

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PREIMBALLATI

**INDICAZIONI OBBLIGATORIE E FACOLTATIVE PER LE
PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PRODOTTI**

Reggio Calabria 13 ottobre 2016

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- **Regolamento Ue 1169/2011** del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **D. Lgs. 109/1992**, per quanto concerne l'etichettatura dei prodotti alimentari commercializzati sfusi.
- **Circolare 6 marzo 2015**, per quanto concerne le violazioni delle disposizioni del Regolamento Ue 1169/2011 (regime sanzionatorio).

Sta completando il suo iter il Decreto interministeriale (MiSE, Mipaaf, Salute) che, abrogando il D. Lgs. 109/1992, definirà le modalità di etichettatura per i prodotti alimentari commercializzati sul territorio nazionale, sfusi e preimballati.

LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

L'art. 9 del Regolamento dispone come obbligatorie le seguenti indicazioni sulle etichette dei prodotti preimballati:

- 1) Denominazione dell'alimento (legale, usuale o descrittiva);
- 2) Elenco degli ingredienti;
- 3) **Indicazione degli ingredienti e/o delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze;**
- 4) **Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;**
- 5) **Quantità netta;**
- 6) **Termine minimo di conservazione o data di scadenza;**
- 7) **Condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;**
- 8) **Nome (o ragione sociale) e indirizzo dell'OSA;**
- 9) **Paese di origine o luogo di provenienza;**
- 10) **Istruzioni per l'uso;**
- 11) **Titolo alcolometrico volumico, per le bevande con contenuto di alcol > di 1,2%;**
- 12) **Dichiarazione nutrizionale.**

In verde le indicazioni obbligatorie solo per talune tipologie di alimenti.
In rosso indicazioni obbligatorie a partire dal 14 dicembre 2016.

REGOLE GENERALI IN MATERIA DI INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- **Grandezza dei caratteri:** $\geq 1,2$ mm calcolata sulla parte mediana compresa tra la spalla superiore e la spalla inferiore del carattere; $\geq 0,9$ mm in caso di imballaggi la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm^2 .



- **Campo visivo principale:** denominazione dell'alimento, quantità, titolo alcolometrico (se presente).
- **Pratiche leali di informazione:** le indicazioni devono essere **chiare, leggibili, non ingannevoli, indelebili**.
- **Gestione dello spazio:** le informazioni facoltative non devono togliere spazio alle informazioni obbligatorie; quest'ultime hanno dei requisiti relativi alla grandezza dei caratteri da rispettare.

REGOLE GENERALI SU TALUNE

INDICAZIONI OBBLIGATORIE TALUNE

- **Quantità:** deve essere espressa in litri, centilitri o millilitri per gli alimenti liquidi; in chilogrammi o grammi per gli alimenti solidi. Le quantità da indicare sono quelle all'origine. Le cifre relative alle iscrizioni della quantità devono avere l'altezza minima indicata:

Quantità in grammi o millilitri	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 e fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

- **Ingredienti:** devono essere sempre indicati in ordine ponderale decrescente; quelli che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere indicati in ordine diverso dopo gli altri ingredienti. L'acqua come ingrediente deve essere indicata solo se supera in peso il 5% del prodotto finito. Gli allergeni (all. II) devono essere evidenziati.

CONSIDERAZIONI SU L'INDICAZIONE DELL'ORIGINE IN ETICHETTA

- **L'indicazione obbligatoria dell'origine**, in linea di principio, è sempre stata **avversata** dall'Unione; i casi di obbligatorietà derivano dalla motivazione di arginare i pericoli sanitari (es. Regolamento 1760/2000 dopo la «mucca pazza») o nei rari casi di variazioni accertate sulla qualità del prodotto in base alla provenienza (es. miele).
- La situazione attuale in materia di indicazione obbligatoria dell'origine:

TIPOLOGIA DI CASI	TIPOLOGIA DI PRODOTTI	MODALITA' DI INDICAZIONE
OBBLIGATORIA	Miele, carni bovine ovine caprine, suine, pollame, olio di oliva, uova, pesce, vino, ortofrutta.	Paese
	Nel caso in cui la sua omissione possa indurre in inganno il consumatore sulla reale origine del prodotto.	Paese
REGOLAMENTATA	DOP/IGP, PAT, De.Co.	Regione, Provincia, Comune.
AMMESSA	Per i prodotti alimentari per i quali « <i>la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano</i> ». (Legge 350/2003 e il D. Lgs. 135/2009).	Paese (es. 100% made in Italy) 

CHIARIMENTI IN MATERIA DI INDICAZIONE DELLA SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE

- Il 16 settembre è entrata in vigore la legge di delegazione europea 2015 (legge 12 agosto 2016, n. 170), al cui art. 5 si dispone che il Governo reintroduca **“l’indicazione obbligatoria nell’etichetta della sede e dell’indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, al fine di garantire una corretta e completa informazione al consumatore e una migliore e immediata rintracciabilità dell’alimento da parte degli organi di controllo”**.
- Il Governo, di concerto con i Ministeri competenti, stabilirà in apposito decreto le modalità di indicazione in etichetta della sede dello stabilimento di produzione/confezionamento. Il decreto dovrà essere notificato ed approvato dalla Commissione Europea prima dell’entrata in vigore sul territorio italiano.
- Si applicherà solo ai **prodotti commercializzati in Italia**, esclusi quelli di provenienza estera.
- Tempi stimati per l’entrata in vigore del provvedimento: ca. 12 mesi.

LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Obbligatoria a partire dal **14 dicembre 20016** ad esclusione degli alimenti di cui all'all. V del regolamento (es. prodotti mono ingrediente, prodotti non trasformati, caffè, acque, sale, spezie, alimenti confezionati in piccole confezioni (inf. a 25cm²), ecc.).

Valori riferiti a **100g o 100 ml** ed elaborati sulla base di analisi effettuate sul prodotto o partendo da valori medi noti, stabiliti ed accertati (es. Tabelle di composizione Crea) . **In rosso le informazioni facoltative.**

Valori per:	100 g
Energia	807 kJ 191 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	4,7g 0,7g
Carboidrati di cui zuccheri	11g 2,4g
Proteine	25g
Sale	1,2
Calcio	400g

1 porzione (90g)
726 kJ 172 kcal
4,2g 0,6g
10g 2,2g
23
1,1g
350g

% Assunzioni di riferimento
9%
6%
3%
4%
2%
46%
18%
50%

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400kJ/ 2 000 kcal).

Vitamine e Sali minerali se presenti per almeno il 15% (7,5% per bevande) dei valori di riferimento di cui all'XIII del regolamento.

La porzione deve essere quantificata e deve figurare il nr. di porzioni presenti nell'imballaggio.

GDA = Guideline Daily Amounts - Valori giornalieri di riferimento riferiti alla porzione.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre che non riportano la dichiarazione nutrizionale possono essere commercializzati fino ad **esaurimento scorte**.

ETICHETTATURA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



NORMATIVA SPECIFICA

- Regolamento Cee 2568/1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa nonché ai metodi ad essi attinenti.
- Regolamento Ue 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- LEGGE 14 gennaio 2013 nr. 9, Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini.
- DM 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della Commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.

ETICHETTATURA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (1)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (2)

PRODOTTO ITALIANO (3)

Prodotto da Azienda Agricola Giorgio Rossi
Loc. Schignano, Vaiano (PO) Italia (4)

Conservare in luogo fresco e asciutto,
al riparo dalla luce e da fonti di calore (5)

Campagna di raccolta 2014 (6)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO FINE: DICEMBRE 2015 (7)

750 ml e (8)

L14 333 (9)

Confezionato da Frantoio Picchi s.r.l.
Via dell'Artigianato, 11 - Prato (10)

Prima spremitura a freddo (11)

Valori nutrizionali medi (100ml) (12)

Valore energetico	977 kcal
	4089 kJ
Grassi	108,58 g
di cui acidi grassi saturi	15,71 g
Acidi grassi monoinsaturi	79,29 g
Acidi grassi polinsaturi	8,17 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Vitamina E	24,3 g

1. **Denominazione legale**
2. **Informazione sulla Categoria dell'olio**, non deve essere posta necessariamente in prossimità della Denominazione.
3. **Indicazione Origine**; anche «Italiano». Può essere a livello regionale/zonale solo per i prodotti che beneficiano di una DOP/IGP. Deve figurare anche sull'etichetta frontale della bottiglia, nettamente distinta dalle altre indicazioni e con carattere $\geq 1,2$ mm o pari a quelli utilizzati per la denominazione di vendita.
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo OSA** (indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**)
5. **Modalità di conservazione**.
6. **Campagna di raccolta** olive (anche «Raccolto 2015») obbligatoria solo se il 100% dell'olio contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta. Deve essere riportata immediatamente prima del TMC. Si applica solo all'olio prodotto e commercializzato in Italia.
7. **Termine minimo di conservazione**, indicato a discrezione e responsabilità dell'OSA e non più pari a 18 mesi. Se riporta la data indicare «Da consumarsi preferibilmente entro il».
8. **Quantità netta** (o **Volume nominale** recipiente). Va indicata, per le bottiglie da litri 0,75, con cifre di altezza min. 4 mm. Possibile indicare lettera minuscola "e" di altezza ≥ 3 mm se sono preimballaggi CEE.
9. **Numero di Lotto**; indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che olio è stato imbottigliato il 333esimo giorno del 2014, ovvero il 28.11.2014; il lotto può coincidere con il TMC se riportato con gg/mm/aaaa.
10. **Sede e Ragione Sociale** dello stabilimento di **confezionamento** se diversa dalla quella dell'OSA (indicazione **FACOLTATIVA ma fortemente raccomandata**).
11. **Riferimenti al metodo estrattivo**, indicazione **FACOLTATIVA** (anche «Estratto a freddo» ammessa se le operazioni sono conformi a quanto stabilito dal reg. 1308/2013; ulteriori indicazioni facoltative ammesse sono: livello di acidità, varietà di olive, caratteristiche organolettiche.
12. **Dichiarazione nutrizionale**; indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: Obbligatoria. Inserita la **vit. E** come **indicazione facoltativa dopo gli elementi obbligatori** poiché presente in quantità $>$ al 15% di 12 mg che è il livello di riferimento stabilito dal reg. 1169 (all. XIII). Inseriti i livelli di **acidi grassi** come **indicazione facoltativa**. In caso di mancanza di spazio, la dichiarazione nutrizionale può essere riportata in formato lineare.

ETICHETTATURA PRODOTTI LATTIERO CASEARI

NORMATIVA SPECIFICA

- Legge 142 del 19 febbraio 1992, Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee (tenore materia grassa).
- LEGGE 18 giugno 1985, n. 321, Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.



ETICHETTATURA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

CACIOTTA DI PECORA (1)

Ingredienti:

Latte di pecora, caglio, sale. (2)

Prodotto e confezionato da Caseificio Verdi S.p.A Via Mazzini, 15 - VT - Italia (3)

Conservare in frigorifero tra + 0 e + 4 C° (4)

DA CONSUMARSI ENTRO 10.02.2015 (5)

1000 g e (6)

Lotto 10122016 (7)

Materia grassa: min. 40% (8)



(9)

Valori nutrizionali medi (100g) (10)

Valore energetico	390 kcal/1630 kJ
Grassi	35 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	30 g
Sale	0.60 g
Calcio	700 mg

1. **Denominazione usuale.**
2. **Elenco degli Ingredienti** con evidenziazione degli allergeni.
3. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo OSA; FACOLTATIVA** indicazione della provincia.
4. **Modalità di conservazione**
5. **Data di Scadenza** obbligatoria per Formaggi Freschi, per i quali la conservabilità è per un periodo indicativo max di 30 gg. Per altri tipologie possibilità di inserire il TMC.
6. **Quantità netta.** Va indicata, per il prodotto pari a 1 kg, con cifre di altezza \geq a 6 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE. Facoltativa se il prodotto è venduto al pezzo o pesato davanti all'acquirente.
7. **Numero di Lotto** indicazione **FACOLTATIVA** in caso di presenza della data di scadenza; obbligatoria in caso di presenza del TMC.
8. **Contenuto materia grassa** indicazione **FACOLTATIVA**; se inferiore al 20% obbligatorio riportare l'indicazione «magra» vicino alla DDA; se compresa tra il 20 e il 35% obbligatoria l'indicazione «leggera».
9. **Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale** (apposto ai sensi allegato II, sezione I, del Reg. CE n. 853/2004). Obbligatorio per tutti i prodotti di Origine Animale. Marchio deve: avere forma ovale, essere leggibile e indelebile e con caratteri facilmente decifrabili. Deve riportare: Nome del Paese in cui è sito stabilimento (indicato per esteso o con Codice ISO a 2 lettere - es **IT**) - **N° Riconoscimento** Stabilimento (es. **B16A**) - Sigla **CE**
10. **Dichiarazione nutrizionale** indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: Obbligatoria. Inserito il **Calcio** come **indicazione facoltativa dopo gli elementi obbligatori** poiché presente in quantità $>$ al 15% di 800 mg che è il livello di riferimento stabilito dal reg. 1169 (all. XIII). In caso di mancanza di spazio, la dichiarazione nutrizionale può essere riportata in formato lineare.

ETICHETTATURA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

- **Riferimenti all'origine contenuti nella denominazione** dell'alimento sono ammessi solo se il prodotto:
 - è inserito nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (es. **Pecorino della Locride, Caciotto di Cirella di Plati**);
 - è una DOP/IGP (es. Pecorino Sardo).
- L'utilizzo di termini quali «**prodotto artigianale**», «**prodotto lavorato a mano**» sono ammessi solo se tutte le fasi del processo di lavorazione sono state realizzate interamente o prevalentemente a mano e quando la manualità ha riguardato anche le fasi di processo (es. confezionamento, travaso ingredienti, riempimento contenitori, ecc.). Non deve far sottintendere che il prodotto abbia qualità superiori (Circ. Mise 10/11/2003).
- Nel caso di prodotti commercializzati in un liquido di governo (es. mozzarelle), dovrà essere indicato per esteso il peso sgocciolato e il peso netto, esempio:

Peso netto 250 g, peso sgocciolato 125 g

- **Attenzione a non confondere il nome del prodotto con la denominazione dell'alimento:**

Formaggio fresco a pasta filata



DDA legale

Mozzarella o
Fiordilatte



DDA usuale

Ciliegina



Nome del prodotto;
deve essere aggiunta la DDA

Canestrato



Nome del PAT;
consigliato inserire
ugualmente una DDA

ORIGINE PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Il 30 maggio u.s. il Mipaaf ha inviato a Bruxelles lo schema di decreto che introduce l'indicazione **obbligatoria dell'origine per i prodotti lattiero caseari commercializzati in Italia.**

Campo di applicazione: latte, latte sterilizzato, latte UHT; crema di latte; yogurt; burro; formaggi e latticini.

L'origine del latte, anche nei prodotti derivati, dovrà essere indicata in etichetta con le seguenti diciture:

a) **Paese di mungitura:** nome del paese nel quale è stato munto il latte; per il *latte fresco rimangono in vigore le disposizioni del DM 27/05/2004.*

b) **Paese di confezionamento:** nome del paese in cui il prodotto è stato confezionato;

c) **Paese di trasformazione:** nome del paese nel quale è stato trasformato il latte;

Qualora il latte sia stato munto, confezionato e trasformato nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA".

Se le fasi di **confezionamento e trasformazione** avvengono nel territorio di più paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture:

origine del latte: Paesi UE

origine del latte: Paesi NON UE

origine del latte: Paesi UE E NON UE.

Sono esclusi solo i prodotti Dop e Igp.

Possibilità di inserire in etichetta la dicitura «**Origine tracciata**» oppure apposito logo definito dal Mipaaf.

ETICHETTATURA DEI SALUMI

NORMATIVA SPECIFICA

- DM 21 settembre 2005, Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.
- DM 26 maggio 2016, modifica al Decreto del 21 settembre 2005.



ETICHETTATURA DEI SALUMI

'NDUIA(1)

Salame spalmabile a base di carne e grasso suino con l'aggiunta di peperoncino (2)

Ingredienti: carne e grasso suino, peperoncino (20%), aglio, sale, aromi e spezie; antiossidante: E 301. (3)

Prodotto da Mario Rossi S.r.l.
Via Po, 5 - Reggio Calabria Italia (4)

Conservare in luogo fresco e asciutto (5)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL 15.02.2018 (6)

500 g e (7)

L18 333 (8)



Confezionato da Salumificio Rossi, Via Roma 15
Loc. Popigliano, Vaiano - Italia (10)

Valori nutrizionali medi (100 g):
Valore energetico 392 kcal, 1641 kJ; Grassi 31,3 g di cui acidi grassi saturi 9,88 g; Carboidrati 1,5 g di cui zuccheri 1 g; Proteine 26,7 g; Sale 3,7 g (11)

1. **Nome del prodotto** in questo caso presente nell'Elenco Nazionale dei PAT;
2. **Denominazione descrittiva**, per descrivere l'alimento affinché i consumatori determinino la reale natura del prodotto e lo distinguano da altri simili; indicazione **FACOLTATIVA** ma **consigliata in caso di p.a.t.**
3. **Elenco degli Ingredienti** con indicazione del QUID riferito agli ingredienti caratterizzanti. Gli additivi devono essere menzionati indicando la categoria seguita dalla denominazione specifica o dal numero E. Eventuali allergeni (es. lattosio) devono essere evidenziati. Non ammesse indicazioni quali «puro» o «solo».
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in Etichetta** (indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**)
5. **Modalità di conservazione**
6. **TMC**; possibilità di utilizzare «Da consumarsi preferibilmente entro fine» in caso di utilizzo mese/anno o solo anno.
7. **Quantità netta**. Va indicata, per il prodotto pari a 500 g, con cifre di altezza min 4 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE. Facoltativa se il prodotto è venduto al pezzo o pesato davanti all'acquirente.
8. **Numero di Lotto**, indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che il prodotto è stato confezionato il 330esimo giorno del 2018, ovvero il 26.11.2018
9. **Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale** (apposto ai sensi allegato II, sezione I, del Reg. CE n. 853/2004). Obbligatorio per tutti i prodotti di Origine Animale. Marchio deve: avere forma ovale, essere leggibile e indelebile e con caratteri facilmente decifrabili. Deve riportare: Nome del Paese in cui è sito stabilimento (indicato per esteso o con Codice ISO a 2 lettere - es **IT**) - **N° Riconoscimento Stabilimento** (es. **B16A**) - Sigla **CE**
10. **Sede e Ragione Sociale del confezionatore** se diverso dall'OSA; indicazione **FACOLTATIVA** ma **fortemente consigliata**.
11. **Dichiarazione nutrizionale**, indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: obbligatoria; possibilità di essere inserita in formato lineare o tabulare purché riferita a 100 g di prodotto.

ETICHETTATURA DEI SALUMI

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

- A livello nazionale sono disciplinate le seguenti denominazioni di vendita: **prosciutto cotto, prosciutto cotto alta qualità, prosciutto crudo stagionato, salame, culatello** (Esempio «salame»: *prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente prevalentemente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale*).
- **Riferimenti all'origine contenuti nella denominazione** dell'alimento sono ammessi solo se il prodotto:
 - è inserito nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (es. **Salame crudo di Albidona**);
 - è una DOP/IGP (es. **Salsiccia di Calabria**).
- Riferimenti all'origine contenuti in etichetta (es. **Prodotto con carni di suini allevati e macellati in [nome regione]**) devono essere veritieri e documentabili (documenti di tracciabilità delle materie prime); essendo informazioni facoltative, non devono togliere spazio alle informazioni obbligatorie.
- Se il **budello non è commestibile**, tale caratteristica deve essere indicata immediatamente a fianco della denominazione dell'alimento.
- L'utilizzo di termini quali «**prodotto artigianale**», «**prodotto lavorato a mano**» sono ammessi solo se tutte le fasi del processo di lavorazione sono state realizzate interamente o prevalentemente a mano. La dicitura «**puro suino**» è ammessa solo se la totalità delle carni utilizzate nella preparazione del prodotto sono di suino, ed è facoltativa.

ETICHETTATURA DELLE CONFETTURE E MARMELLATE

NORMATIVA SPECIFICA

- D.Lgs. 20 febbraio 2005 nr. 50, concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta nonché le creme di marroni.



ETICHETTATURA DI CONFETTURE E MARMELLATE

CONFETTURA EXTRA DI FICHI (1)

Frutta utilizzata:grammi (g) per 100 grammi (g).
Zuccheri totali: grammi (g) per 100 grammi (g)
(2)

Ingredienti: fichi (55%), zucchero, sciroppo di glucosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico. (3)

Prodotto da Mario Rossi S.r.l.
Via Po, 5 - **Modena** Italia (4)

Preferibile conservare in luogo fresco.
Una volta aperto il prodotto conservare in frigorifero tra + 0 e + 4 C°. (5)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL 15.02.2018 (6)

200 g e (7) L18 333 (8)

Confezionato da: **Mario Verdi Srl - Via Arno 5 (RC) - Italia** (9)

Valori nutrizionali medi (100 g): (10)

Valore energetico	222 kcal
	930 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	58,7 g
di cui zuccheri	58,7 g
Proteine	0,5 g
Sale	0 g

1. **Denominazione di vendita legale**; se la materia prima è a base esclusivamente di agrumi deve essere utilizzata la denominazione «Marmellata»;
2. **Dicitura concernente il contenuti di frutta e il tenore di zuccheri**; deve figurare in caratteri chiari e leggibili nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento.
3. **Elenco degli Ingredienti**. Gli ingredienti diversi dalla frutta possono essere solo quelli indicati all'allegato IV del D. Lgs. 50/2004. Gli additivi devono essere menzionati indicando la categoria seguita dalla denominazione specifica (es. «pectina» o dal numero E (es. «E440a»). L'indicazione del QUID dei fichi è **FACOLTATIVA** in quanto dato desumibili dalla dicitura p.to 2.
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo OSA**; l'indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**.
5. **Modalità di conservazione**
6. **TMC**; possibilità di utilizzare «Da consumarsi preferibilmente entro fine» in caso di utilizzo mese/anno o solo anno.
7. **Quantità netta**. Va indicata, per il prodotto pari a 200 g, con cifre di altezza min 3 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE.
8. **Numero di Lotto**; indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che il prodotto è stato confezionato il 330esimo giorno del 2018, ovvero il 26.11.2018. Indicazione facoltative se il TMC è riportato con l'indicazione del giorno.
9. **Sede e Ragione Sociale del confezionatore** se diverso dall'OSA (indicazione **FACOLTATIVA ma fortemente consigliata**).
10. **Dichiarazione nutrizionale** (indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: Obbligatoria); possibilità di essere inserita in formato lineare o tabulare purché riferita a 100 g di prodotto.

ETICHETTATURA DI CONFETTURE E MARMELLATE ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Il D. Lgs. 50 del 20 febbraio 2004 stabilisce le denominazioni e le relative condizioni di utilizzo, come di seguito riportato:

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	DEFINIZIONE	QUANTITA' DI FRUTTA UTILIZZATA
CONFETTURA DI [...]	Mescolanza di <u>polpa e/o purea</u> e di zuccheri di una o più specie di frutta e acqua. Eccezioni: per gli <i>agrumi</i> ammesso utilizzo frutto intero o tagliato e/o affettato.	La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a: <ul style="list-style-type: none"> • 350 g in generale; • tra 60 g e 250 g per altre tipologia di frutta (es. ribes, zenzero, mele cotogne, sorbo, ecc.).
CONFETTURA EXTRA DI [...]	Mescolanza di <u>polpa non concentrata</u> e zuccheri, di una o più specie di frutta e acqua. Eccezioni: per i <i>frutti rossi</i> ammesso utilizzo parziale o totale di purea non concentrata; per gli <i>agrumi</i> ammesso utilizzo frutto intero o tagliato e/o affettato.	La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a: <ul style="list-style-type: none"> • 450 g in generale; • tra 80 g e 350 g per altre tipologia di frutta (es. ribes, zenzero, mele cotogne, sorbo, ecc.).
MARMELLATA DI [...]	E' la mescolanza zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da <u>esclusivamente agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze</u> .	La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 g di prodotto finito deve essere \geq a 200 g, di cui almeno 75 g provenienti dalla polpa.
PREPARAZIONE A BASE DI [...]	Si applica per tutte le altre tipologie di alimenti che non corrispondono ai requisiti stabiliti nel Decreto (es. «Preparazione a base di fragole e fragoline di bosco»)	Non determinato.

ETICHETTATURA DI CONFETTURE E MARMELLATE ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Il Regolamento Ce 1924/2006 stabilisce le condizioni di utilizzo delle indicazioni nutrizionali:

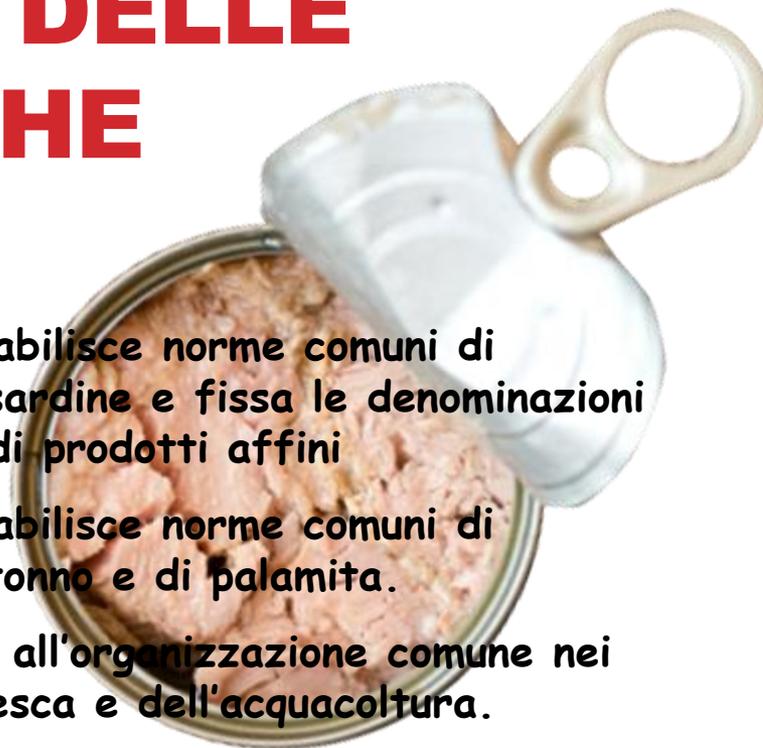
INDICAZIONE NUTRIZIONALE	DEFINIZIONE
LIGHT oppure LEGGERO oppure A TASSO RIDOTTO DI ZUCCHERI	Consentite solo se la quantità di energia del prodotto è pari o inferiore alla quantità di energia di un prodotto analogo oppure se il contenuto di zuccheri è stato ridotto di almeno il 30% rispetto ad un prodotto analogo.
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Consentita solo se il prodotto non contiene mono - o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI».

In caso di utilizzo di indicazioni nutrizionali la tabella nutrizionale è sempre obbligatoria anche prima del 14 dicembre 2016.

ETICHETTATURA DELLE CONSERVE ITTICHE

NORMATIVA SPECIFICA

- Regolamento CEE n. 2136/1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine e fissa le denominazioni di vendita per le conserve di sardine e di prodotti affini
- Regolamento CEE n. 1536/1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita.
- Regolamento UE n. 1379/2013, relativo all'organizzazione comune nei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
- DM 23 dicembre 2010, denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale.
- Circolare MIPAAF del 12.12.2014, sugli adempimenti in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg. CE n. 1224/2009, del Reg. UE n. 404/2011 e del Reg. UE n. 1379/2013.



ETICHETTATURA DELLE CONSERVE ITTICHE

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA (1)

Ingredienti: **tonno pinna gialla** (Thunnus albacares),
olio di oliva (16%), sale, aromi naturali. (2)

Prodotto e confezionato da
Mario Rossi S.r.l. Via Po, 5 - RC - Italia (3)

Conservare in luogo fresco. (4)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO FINE: FEBB. 2018 (5)

Peso netto 150 g e, **peso sgocciolato 110 g** (6)



(7)

L18 333 (8)

Valori nutrizionali medi (100 g): (9)

Valore energetico	192 kcal
	802 kJ
Grassi	10,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25,2 g
Sale	0,79 g
Fosforo	205 g

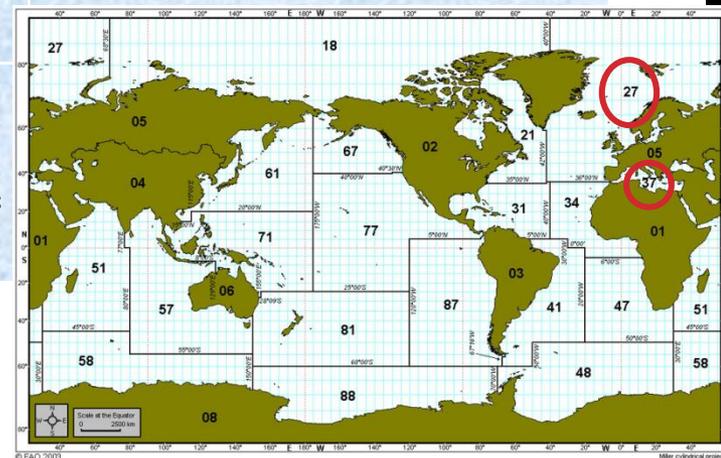
- Denominazione legale;** può essere associata ai termini «intero» (se trancio costituito da un'unica porzione di carne oppure composto da una o più parti compattate insieme), «pezzi» (frammenti di carne che misurano non meno di 1,2 cm), «filetti» (fasce muscolari longitudinali prelevate dalla colonna vertebrale o dall'addome (in questo caso possibilità di utilizzare «ventresca»). L'indicazione «al naturale» è ammessa solo se viene utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) o una soluzione salina o acqua, con l'aggiunta eventuale di erbe, spezie o aromi naturali.
- Elenco degli Ingredienti** in ordine decrescente di peso, con evidenziazione degli allergeni. Indicazione **FACOLTATIVA** della specie di tonno utilizzata. Obbligatoria l'indicazione del nome scientifico della specie. L'indicazione del QUID dell'olio extravergine è **FACOLTATIVA** se la quantità viene riportata con l'indicazione del doppio peso (peso netto e peso sgocciolato).
- Nome o Ragione Sociale e Indirizzo Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in Etichetta** (indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**)
- Modalità di conservazione**
- TMC** («Da consumarsi preferibilmente entro il») in caso di utilizzo gg/mese/anno).
- Quantità netta.** Va indicata, per il prodotto pari a 150 g, con cifre di altezza min 3 mm. Indicazione **FACOLTATIVA** del peso sgocciolato perché l'olio extravergine non è considerato liquido di copertura. Il rapporto tra pesce e il peso netto (espresso in grammi) deve essere di min. 70% per le conserve di tonno al naturale; min. 65% per le conserve di tonno realizzate con altri liquidi di copertura/conservazione; min. 25% per le conserve di palamita. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza ≥ 3 mm se preimballaggio CEE.
- Marchio di identificazione sanitario per alimenti di origine animale** (apposto ai sensi allegato II, sezione I, del Reg. CE n. 853/2004). Obbligatorio per tutti i prodotti di Origine Animale.
- Numero di Lotto** (indicazione a discrezione confezionatore In questo caso significa che è stato confezionato il 330esimo giorno del 2018, ovvero il 26.11.2018)
- Dichiarazione nutrizionale** (indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: Obbligatoria); possibilità di essere inserita in formato lineare in caso di mancanza di spazio. Inserito il **Fosforo** come **indicazione facoltativa dopo gli elementi obbligatori** poiché presente in quantità $>$ al 15% del valore soglia previsti dal reg. 1169 (all. XIII).

ETICHETTATURA DELLE CONSERVE ITTICHE ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Informazioni relative al **metodo di produzione**, **zona di cattura**, **attrezzi da pesca utilizzati**:

INFORMAZIONE	MODALITA' DI INDICAZIONE	CAMPO DI APPLICAZIONE
Metodo di produzione	"Pescato"; "Pescato in acque dolci"; "Allevato".	<u>Facoltative</u> per le conserve ittiche a base di tonno.
Zona di cattura	Per i prodotti pescati: Il numero e la denominazione della zona di pesca FAO; solo per le zone FAO 37 (Mar Mediterraneo e Mar Nero) e FAO 27 (Atlantico nord-orientale) la zona di produzione deve riportare anche la sottozona (es. FAO 37 Mar Mediterraneo; Mar Jonio). Per i prodotti catturati in acque dolci: Corpo idrico del Paese UE o extra-UE di origine (es. Lago di Garda - Italia). Per i prodotti dell'acquacoltura: Paese UE o extra-UE nel quale il prodotto ha raggiunto oltre la metà del suo peso finale oppure è rimasto oltre la metà del periodo di allevamento	<u>Obbligatorie</u> per i prodotti di cui all'allegato I del Regolamento 1379/2013, esempio: pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, pesci congelati; molluschi vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia, ecc.
Attrezzi da pesca utilizzati	Categorie: Sciabiche, Reti da traino, Reti da imbrocco e reti analoghe, Reti da circuizione e reti da raccolta, Ami e palangari, Draghe, Nasse e trappole. Facoltativo aggiungere la tipologia di attrezzo utilizzato; ad esempio: Reti da traino (categoria generale) - Reti a strascico in coppia (tipologia specifica).	

Ripartizioni FAO delle zone di pesca



ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DA FORNO E DOLCIUMI

NORMATIVA SPECIFICA

- **DM 22 luglio 2005**, Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno (Panettone, Pandoro, Colomba, Savoiaro, Amaretto, Amaretto morbido).



ETICHETTATURA PRODOTTI DA FORNO E DOLCIUMI

MANDORLINI (1)

Biscotti integrali con mandorle (2)

Ingredienti: farina di **frumento** integrale (40%), zucchero, olio di mais, **uova**, **mandorle** (15%), agenti lievitanti: difosfato disodico, aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio: nocciole. (3)

Prodotto e confezionato da
Mario Rossi S.r.l. Via Po, 5 - **RC** - Italia (4)

Conservare in luogo fresco. (5)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL: 19/02/2019 (6)

Peso netto 500 g e (7)

L18 333 (8)

Valori nutrizionali medi (100 g): (9)

Valore energetico	192 kcal
	802 kJ
Grassi	10,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25,2 g
Sale	0,79 g
Fibre	3g

Fonte di fibre (10)

1. **Nome del prodotto.**
2. **Denominazione descrittiva.**
3. **Elenco degli Ingredienti**, con evidenziazione degli allergeni richiamati nella denominazione. E' obbligatorio indicare l'origine vegetale dell'olio utilizzato. L'indicazione del QUID della farina integrale e delle mandorle è obbligatoria in quanto ingredienti richiamati nella denominazione. Dicitura sulla possibilità di contaminazione crociate è obbligatoria solo se l'OSA non è in grado di escluderne totalmente la presenza. Gli ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere indicati in ordine diverso dopo gli altri.
4. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo Operatore settore alimentare Responsabile delle informazioni in Etichetta** (indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**)
5. **Modalità di conservazione**
6. **TMC** («Da consumarsi preferibilmente entro fine» in caso di utilizzo mese/anno o solo anno).
7. **Quantità netta.** Va indicata, per il prodotto pari a 500 g, con cifre di altezza min 4 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE.
8. **Numero di Lotto** (indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che è stato confezionato il 330esimo giorno del 2018, ovvero il 26.11.2018)
9. **Dichiarazione nutrizionale** (indicazione **FACOLTATIVA** fino al 13 dicembre 2016 - Dopo tale data: Obbligatoria); possibilità di essere inserita in formato lineare o tabulare purché riferita a 100 g di prodotto.
10. **Claim nutrizionale**, indicazione **FACOLTATIVA** da utilizzare solo se l'alimento contiene una quantità di fibre \geq 3g/100g o 1,5g di fibre per 100 kcal (Regolamento ce 1924/2006). La dichiarazione nutrizionale è sempre obbligatoria e deve riportare i valori riferiti al claim.

NOVITA' IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEI PRODOTTI SENZA O A RIDOTTO CONTENUTO DI GLUTINE

Definizioni (Reg. Ue 828/2014)

- **SENZA GLUTINE:** dicitura consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg.
- **CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO:** dicitura consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 100 mg/kg

Dicitura aggiuntive (facoltative)

- Per gli **alimenti espressamente formulati per celiaci** (ex ADAP): «*specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine*» oppure «*specificatamente formulato per celiaci*». Possibilità di inserire il pittogramma «Alimento senza glutine - prodotto erogabile». Necessità di essere inseriti nel Registro Nazionale ADAP gestito dal Min. Salute.



- Per gli **alimenti naturalmente privi di glutine:** «*adatto alle persone intolleranti al glutine*» oppure «*adatto per i celiaci*».

Nota Ministero Salute del 7 luglio 2016.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

NORMATIVA SPECIFICA

- **Reg. Ce 1234/2007**, nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortaggi trasformati.
- **Reg. Ue 543/2011**, recante modalità di attuazione del regolamento Ce 1234/2007.



ETICETTATURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARCIOFI (1)

Origine: Italia (2)

Prodotto da
Mario Rossi S.r.l. Via Po, 5 - RC - Italia (3)

Confezionato da:
Agrifood Srl Via Roma, 1 - BO - Italia (4)

Conservare in luogo fresco. (5)

DA CONSUMARE ENTRO IL: 19/02/2019 (6)

Peso netto 500 g e (7)

L18 333 (8)

Confezionato in atmosfera protettiva. (9)

Valori nutrizionali medi (100 g): (10)

Valore energetico	47 kcal
	142 kJ
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	3,3 g
Sale	12,3 g

1. **Denominazione legale.**
2. **Origine**, deve essere riportata per esteso e deve fare riferimento allo stato. In caso di miscugli provenienti da più di uno Stato Membro o Paese terzo utilizzare «Miscugli di prodotti ortofrutticoli della UE», «Miscugli di prodotti ortofrutticoli dei paesi terzi», «Miscugli di prodotti ortofrutticoli della UE e dei paesi terzi».
3. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo dell'OSA** indicazione sigla della Provincia è **FACOLTATIVA**.
4. **Nome e Indirizzo del confezionatore**, indicazione **FACOLTATIVA** se diverso dall'OSA. L'indicazione può essere sostituita dal codice dell'operatore rilasciato dall'AGEA.
5. **Modalità di conservazione.**
6. **Data di scadenza**, indicazione **FACOLTATIVA** per gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non hanno subito alcuna trasformazione (sbucciatura, pelatura o trattamenti analoghi).
7. **Quantità netta**. Va indicata, per il prodotto pari a 500 g, con cifre di altezza min 4 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE.
8. **Numero di Lotto** (indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che il prodotto è stato confezionato il 330esimo giorno del 2018, ovvero il 26.11.2018).
9. **Dicitura relativa all'utilizzo di gas**, obbligatoria in caso di utilizzo di gas differenti dall'aria (anidride carbonica, ossigeno, azoto, ecc.) introdotti nel contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore il prodotto alimentare (ex Reg. Ce 1333/2008).
10. **Dichiarazione nutrizionale**, indicazione **FACOLTATIVA** per i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente.

ETICHETTATURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Norme di commercializzazione specifiche sono previste per le seguenti categorie di prodotti (all'art. 3 del reg. 543/2011): **mele, agrumi, kiwi, lattughe indivie e scarole, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola, pomodori.**

Indicazioni obbligatorie	Disposizioni
Varietà	Facoltativa per: pesche, lattughe, fragole, pomodori. Per i peperoni dolci non contemplato.
Categoria	Extra, I, II
Calibro	In base alla tipologia di ortofrutticolo può fare riferimento al diametro min-max, al peso min-max o al numero dei pezzi.
Ulteriori riferimenti all'origine	Possibilità di inserire un riferimento a livello regionale o locale (in aggiunta e non in sostituzione a quello del Paese).

In caso di **miscugli di ortofrutticoli freschi**, le informazioni devono fare riferimento a tutte le tipologie di alimenti contenute nella confezione.

Le indicazioni devono figurare **raggruppate su uno stesso lato dell'imballaggio.**

ETICETTATURA DELLA BIRRA

NORMATIVA SPECIFICA

- Legge 16 agosto 1962 nr. 1354, Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra.
- LEGGE 28 luglio 2016, n. 154 , Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale.



ETICHETTATURA DELLA BIRRA

BIRRA ARTIGIANALE (1)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo. (2)

66 cl e (3)

Alc. 4,8% vol (4)

Prodotto da Birrificio Marco Verdi Srl
Via Roma 1, **Reggio Calabria**, Italia (5)

**Conservare in luogo fresco e asciutto,
al riparo dalla luce e da fonti di calore** (6)

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO LA FINE: 2016 (7)

L18 333 (8)

Imbottigliato da:
Marco Rossi - Via Milano 1 (**RC**), Italia (9)

1. **Denominazione legale;** l'aggettivo **ARTIGIANALE** si può utilizzare se il prodotto non è stato sottoposto a processi di pastorizzazione e microfiltrazione e prodotto da birrifici indipendenti che non superano i 200.000 hl di prodotto incluso il conto terzi. Ulteriori denominazioni ammesse: «Birra analcolica» (alcol < 1,2%), «Birra leggera» o «Birra light» (alcol compreso tra 1,2% e 3,5%), «Birra speciale» (gradi plato > a 12,5), «Birra doppio malto» («gradi plato > 14,5).
2. **Elenco Ingredienti** con evidenziazione dell'allergene; indicazione **FACOLTATIVA** per le bevande con un contenuto di alcol > 1,2% vol. In caso di omissione dell'elenco la presenza dell'allergene deve essere sempre evidenziata preceduta dal termine «Contiene».
3. **Volume nominale** recipiente. Va indicata, per le confezioni da 66 cl, con cifre di altezza min. 4 mm. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza \geq a 3 mm se preimballaggio CEE. I contenuti ammessi sono: centilitri 20, centilitri 33, centilitri 50, centilitri 66.
4. **Titolo alcol. volumico effettivo.** Va indicata, per le confezioni da 66 cl, con caratteri di altezza minima di 3 mm
5. **Nome o Ragione Sociale e Indirizzo OSA;** **FACOLTATIVA** l'indicazione della provincia.
6. **Modalità di conservazione**
7. **Termine minimo di conservazione;** «Da consumarsi entro il» quando la data comporta l'indicazione del giorno.
8. **Numero di Lotto**; indicazione a discrezione confezionatore. In questo caso significa che la birra è stata imbottigliata il 330esimo giorno del 2014, ovvero il 26.11.2018. Indicazione facoltativa se il TMC comporta l'indicazione del giorno.
9. **Indicazione sede stabilimento di imbottigliamento** sempre obbligatoria a fronte della normativa nazionale; **FACOLTATIVA** l'indicazione della provincia.

ETICHETTATURA DEI VINI

NORMATIVA SPECIFICA

- **Reg. Ce 607/2009**, per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- **Decreto Legislativo nr. 6161/2010**, tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88
- **DM 13/08/2012**, Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.



ETICHETTATURA VINI DOP/IGP

In **VERDE** : indicazioni Obbligatorie di altezza minima pari a 1,2 mm

TOSCANA (1)

Indicazione geografica tipica (2)

SANGIOVESE e MERLOT (3)

BIANCO (4)

2010 (5)



(6)

Imbottigliato da Mario Bianchi (7)

Poggio a Caiano - Italia (8)

Prodotto d'Italia (9)

L14 307 (10)

750 ml e (11)

12% vol (12)

contiene solfiti e derivati dell'uovo

(13)



Dichiarazione nutrizionale (100ml). Valore energetico: 75 kcal, 314 kJ. (14)

1. **Nome della Denominazione**
2. **Menzione** che accompagna unità geografica italiana (può essere anche in sigla "IGT"), che sostituisce espressione IGP
3. **Nome della varietà** indicazione **FACOLTATIVA**; ammessa se min. 85% in caso di indicazione di un solo vitigno, 100% in caso di due vitigni.
4. **Colore del vino** indicazione **FACOLTATIVA**.
5. **Annata di raccolta** delle uve **FACOLTATIVA** per gli IGT, obbligatoria per le DOC/DOCG (ad esclusione dei vini liquorosi, spumanti e frizzanti) se almeno l'85% delle uve proviene dalla medesima annata.
6. **Simbolo Comunitario** riportato secondo quanto previsto dall'Allegato X del Reg. UE n. 1151/2012 e dal Reg. UE n. 664/14 (**FACOLTATIVO**)
7. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore**. Se l'imbottigliamento avviene presso l'azienda agricola è possibile utilizzare termini quali «imbottigliato dal viticoltore» o «imbottigliato all'origine» oppure «imbottigliato dalla Azienda agricola». Se presso un'Associazione: «Imbottigliato all'origine dalla cantina sociale» o similari. «Imbottigliato nella zona di produzione» ammesso se l'imbottigliamento avviene nella zona delimitata dal disciplinare. «Imbottigliato da...per conto di...» ammesso in caso di conto terzi. I codici rilasciati dall'ICQRF sono ammessi in sostituzione solo se figura almeno un OSA che partecipa al circuito commerciale.
8. **Comune e Stato membro** in cui **imbottigliatore** ha sede principale
9. **Indicazione di Provenienza**; ammesso «Prodotto in» o «Vino di».
10. **Numero di Lotto** di appartenenza del vino. La sua indicazione è a discrezione dell'imbottigliatore (in questo caso indica che il vino è stato imbottigliato il 307esimo giorno del 2014, cioè il 3.11.2014)
11. **Volume nominale** del recipiente (per recipiente da 0,75 l: **altezza carattere min. 4 mm**). **Lettera minuscola «e»** se il recipiente è conforme a norma UE (**altezza minima carattere: sempre 3 mm**)
12. **Titolo alcolometrico** volumico effettivo (per recipiente da 0,75 l: **altezza carattere min. 3mm**); non deve essere max. $\pm 0,5\%$ rispetto a quanto determinato dalle analisi. Indicato per unità o mezze unità. Possibilità di indicare lettera minuscola "e" di altezza ≥ 3 mm se preimballaggio CEE.
13. **Indicazione allergeni** che riguardano oltre i solfiti anche il latte, i prodotti a base di latte, le uova ed i prodotti a base di uova; pittogramma **FACOLTATIVO**.
14. **Dichiarazione nutrizionale**, indicazione **FACOLTATIVA** per le bevande con un contenuto alcolico $> 1,2\%$ vol.

ETICHETTATURA VINI SENZA DOP/IGP

Indicazioni Obbligatorie in **VERDE** : altezza minima caratteri 1,2 mm

VINO (1)

ROSSO (2)

SAN PINTINO (3)

Confezionato da **MB** (4)
Sassari - Italia (5)

10 litri e (6) **12% vol** (7)

Vino della Comunità Europea (8)

contiene solfiti (9)

L14 245 (10)

 (11) (12) 

1. **Categoria del Prodotto**
2. **Colore del vino** (**facoltativo**)
3. **Marchio** (**facoltativo**)
4. **Nome** oppure **Ragione sociale** dell'**imbottigliatore** («*Confezionato da* » per i recipienti diversi dalla bottiglia). In alternativa al nome o ragione sociale per esteso, è possibile indicare la **forma abbreviata** a condizione che essa risulti dall'atto costitutivo o dallo statuto e sia documentata come tale presso l'ufficio Registro Imprese sotto la voce «denominazione»
5. **Comune e Stato membro** in cui l'**imbottigliatore** ha la propria sede principale
6. **Volume nominale** del recipiente (*altezza carattere min. 6 mm*)
Lettera minuscola «e» se recipiente conforme a norma UE (*altezza minima caratteri: sempre 3 mm*)
7. **Titolo alcolometrico volumico effettivo** (*altezza carattere min. 5 mm*); non deve essere max. $\pm 0,5\%$ rispetto a quanto determinato dalle analisi.
8. **Indicazione di provenienza** (in questo caso il vino è ottenuto da una miscela di vini provenienti da due o più Paesi della UE)
9. **Indicazione allergeni**
10. **Numero di Lotto di appartenenza del vino** (in questo caso indica che il vino è stato imbottigliato il 245esimo giorno del 2014, cioè il 2.09.14)
11. **Indicazione Ecologica** (**facoltativa**)
12. **Der Grüne Punkt** (indicazione **facoltativa** - Necessaria per commercializzazione in Germania, segnala l'adesione a un sistema di recupero degli imballaggi)

Link utili

- Tabelle di composizione degli alimenti CREA:
http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html
- Ministero Politiche Agricole (sezione novità):
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>
- Ministero Sviluppo Economico (sezione etichettatura alimenti):
<http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/impresa/competitivita-e-nuove-imprese/industria-alimentare/etichettatura-alimentare>
- Ministero Salute (sezione DG Sanco)
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?area=sicurezzaAlimentare
- Commissione UE (sezione Food and Labelling Legislation):
http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm
- EFSA (Ingredienti e imballaggi alimentari)
<http://www.efsa.europa.eu/it/news?term=63406>