



# L'etichettatura degli Alimenti





**Le etichette**  
**Prodotti sfusi, confezionati, preincartati**



**La Denominazione di vendita**



**L'elenco degli ingredienti**  
**Additivi Alimentari**  
**Allergeni**



**Termine minimo di conservazione**  
**Data di scadenza**  
**Altre informazioni obbligatorie**

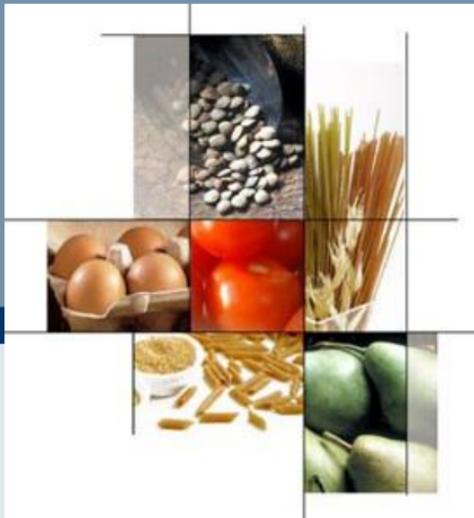


**Esempio di etichetta**



# Le etichette

## Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati





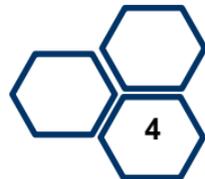
# Le Etichette dei prodotti alimentari

L'etichetta può considerarsi come la carta d'identità di un prodotto alimentare, essa fornisce tutte le indicazioni utili per un consumo consapevole e responsabile.

Attraverso una sua attenta lettura il consumatore ha gli strumenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alle proprie esigenze e per valutare il rapporto qualità/prezzo.

## **In virtù di ciò l'etichetta deve garantire trasparenza evitando di:**

- Indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, qualità, composizione, e luogo di origine del prodotto;
- Evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono;
- Attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire o curare malattie, o ancora accennare proprietà farmacologiche.





## Prodotti sfusi

I prodotti alimentari **sfusi** sono alimenti non preconfezionati o venduti **previo frazionamento** (prodotti di pasticceria, panetteria, gastronomia etc etc).

Su questi non è possibile apporre un'etichetta, ma i recipienti che li contengono o i comparti nei quali sono esposti devono avere bene in vista le indicazioni di obbligo:

- **Denominazione di vendita**;
- **Elenco degli ingredienti** (ove siano presenti);
- **Data di scadenza** per la pasta fresca semplice o con ripieno;
- **Modalità di conservazione** nel caso di prodotti altamente deperibili;
- La **percentuale di glassatura**, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- Il **prezzo** per carni, ortofrutta e prodotti lattiero-caseari.



(fanno eccezione i formaggi freschi a pasta filata, come la mozzarella che se non venduti presso il caseificio devono essere obbligatoriamente preconfezionati).



## Prodotti preincartati

Sono gli alimenti chiusi in un involucro o in un incarto negli esercizi di vendita per la consegna diretta all'acquirente o per la vendita a libero servizio (come quelli esposti al banco o sugli scaffali), a prescindere dal sistema di chiusura più o meno sigillante. Tali prodotti comprendono:

- Gli alimenti venduti sfusi;
- I cibi confezionati all'interno del luogo di vendita in presenza e a richiesta del consumatore finale acquirente;
- I prodotti confezionati in un momento precedente l'atto dell'acquisto, ma comunque destinati ad una vendita "immediata" e sempre all'interno dei locali dove i prodotti sono stati preparati.

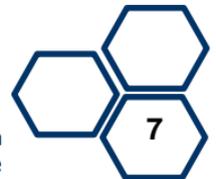




# Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati

## Prodotti preconfezionati

Sono quelli avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio ed il cui contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

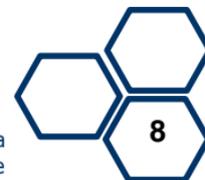




## Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati

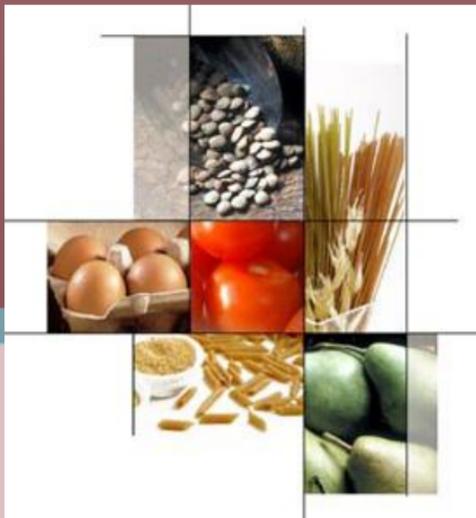
Per i prodotti **preconfezionati** e per tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle e alle collettività (ristoranti, mense, ospedali, catering) sulle confezioni o su apposite etichette devono figurare, alcune indicazioni obbligatorie:

- La denominazione di vendita;
- **L'elenco degli ingredienti;**
- **Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze ancora presente nel prodotto finito, anche in forma alterata;**
- **La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;**
- La quantità netta o quantità nominale;
- **Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
- Le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
- **Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che commercializza il prodotto, che è responsabile delle informazioni sugli alimenti;**
- **Il paese di origine, vale a dire il luogo dove il prodotto ha subito l'ultima trasformazione sostanziale, o il luogo di provenienza nei casi in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore (es. mozzarella prodotta in Germania e venduta in Italia)**
- **Le istruzioni per l'uso, ove necessario;**
- Il titolo alcolimetrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- **Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;**
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- **Una dichiarazione nutrizionale**





## La Denominazione di vendita





# La Denominazione di vendita

Per **denominazione di vendita** di un prodotto alimentare si intende la **denominazione legale del prodotto** o **il nome consacrato dagli usi**



ESEMPIO

•Torrone



ESEMPIO

•Cotechino



ESEMPIO

•Panettone



ESEMPIO

•Pandoro

o ancora la **denominazione merceologica** generica per indicare una serie di prodotti (esempio: "pasta alimentare") oppure specifica per un solo prodotto (esempio: "spaghetti", "wafer").

La denominazione non può essere mai sostituita da un nome di fantasia o da un marchio di fabbrica e va sempre letta con cura perché può rilevare immediatamente la **qualità del prodotto**! Talvolta, infatti, alcune raffigurazioni in etichetta possono confondere il consumatore ed indurlo a credere che il prodotto sia in possesso di caratteristiche che invece non ha.

## La Denominazione di vendita

La denominazione di vendita comporta un'indicazione relativa allo **stato fisico** in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (esempio: *in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato*).

Fanno eccezione alcuni prodotti che per definizione o per consuetudine sono venduti con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti. Ad esempio lo **"speck"** è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura. In questo caso è superfluo menzionare nella sua denominazione di vendita "affumicato".

***Diverso è, invece, il caso del salmone, della ricotta ecc, prodotti che, se affumicati, acquisiscono caratteristiche sensoriali diverse rispetto all'alimento non trattato.***





# La Denominazione di vendita

## E' importante sapere che...

quando la legge stabilisce per un determinato alimento una **classificazione in categorie di qualità**, la denominazione legale dà un'informazione immediata del livello qualitativo del prodotto, che il consumatore può immediatamente valutare:

## Esempi

- **Olio extravergine di oliva** ⇨ **olio vergine di oliva** ⇨ **olio di oliva**
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità - latte fresco pastorizzato - latte pastorizzato
- Uovo extra - uovo di categoria A
- Confettura extra - confettura
- Succo di frutta - nettare
- Cioccolato puro - cioccolato extra - cioccolato finissimo – cioccolato

***In tutti questi casi il prodotto indicato per primo in elenco ha caratteristiche merceologiche superiori rispetto ai successivi, in base a specifiche di legge.***



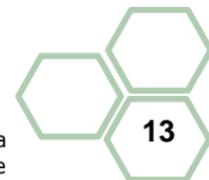
## Indicazioni che accompagnano la denominazione di vendita

Se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalla dicitura

**"decongelato"**

eccetto i casi in cui:

- ✓ lo scongelamento riguardi i singoli ingredienti, *ad esempio il burro,*
- ✓ l'abbattimento della temperatura costituisca una fase del processo tecnologicamente necessaria, *ad esempio torte congelate;*
- ✓ lo scongelamento non comporti conseguenze negative in termini di sicurezza e qualità, *ad esempio brioche congelati somministrati dopo cottura.*





## Indicazioni che accompagnano la denominazione di vendita

- se un alimento è stato trattato con radiazioni ionizzanti deve riportare la dicitura **"irradiato"** o **"trattato con radiazioni ionizzanti"** .
- se un **ingrediente** normalmente utilizzato è **sostituito** con un altro l'etichettatura deve recare **chiara indicazione** in prossimità della denominazione e del componente o ingrediente sostituito, *ad esempio "maionese di soia" quando uova o ovoprodotti sono sostituiti con latte di soia.*
- prodotti e preparazioni a base di carne o pesce contenenti **proteine aggiunte** di diversa origine animale occorre indicare la presenza di tali proteine nonché l'origine.





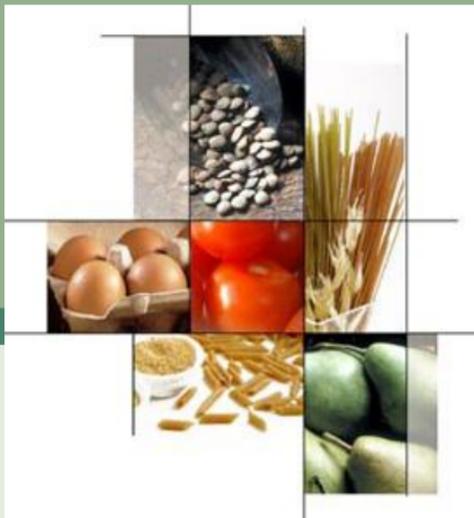
## Indicazioni che accompagnano la denominazione di vendita

- **“acqua aggiunta”** a carne, preparazioni di carne, prodotti della pesca che nel prodotto finito rappresenta più del 5% del peso va dichiarata in etichetta.
- la carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo ma che in realtà sono frutto dell' unione di diverse parti devono riportare la dicitura: **“carne ricomposta”** o **“pesce ricomposto”**.





# L'elenco degli ingredienti Additivi Alimentari Allergeni





# Elenco degli ingredienti

L'elenco degli ingredienti è **obbligatorio** su tutti i prodotti confezionati. Gli ingredienti sono riportati in **ordine decrescente di peso**: il primo ingrediente è quello presente in maggiore quantità.

## **Merenda di pastafrolla con confettura di albicocca**

**Ingredienti:** farina di frumento, confettura di albicocca 27% (zucchero, purea di albicocche 45% corrispondente al 12,2% sul totale ingredienti, addensante: pectina, succo di limone), zucchero, burro, grasso vegetale non idrogenato, tuorlo 3,1%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico, carbonato acido di ammonio), latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, emulsionante: lecitina di soia, aromi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi e frutta a guscio.

**PREPARATO SENZA L'UTILIZZO DI ADDITIVI CONSERVANTI E COLORANTI.**

**In questo modo il consumatore può rilevare eventuali differenze nella quantità degli ingredienti, confrontando prodotti di marche diverse.**

Quando l'etichettatura di un prodotto o la sua denominazione di vendita pone l'accento su un particolare ingrediente che va a differenziare quel prodotto da altri prodotti analoghi, (es: "torta al cioccolato"), di questo ingrediente deve essere riportata la quantità percentuale.





# Elenco degli ingredienti

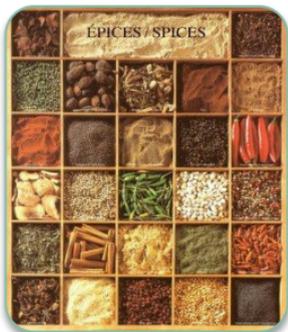
✓ va indicata in etichetta **la natura di oli e grassi utilizzati** ad esempio: oli e grassi vegetali (*olio di palma, olio di soia*), oli e grassi di origine animale (*va specificata la specie animale*)

novità

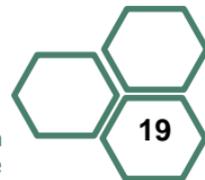


# Elenco degli ingredienti

Gli ingredienti devono essere designati col loro nome specifico, tuttavia alcuni, specificati per legge, possono essere designati col nome della categoria.



*Ad esempio: se la miscela di spezie presenti in un prodotto non supera il 2% in peso del prodotto stesso, può essere omessa l'indicazione di ogni singola spezia ed essere utilizzata invece la dicitura "spezia e/o piante aromatiche".*



# Elenco degli ingredienti



## Latte e derivati

in cui non siano aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e culture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.



# Additivi Alimentari

**Gli Additivi alimentari sono delle sostanze estranee all'alimento che vengono aggiunte intenzionalmente con lo scopo di preservare i diversi cibi o far loro acquisire determinate caratteristiche gradite al consumatore.** Queste sostanze sono oggetto di una rigorosa regolamentazione e per poter essere impiegate devono avere una comprovata utilità, essere sicure e non confondere il consumatore.

## Facciamo un esempio...:

Nella tecnologia di produzione di taluni prodotti alimentari (salsicce, foie gras, aringhe in salamoia) vengono utilizzati degli additivi noti con il nome :

### **Nitriti e Nitrati**

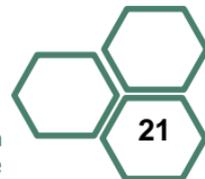
questi svolgono due funzioni essenziali:

- **impedire la moltiplicazioni di alcuni batteri**

(in particolare il *Clostridium botulinum*).

- **mantenere un colore rosso vivo delle carni**

che diversamente tenderebbero al bruno e sarebbero, dunque, poco gradite al consumatore.





# Additivi Alimentari

Gli **additivi** sono indicati con:

- ❖ Il **nome della loro categoria** seguito dal loro nome specifico (es: acidificante: acido orto-fosforico, **colorante: caramello**).



oppure

- ❖ La **lettera E** (che indica l'additivo è riconosciuto e permesso in tutti i Paesi dell'Unione Europea) **seguita da un numero che indica la categoria**.





# Additivi alimentari

Gli **additivi alimentari** possono essere classificati in categorie in base alla loro **funzione principale** in:

**Additivi Alimentari che contribuiscono a mantenere la freschezza e la sicurezza degli alimenti:**

permettono di allungare la durata del prodotto proteggendo gli alimenti dal deterioramento provocato dall'ossidazione e dai microrganismi. Tra questi vi sono: **Antiossidanti , Conservanti**

**Additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali:**

impiegati per conferire determinate caratteristiche agli alimenti, migliorarne le proprietà sensoriali e contribuire ai processi di produzione degli alimenti. Tra questi vi sono: **Coloranti, Emulsionanti e Stabilizzanti, Addensanti, Edulcoranti.**



# Allergeni

**La lettura dell'elenco degli ingredienti diventa particolarmente importante per le persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari...**

Gli alimenti infatti possono nascondere tra gli ingredienti determinate sostanze definite **allergeni**. Si tratta di sostanze innocue per la maggior parte delle persone, ma che in alcuni soggetti sono in grado di produrre manifestazioni allergiche o intolleranze.



*Per questo motivo c'è l'obbligo da parte dei produttori di indicare in etichetta tutti gli ingredienti che possono creare allergie o intolleranze alimentari, anche se presenti in tracce.*



# Allergeni

Ogni **allergene** dovrà essere **indicato esplicitamente** in etichetta o menzionato nelle indicazioni inerenti i prodotti venduti sfusi. La denominazione è evidenziata, **con carattere, stile o sfondo chiaramente distinto rispetto agli altri ingredienti**, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

novità

***Gli ingredienti che appartengono all'elenco delle sostanze allergeniche devono essere menzionati con il nome della sostanza.***

Vista la pericolosità degli allergeni anche in quantità minime, è possibile che alimenti che non ne prevedano l'utilizzo possano contaminarsi accidentalmente, ad esempio ciò può avvenire in attività o laboratori nei quali vengono realizzate varie tipologie di preparazioni (es.: pasticceria, gelateria, gastronomia). In questo caso va segnalata, alla fine dell'elencazione degli ingredienti del singolo prodotto, la frase "**può contenere tracce di...**", per evitare così l'insorgenza nella clientela di fenomeni allergici e possibili richieste di risarcimento.





# Allergeni

Le sostanze più comunemente causa di allergie possono essere:

## Alimenti stessi

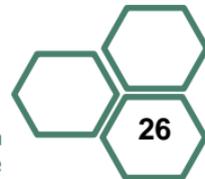
- Latte e prodotti a base di latte;
- Cereali contenenti glutine;
- Crostacei;
- Uova;
- Pesce;
- Arachidi;
- Soia;
- Frutta a guscio;
- Sedano;
- Senape;
- Sesamo;
- Lupini;
- Molluschi;



## Additivi

- Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10mg/Kg o ml)
- Alcuni coloranti

Gli **allergeni** devono sempre essere specificati nel dettaglio: ad esempio per la lecitina occorre indicare se proviene da uova o da soia, l'indicazione di amido deve essere accompagnata dalla precisazione del tipo di cereale da cui è stato ricavato.

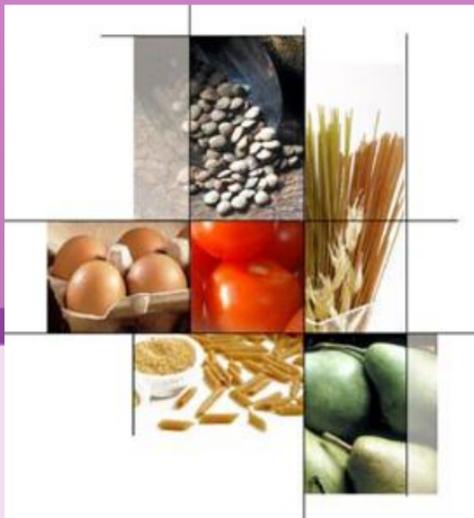




# Termine minimo di conservazione

## Data di scadenza

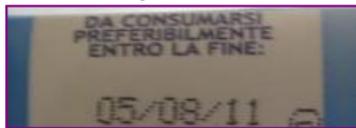
### Altre informazioni obbligatorie



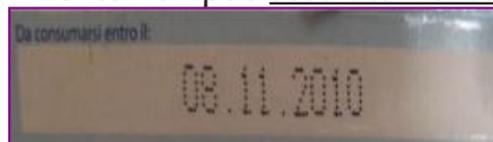


## Termine minimo di conservazione e data di scadenza

La dicitura "**Da consumarsi preferibilmente entro il ...**" è il termine entro il quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione. Tale indicazione rappresenta un consiglio per il consumo ottimale del prodotto: oltre il termine indicato il prodotto può ancora essere consumato in sicurezza, ma il produttore non garantisce più le caratteristiche organolettiche originarie (es: gusto, odore, ecc.).



La dicitura "**Da consumarsi entro il ...**" è il termine **perentorio** entro il quale il prodotto deve essere consumato. Il termine è obbligatorio per i prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, per tale motivo l'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza.



La data di scadenza: "**Da consumarsi entro il ...**" deve essere riportata **su ogni porzione preconfezionata** e non più solo sulla confezione esterna che contiene più imballi singoli.



## Termine minimo di conservazione e data di scadenza

**Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza** restano validi se il prodotto è adeguatamente conservato (*in ambienti adatti, alle temperature previste, lontano da fonti di calore, in luoghi asciutti*): in caso contrario i processi di alterazione possono essere sensibilmente accelerati e l'alimento potrà risultare "avariato" anche molto prima di quanto previsto.

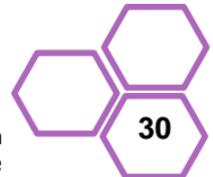
La data deve riportare:

- *Giorno e mese per prodotti conservabili per meno di 3 mesi;*
- *Mese ed anno per prodotti conservabili per periodi compresi tra 3 e 18 mesi;*
- *Anno per prodotti conservabili per più di 18 mesi.*



## Non c'è l'obbligo di indicare la scadenza per...

- Gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate;
- I vini;
- Le bevande con contenuto di alcool pari o superiore al 10% in volume;
- Le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate contenute in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- I prodotti di panetteria e pasticceria che vengono consumati entro le 24 ore dal momento della fabbricazione;
- Gli aceti;
- Il sale da cucina;
- Gli zuccheri allo stato solido;
- I prodotti di confetteria, caramelle e pastiglie;
- Le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- I gelati monodose.



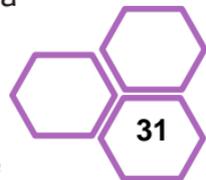


## Etichetta nutrizionale

A partire dalla fine del 2016, gli operatori del settore alimentare con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto, o l'importatore nel caso in cui tale operatore non è stabilito nell'UE, sono tenuti ad inserire una **“dichiarazione nutrizionale”** sulla confezione, o in etichetta.

Tutti i prodotti alimentari preconfezionati, salvo alcune eccezioni, dovranno riportare una **tabella nutrizionale** con i valori di energia (kcal o kJ), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, relativa a 100 grammi di prodotto e , su base volontaria, relativa alla porzione.

Su **base volontaria**, può essere riportato in etichetta in termini percentuali il **contributo di una porzione** di alimento rispetto ai fabbisogni medi quotidiani di un adulto medio (GDA's Guidelines Daily Amounts, quantità giornaliere indicative).





## Altre informazioni obbligatorie in etichetta

### la denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione

- ✓ **“confezionato in atmosfera protettiva”** nel caso di alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas di imballaggio autorizzati
- ✓ **“con zuccheri ed edulcoranti”** se un alimento contiene uno o più zuccheri aggiunti o edulcoranti autorizzati
- ✓ **“contiene aspartame”** o **“contiene una fonte di fenilalanina”** se un alimento contiene aspartame/sali di aspartame-acesulfame
- ✓ **“un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”** nel caso di alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti





## Altre informazioni obbligatorie in etichetta

✓ **“contiene liquirizia”** nel caso di dolciumi o bevande con una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro

✓ **“contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione”** per i dolciumi con una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg e bevande contenenti più di 1,2 % in volume di alcool con una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l...

✓ **“elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento”** per le bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè» che contengono caffeina in proporzione superiore a 150 mg/l e per gli alimenti diversi dalle bevande per i quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.





## Altre informazioni obbligatorie: *“Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di ”*

- ✓ La dicitura *“addizionato di steroli vegetali”* o *“addizionato di stanoli vegetali”* deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell’alimento;
- ✓ il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri fitostanolo aggiunti va *dichiarato nell’elenco degli ingredienti*;
- ✓ va segnalato che l’alimento è *destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre i livelli di colesterolo nel sangue*;
- ✓ i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;
- ✓ va segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare *inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni*;
- ✓ va indicata la *porzione dell’alimento o dell’ingrediente alimentare* interessato va definita (in g o ml), con un’indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione.

novità



✓ Nel caso di **vendita con mezzi di comunicazione a distanza** **tutte le informazioni obbligatorie**, ad eccezione del termine minimo di conservazione e della data di scadenza, devono essere fornite prima che l'acquisto sia concluso.

novità



## Altre informazioni obbligatorie in etichetta

### ✓ **Il quantitativo netto espresso in peso o in volume e il peso netto sgocciolato**

Indica la quantità, in peso (g o kg) per i prodotti solidi o in volume (l, ml, cl) per quelli liquidi, al netto della confezione. E' importante controllare la quantità netta contenuta nell'unità di vendita, rapportandola al prezzo, per non avere, da grandi confezioni... "piccole" sorprese!

### ✓ **il peso netto sgocciolato**

Se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di governo, anche quando esso si presenti congelato o surgelato, deve essere indicata la quantità di prodotto sgocciolato. In questo caso, dunque, deve essere riportata anche la dicitura "peso netto sgocciolato".

### ✓ **Data di congelamento**

*novità*

C'è l'obbligo di indicare la data del primo congelamento per le carni e le preparazioni a base di carne e per i prodotti ittici non trasformati.

<<VIETATE LE ESPRESSIONI>>





## Curiosità

Per **liquido di governo** si intende: acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia; soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto; soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti; succhi di frutta e di ortaggi nel caso di conserve di frutta e di ortaggi e miscele di questi prodotti.



Non vengono considerati liquidi di governo o di copertura, ai fini dell'indicazione del peso netto sgocciolato, liquidi o sostanze come gli oli, le acqueviti, i liquori (come il "tonno all'olio di oliva") per i quali non è richiesta la quantità di prodotto sgocciolato, ma solo quella della quantità totale della confezione.

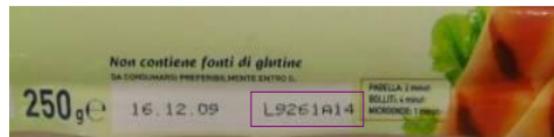
La **glassatura** è lo strato di ghiaccio protettivo che viene applicato alla superficie dei prodotti della pesca congelati o surgelati, ottenuto mediante aspersione, nebulizzazione e spruzzatura. In alcuni casi, come per il pesce, si può giungere fino al 15-20% del peso. Anche in questo caso in etichetta o sul cartellino dei prodotti surgelati o congelati, deve comparire anche il **peso al netto della glassatura**.



## Altre informazioni obbligatorie in etichetta

### ✓ Un numero di identificazione del lotto di produzione

Il lotto designa un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. La dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza di un prodotto è leggibile sulla confezione in forma di numero a più cifre o in forma alfanumerica ed è preceduto dalla lettera "L". L'indicazione del lotto non è richiesta: - quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese.



*Prodotti contraddistinti dallo stesso numero di lotto hanno le stesse caratteristiche.*



### A cosa serve il LOTTO?

Il lotto può essere **utile** per l'individuazione delle partite non idonee al consumo, da ritirare dal commercio:

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di **sicurezza** degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, egli deve avviare immediatamente procedure per **ritirarlo** dal mercato e informarne le autorità competenti. Se il prodotto è già giunto al consumatore, è cura dell'operatore informare i consumatori, in maniera efficace, del motivo del ritiro e, se necessario, richiamare i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.



## Altre informazioni obbligatorie in etichetta

### I riferimenti del produttore o del confezionatore

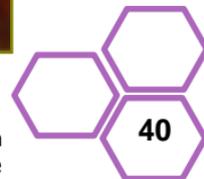
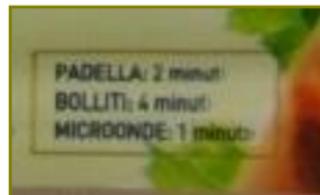
Tramite l'etichetta possiamo conoscere il nome e la sede del produttore, o del confezionatore, o del venditore di un alimento; a volte il nome dell'operatore è sostituito da un marchio depositato. Va, però, sempre indicata la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

### Le modalità di conservazione e utilizzazione e le istruzioni per l'uso

Sono menzioni obbligatorie solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto o, per alimenti di uso non comune, è indispensabile specificarne le modalità di impiego.

*Da consumarsi previa cottura*

*Conservare in luogo fresco e asciutto*





# Dichiarazione nutrizionale

La dichiarazione **nutrizionale obbligatoria** reca le indicazioni seguenti:

- ✓ *il valore energetico;*
- ✓ *la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.*

Tale dichiarazione può essere integrata con altre indicazioni:

- ✓ *acidi grassi monoinsaturi;*
- ✓ *acidi grassi polinsaturi;*
- ✓ *polioli;*
- ✓ *amido;*
- ✓ *fibre;*
- ✓ *i sali minerali o le vitamine presenti in quantità significativa*

facoltative

obbligatorie

il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi **per porzione e/o per unità di consumo.**

Sull'etichetta deve essere indicata la **porzione o l'unità utilizzata** ed il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio.



## Claim nutrizionale

L'etichettatura nutrizionale è sempre **obbligatoria** senza eccezioni allorquando un claim nutrizionale figura sulla confezione, in una presentazione ovvero in una pubblicità:

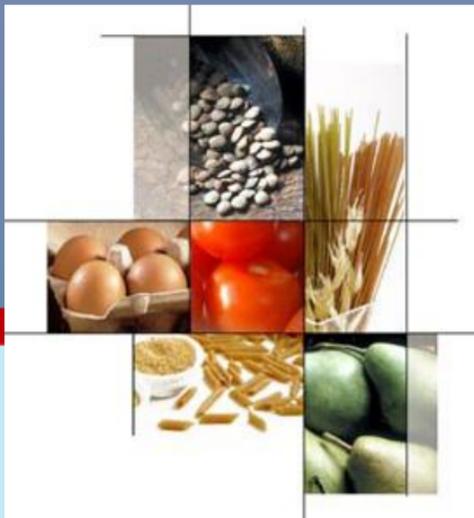
ad es. *"senza zucchero"*,

*"con meno grassi"*,

*"a basso contenuto di colesterolo"*.

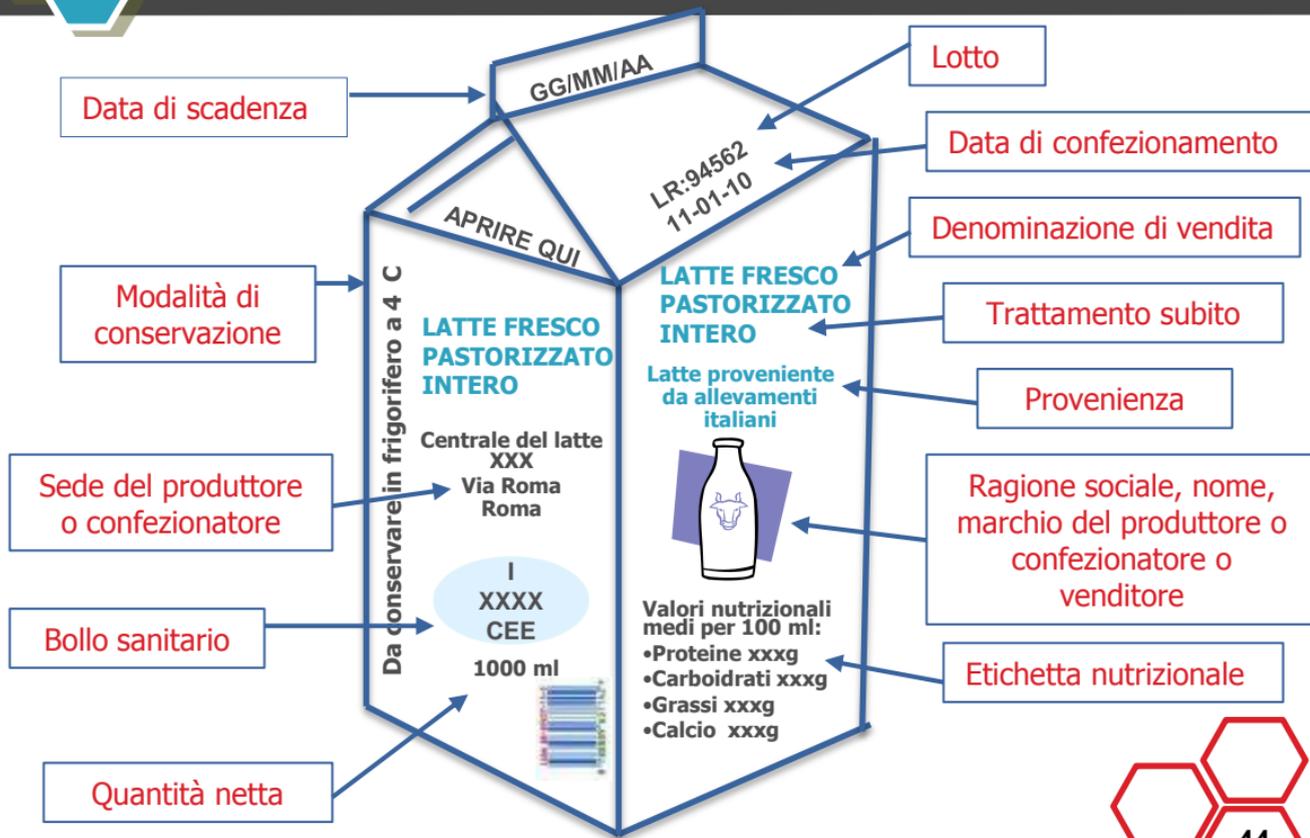


# Esempio di etichetta





# Il latte





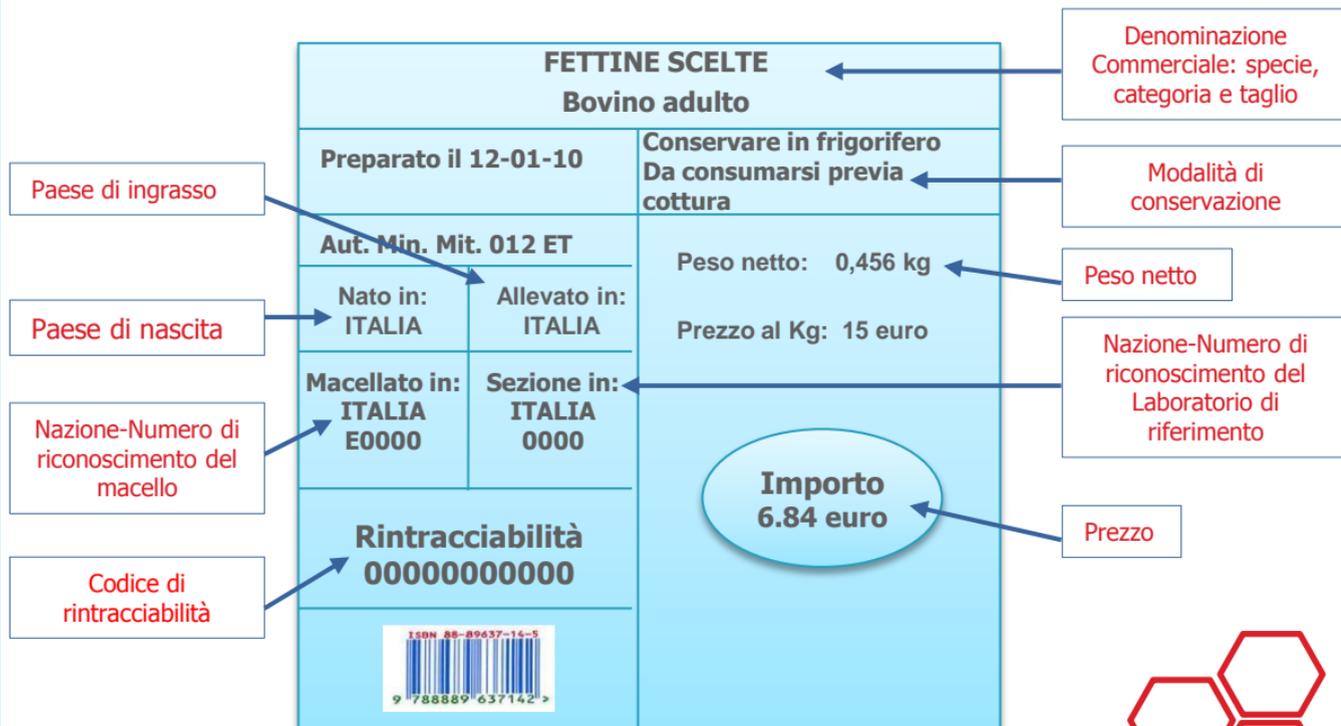
# Le uova



Categorie di peso:  
XL (grandissime) > 73g;  
L (grandi) da 63 a 72g;  
M (medie) da 53 a 62g;  
S (piccole) < 53g.

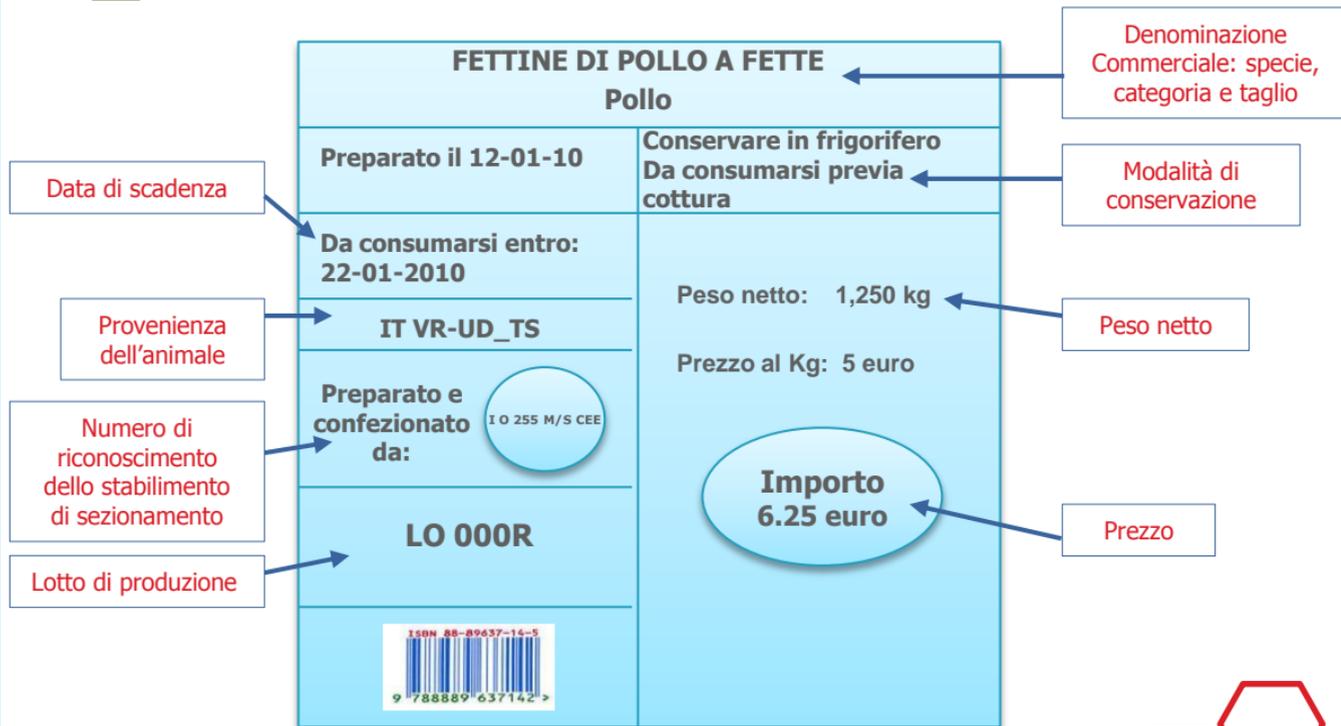


# La carne bovina





# Il pollo





# I prodotti ittici



## Metodo di produzione:

**“prodotto della pesca”** se proviene dal mare aperto

**“prodotto della pesca in acqua dolce”** se proviene da fiumi o laghi

**“prodotto da acquacoltura”** se proviene da allevamenti

Zona FAO n. 61; 67; 71; 77; 81; 87	Oceano Pacifico
Zona FAO n. 48; 58; 88	Oceano Antartico

N.B.: È facoltà del venditore indicare una zona di cattura più dettagliata (ad esempio, nella Zona FAO n.37, Mar Adriatico).

## B. Per i prodotti pescati in acque dolci:

Nome del Paese membro o del Paese terzo di origine

## C. Per i prodotti di allevamento:

Nome del Paese membro o Paese terzo/Più Paesi membri o Paesi terzi

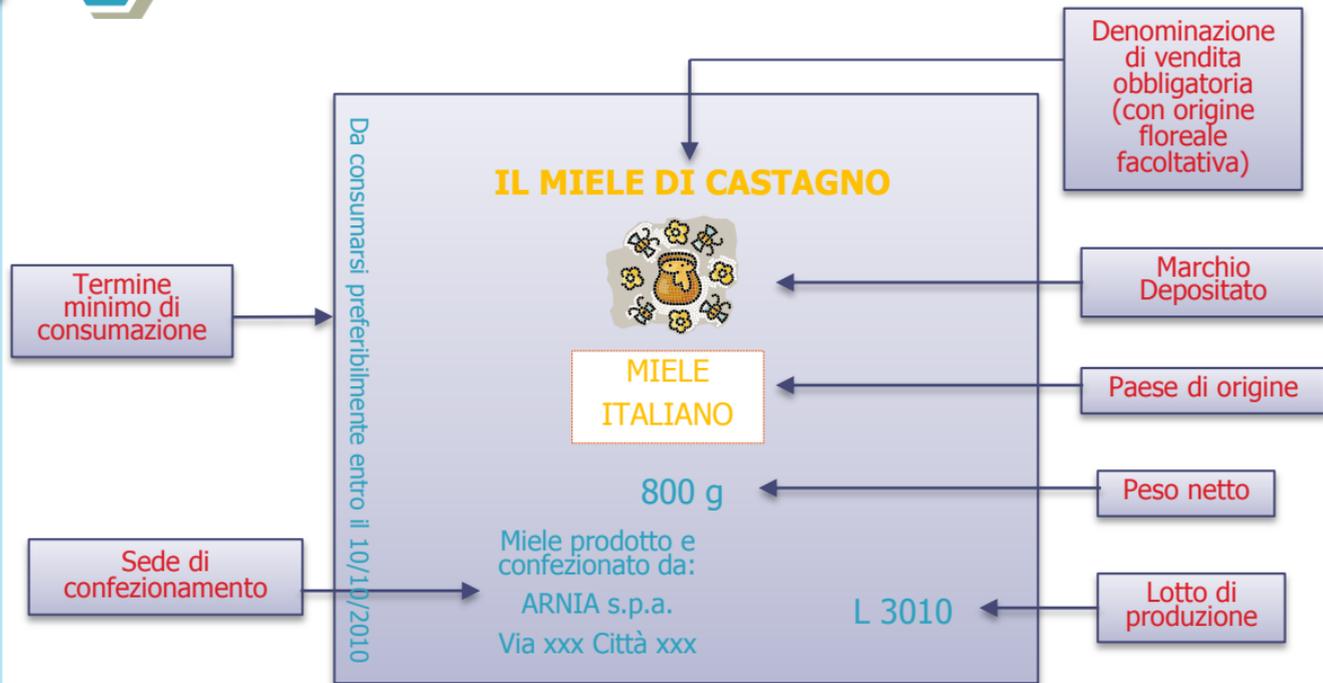
## Provenienza:

**Paese di cattura per i pesci allevati o zona di pesca per gli altri. Per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza.**

A. Per i prodotti pescati in mare:	
Zona FAO n. 21	Oceano Atlantico nord-occidentale
Zona FAO n. 27 e 27 Iliid	Atlantico nord-orientale e Mar Baltico
Zona FAO n. 31	Oceano Atlantico centro-occidentale
Zona FAO n. 34	Oceano Atlantico centro-orientale
Zona FAO n. 41	Oceano Atlantico sud-occidentale
Zona FAO n. 47	Oceano Atlantico sud-orientale
Zona FAO n. 37.1; 37.2; 37.3; 37.4	Mar Mediterraneo e Mar Nero
Zona FAO n. 51 e 57	Oceano Indiano



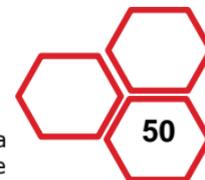
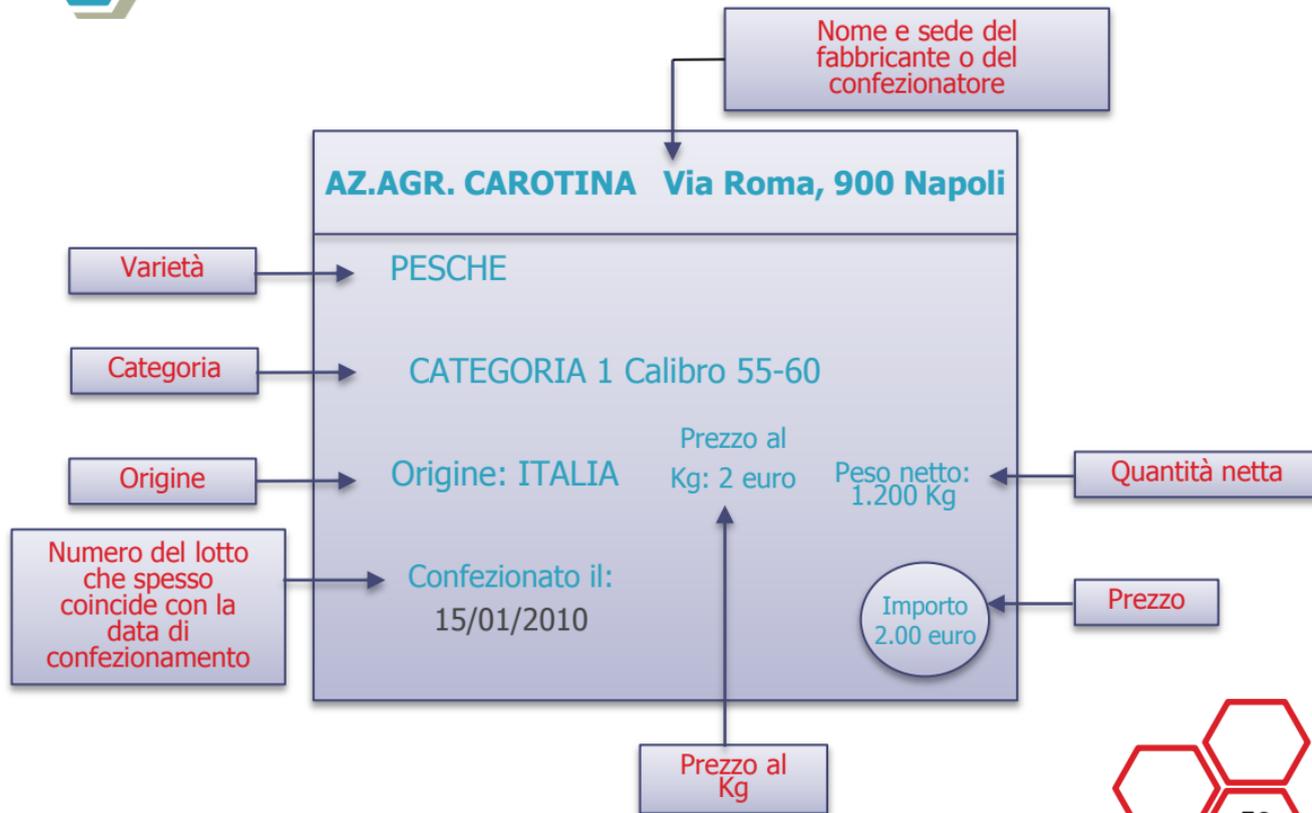
# Il miele



Come previsto dal D.lgs. 179/2004 (modificato dalla Legge 81/2006 art. 2/bis) concernente l'**etichettatura del miele** è obbligatorio che le confezioni riportino il **sigillo** che garantisca l'integrità della confezione all'acquisto.

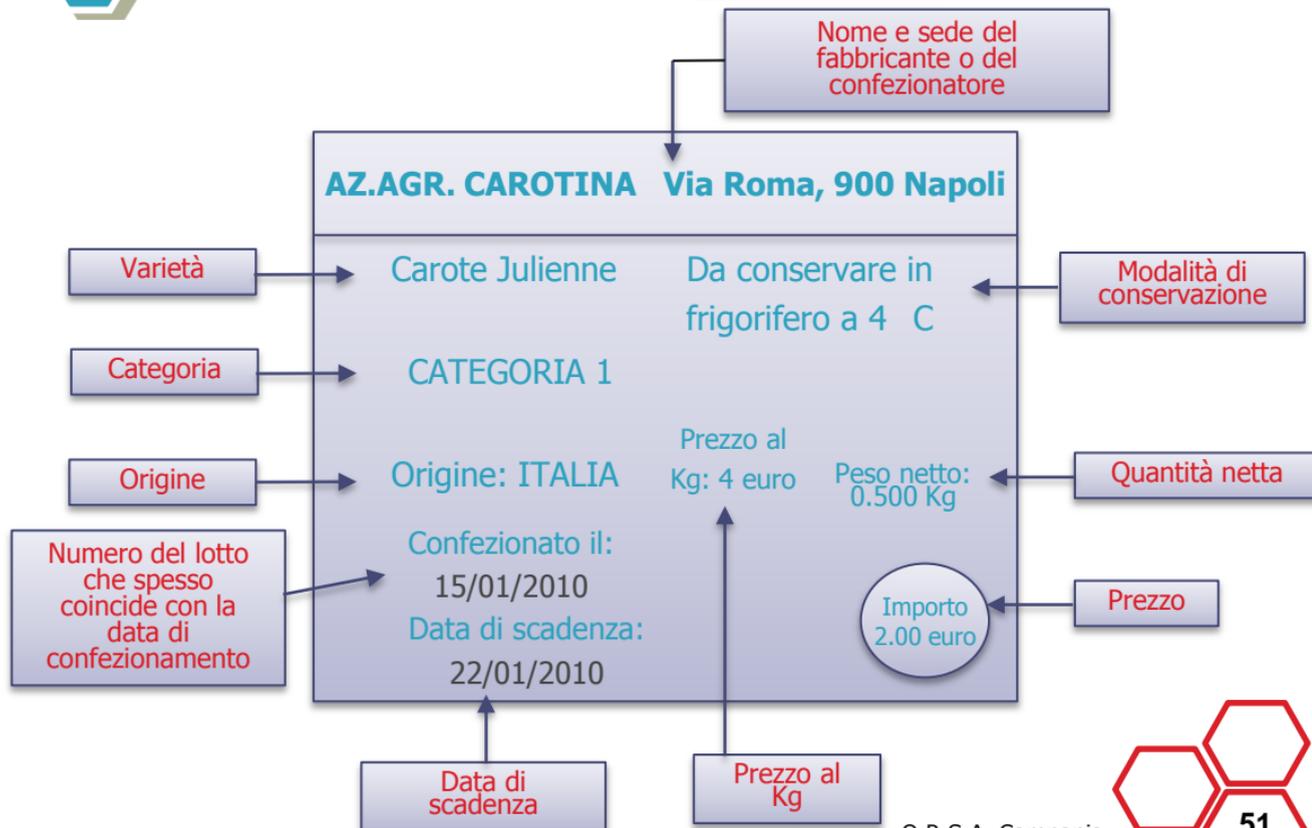


# La frutta fresca preconfezionata





# I prodotti ortofrutticoli trasformati





# I prodotti ortofrutticoli sfusi

Esempio di cartello da apporre sul prodotto sfuso



## Categoria

**Extra, prima o seconda in ordine decrescente di qualità.**



Denominazione di vendita

## Olio Extra Vergine di Oliva

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

### Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 ml di prodotto

Valore	828	Kcal
	3404	Kj

Proteine	0	g
Carboidrati	0	g
Grassi	92	g
Di cui saturi	14	g
Di cui monoinsaturi	64	g
Di cui polinsaturi	14	g
Colesterolo	0	mg
Sodio	0	g
Vitamina E	14	mg

### Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Lotto e Termine minimo di conservazione

### LOTTO E DATA DI CONSUMO

Da consumarsi preferibilmente entro:  
30/05/2011 Lotto: LF029

### Produttore

Imbottigliato per:  
Oleificio Natura

Nello stabilimento:  
Via Roma 55, Napoli

Nome e sede del produttore

Sede dello stabilimento di confezionamento

### Smaltimento confezione

Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso

### Ulteriori informazioni

Acquisto etico solidale  
Numero verde  
800123456

Quantità contenuta

QUANTITÀ NOMINALE - CODICE EAN

0.75 L e





# Riferimenti Normativi

## Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109

**Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.**

- × D.L.gs. 25-02-2000 n.68
- × D.L.gs. 10-08-2000 n.259
- × Reg. 17-07-2000 n.1760
- × Reg. 25-08-2000 n.1825
- × D.L.gs. 14-02-2003 n.31
- × D.L.gs. 23-06-2003 n.181

- × D.M. 25-02-2004
- × D.L.gs. 08-02-2006 n.114
- × Direttiva 12-12-2006 n.142
- × D.L.gs 27-09-2007 n.178
- × Reg. 25-11-2011 n.1169



# il gruppo di lavoro





Contenuti a cura di:  
Dott.ssa Eloise Peirce  
Dott.ssa Germana Colarusso

Grafica a cura di:  
Pierluigi Venneri

O.R.S.A. – Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare  
c/o IZSM – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno  
Via Salute 2, 80055 Portici (Na)  
Tel. +39 081 78 65 333/153 Fax. +39 081 78 65 149  
E-mail: [orsacampania@izsmportici.it](mailto:orsacampania@izsmportici.it)  
Web site: <http://www.orsacampania.it>

