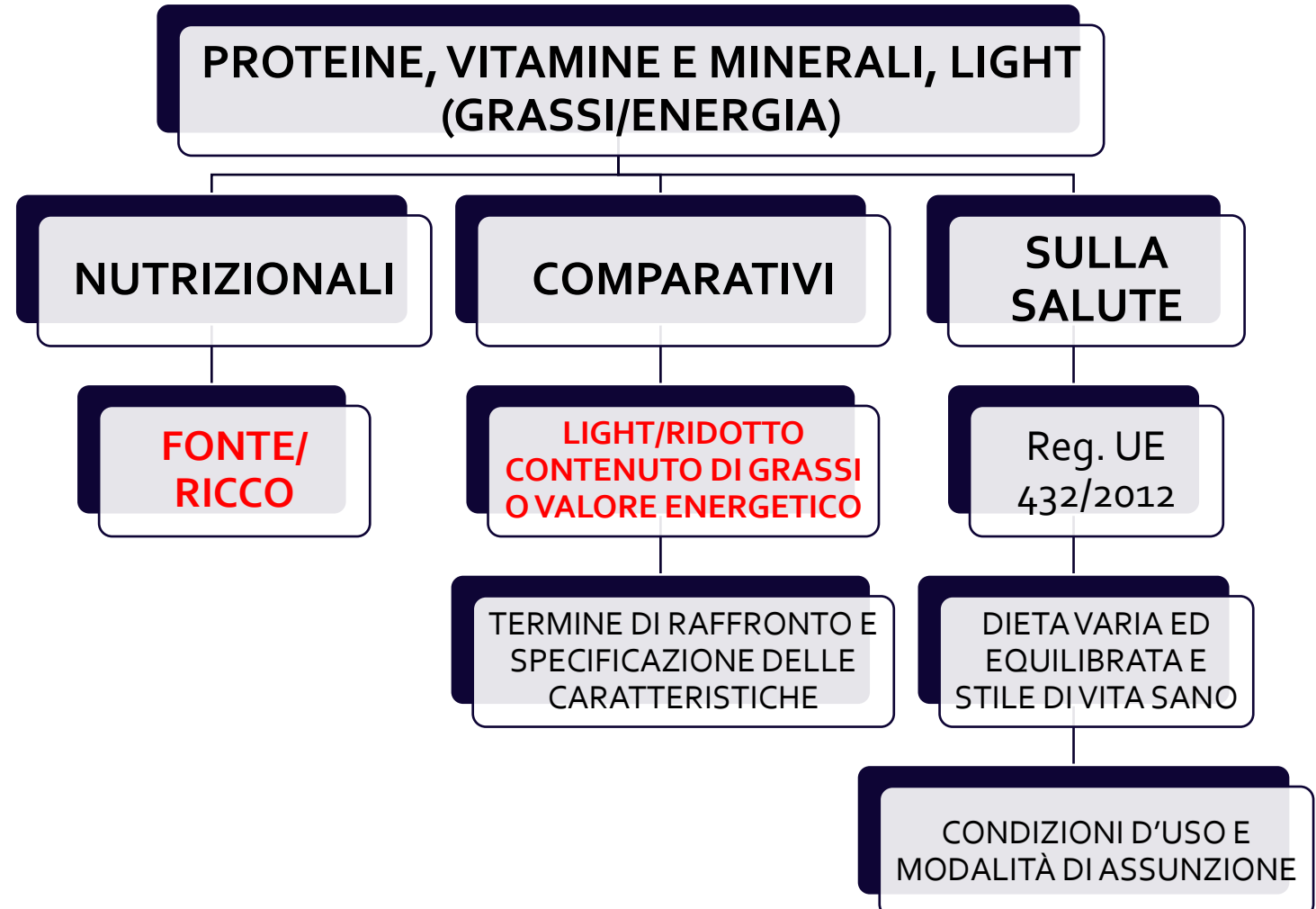
- taluni latti da bere di cui all'allegato VII, parte IV, paragrafo III, comma 1 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli,
- taluni grassi spalmabili di cui all'allegato VII, parte VII, paragrafo I e relativa appendice II del regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei prodotti agricoli.

Sarebbe anche possibile riportare in etichetta indicazioni, quali «a basso contenuto di grassi» ovvero «contenuto di grassi < 3%», a condizione che tali indicazioni siano conformi alle condizioni d'uso di tale dichiarazione e le altre disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup> relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e all'articolo 7, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Comunicazione Commissione europea  
(2018/C 196/01)



# INDICAZIONI VOLONTARIE (Reg. UE 1169/2011, Reg. UE 1308/2013, R.D. 2033/1925, D.M. 09/12/2016)



# E PER CONCLUDERE ...

---

# LATTE CRUDO – DISTRIBUTORI AUTOMATICI



## DISTRIBUTORE

- a) *denominazione di vendita (latte crudo di ...specie..);*
- b) *ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;*
- c) *data di mungitura;*
- d) *data di fornitura all'erogatore;*
- e) *data di scadenza (max 3 gg dalla mungitura);*
- f) *istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e +4° C".*

## BOTTIGLIE

- a) *denominazione di vendita (latt di..specie..);*
- b) *quantità netta in litri;*
- c) *data di confezionamento (giorno/mese/anno);*
- d) *data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno);*
- e) *ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;*
- f) *istruzioni per la conservazione domestica in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e +4° C".*

**«prodotto da consumarsi previa bollitura» (min 4 e 1 cm)  
Data di mungitura e data di scadenza (max 3 gg)**