



Camera di Commercio  
Viterbo



CeFAS

AZIENDA SPECIALE  
FORMAZIONE E SVILUPPO  
Camera di Commercio Viterbo



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Viterbo 29 maggio 2019

**Laura Bersani**

# L'etichettatura dei prodotti alimentari: recenti interpretazioni comunitarie e nazionali



ATTIVO presso  
Camera di  
Commercio Viterbo

"Sportello Etichettatura e Sicurezza alimentare" disponibile per PMI presso oltre 50 Camere di Commercio (orientamento)



Redazione guide per imprese

<http://www.to.camcom.it/guideUE>

<http://www.pie.camcom.it/sportelloeuropa/guideUE>

[http://www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view\\_html?idp=1381](http://www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1381)



## **GUIDA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

**STRUMENTI PRATICI DEL SISTEMA CAMERALE  
A SUPPORTO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE**

**INFO:**

**[http://images.lab-to.camcom.it/f/Varie/22/2236\\_LCCCT\\_1922019.pdf](http://images.lab-to.camcom.it/f/Varie/22/2236_LCCCT_1922019.pdf)**

# ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI



I divieti e le limitazioni sono validi anche per presentazione (compreso sito internet) e pubblicità degli alimenti

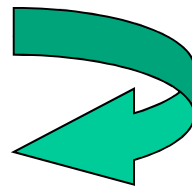


*La pubblicità, in ogni sua forma, deve pertanto risultare “palese, veritiera e corretta”*

# ETICHETTATURA ALIMENTI

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

**REGOLAMENTO UE 1169/2011**



**Decreto Legislativo n. 145/2017**

**Decreto Legislativo n. 231/2017**

*da integrare con le richieste della normativa di settore, quando presente*

# ETICHETTATURA

## COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI



**Alimenti preimballati**



**Alimenti non preimballati**

# Regolamento UE 1169/2011 – D.Lvo 231/2017

Alimenti non preimballati



**CARTELLO**  
o sistema equivalente  
anche digitale



**INGREDIENTI  
ALLERGENI**  
(evidenza )

Denominazione alimento  
Elenco degli ingredienti  
Modalità di conservazione  
pr. rapidamente deperibili,  
ove necessario  
Data di scadenza solo per  
le paste fresche/ripiene  
Titolo alcolometrico  
volumico (>1,2% vol)  
Percentuale di glassatura  
Decongelato



# INDICAZIONI OBBLIGATORIE

## Regolamento UE n. 1169/2011 Alimenti preimballati

Denominazione alimento

Elenco ingredienti

Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranze

Quantità di taluni ingredienti/categorie

Quantità netta alimento

Termine minimo di conservazione o data scadenza

OSA responsabile informazioni alimenti – Sede stabilimento (D.Lvo 145/2017)

Tit.alcolometrico volumico effet. (bevande > 1,2% di alcol in volume)

### Dichiarazione nutrizionale

Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego

Istruzioni per l'uso

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto

.....LOTTO.....

Direttiva 91/2011 – D.Lvo 231/2017



# ETICHETTATURA

## PRESENTAZIONE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

La denominazione dell'alimento, la quantità netta dell'alimento e il titolo alcolometrico volumico delle bevande con più dell'1,2% di alcol in volume, appaiono nello stesso campo visivo

# ETICHETTATURA

## COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- Indicazioni in lingua italiana
- Informazioni posizionate in un punto evidente
- Informazioni chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili

Le informazioni obbligatorie non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

## Dimensione caratteri Art.13 All.IV

✓ **DIMENSIONI minime caratteri, la cui parte mediana – altezza della 'x' - è pari o superiore a 1,2 mm (Allegato IV)**



*eccezione: se superficie imballaggio < 80 cm<sup>2</sup>, dimensione minima della 'x' deve essere pari o superiore a 0,9 mm*

# Comunicazione Europea 8 giugno 2018

(relativa a Reg. UE 1169/2011)

2018/C 196/01

## Principali chiarimenti

### Presentazione delle informazioni

Le etichette **non** possono essere **facilmente amovibili** e devono rispettare i requisiti di:

- Messa a disposizione
- Accessibilità
- Posizionamento delle informazioni obbligatorie



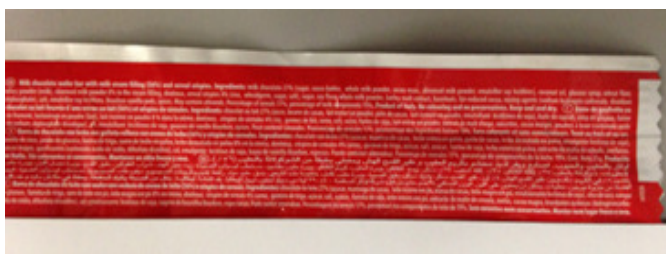
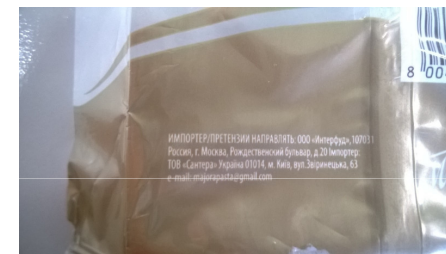
Es. etichette legate con spago, cartellini, ecc. -> da valutare caso per caso

# PRESENTAZIONE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

**INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO - BISCOTTERIA SECCA E FRESCA - TORTE**  
**FARINA DI GRANO TENERO** tipo "00", **FARINA DI MAIS**, grassi vegetali in proporzione variabile (SOIA, girasole, palma), acqua, zucchero, glucosio, miele, UOVA, olio vegetale, strutto, lievito di birra, agenti lievitanti LATTE in polvere, BURRO, PANNA, RICCOTTA (ingredienti: latte di latte vaccino, sale) sale, emulsionanti E472 e E471, lecitina di SOIA, FARINA DI CEREALI MALTATI, aroma vaniglia, aromi, amido, fecola, , bagne per pasticceria, paste per pasticceria.

**FARCIATURE:**  
**RIPIENO CONFETTURA DI ALBICOCCHE** ingredienti: Purea di albicocche 30%, sciroppo di glucosio, zucchero, destrosio, gelificanti, pectina-arginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico-sodio citrato, conservante: acido sorbico; antiossidante: acido ascorbico, aromi.  
**RIPIENO CONFETTURA CILIEGIE** ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, conservante: acido citrico (E330), zucchero, purea di ciliegia (40%), zucchero, purea di frutti rossi, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi.  
**RIPIENO CONFETTURA FRUTTI DI BOSCO** ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco (40%), zucchero, gelificante: pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi.  
**RIPIENO CONFETTURA DI FRAGOLE** ingredienti: fragole (50%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti:pectina (E440), correttore di acidità: acido citrico (E330).  
**UVETTA SULTANINA, MELE, PESCHE SCIROPATE, ANANAS SCIROPATO**  
**CUBETTI DI MACEDONIA CANDITA** ingredienti - Cubetti di scorze di arancio e cubetti di brassica (rapa), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, regolatore di acidità (acido citrico: E330), conservante: E220 (come residuo <10 mg/kg), colorante naturale rosso: acido carminico, colorante verde: estratto vegetale, E131.  
**RIPIENO CREMA NOCCIOLA** ingredienti: Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, zucchero del LATTE, pasta di NOCCIOLE 9,5%, amido modificato, cacao magro in polvere 3,5%, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, vanillina.  
**RIPIENO CREMA PASTICCERIA** ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.  
**RIPIENO GOCCE DI CIOCCOLATO** ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.  
**RIPIENO ZABAGLIONE:** Acqua, zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile(SOIA, girasole, palma), marsala secco, amido di FRUMENTO, amido di MAIS, LATTOSIO destrosio, conservante: potassio sorbato, addensante, carragenina, coloranti naturali E 160a, E100.  
**RIPIENO MIELE** ingredienti: Miele, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti:pectina addizionata di pirrofosfato tetrasodico e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aroma.  
**RIPIENO CREMA BIANCA** ingredienti: Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.  
**Zucchero, grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile, amido modificato, zucchero del LATTE, pasta di MANDORLE,** emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina.  
**RIPIENO CAFFE'** ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a, Caffè(20%), zucchero, olio di semi di ARACHIDI, NOCCIOLE, ANACARDE, MANDORLE, LATTE SCREMATO in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA.  
**RIPIENO CREMA PISTACCHIO** ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a.  
**ANACARDE,** zucchero, oli vegetali: ARACHIDI, cocco in proporzioni variabili, PISTACCHIO (3%), ARPELLINE, aromi, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina, colorante E141.  
**RIPIENO CREMA LIMONE** ingredienti:Acqua, zucchero, amido modificato, LATTE INTERO in polvere, LATTE SCREMATO in polvere, addensante: carragenina (E407), sale, destrosio, conservante: acido sorbico (E200), aromi, coloranti: E160b, E160a. Aroma limone.  
**DECORAZIONI:**  
**ALBUME, BURRO, ZUCCHERO, ZUCCHERO CRISTALLINO, ZUCCHERO GREZZO DI CANNA, ZUCCHERO A VELO** ingredienti: saccarosio, amido di mais (3%), GELATINA DI FRUTTA.  
**MANDORLE FILETTATE, NOCCIOLE, ARACHIDI, PINOLI, GRANELLA DI NOCCIOLE, RISO SOFFIATO, SESAMO, CAFFE'**  
**MACINATO, CACAO IPOLVERE, CANNELLA**  
**GRANELLA DI ZUCCHERO** ingredienti: zucchero bianco raffinato in granuli.  
**COCCO ESSICCATO, CODETTE DI ZUCCHERO** ingredienti :Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palma), emulsionante: Lecitina di soia (E322), agente anti impaccante: talco, vanillina.  
**SALATINI PASTA SFOLGIA** ingredienti:  
**FARINA DI GRANO TENERO** tipo "00", grassi vegetali in proporzione variabile ( SOIA, girasole, palma), acqua, sale, FARINA DI CEREALI MALTATI.  
**RIPIENO SALATINI:**  
**WURSTEL** ingredienti: carne di suino(80%), acqua, sale, amido modificato, zuccheri (destrosio), spezie, aromi, aromatizzanti di affumicatura, antiossidanti(acido ascorbico), conservanti (sodio nitrito). UOVA.  
**PROSCIUTTO** ingredienti: carne di suino (81%), acqua, amidi, sale, aromi, stabilizzante (E407), zucchero, destrosio, gelatina alimentare, antiossidante (E316), conservante (E250).  
**TONNO** ingredienti: Tonno, olio di girasole, sale.  
**CARCIOPINI** ingredienti: carciofi, acqua, sale, aromi, correttore di acidità (E330), antiossidante (E330).  
**PEPERONI** ingredienti: peperoni, acqua, sale, correttore di acidità, acido citrico.  
**ACCIUGHE** ingredienti: acciughe, sale, olio di semi di girasole.  
**RICCOTTA** ingredienti: siero di latte vaccino, sale.  
**PRINACI** ingredienti: spinaci, sale.  
**PIZZETTE AL POMODORO** ingredienti: pomodori 100%, pangrattato, olio d'oliva, formaggio grattugiato fresco (ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lecitina di UOVA, antiosslizzante: E460), sale, correttore di acidità: acido citrico.  
**PRODOTTI E CONFEZIONATI IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA LATTE, UOVA, CEREALI, SOIA E FRUTTA A GUSCIO.**

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:**



## Denominazione



?????????

MEMO

ATM protettiva ...

## Reg. UE 1169/2011

- Le informazioni sugli alimenti – comprese le immagini – non inducono in errore il consumatore



Ingredienti: ibisco, mela, foglie di mora dolce, scorza d'arancia, rosa canina, **aroma naturale al gusto di vaniglia**, scorza di limone, **aroma naturale al gusto di lampone**, more, fragole, mirtilli, bacche di sambuco

Lamponi e vaniglia tal quali??

## Comunicazione Commissione Europea relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (Reg. UE 1169/2011)

- Utilizzo di pittogrammi o simboli per istruzioni d'uso?

Possono essere utilizzati in aggiunta all'espressione con parole e cifre

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Le **sostanze allergeniche** devono essere **sempre** indicate per la vendita di prodotti sia preimballati sia non preimballati

**L'elenco delle sostanze o gruppi che provocano allergie o intolleranze è tassativo (14)**

**(Regolamento UE 1169/11- All. II).**

**Le modalità di indicazione devono prevedere:**

- Un riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
- La loro evidenziazione attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti
- L'uso del termine «contiene»...in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es.vino, formaggio)
- La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici le contengono.

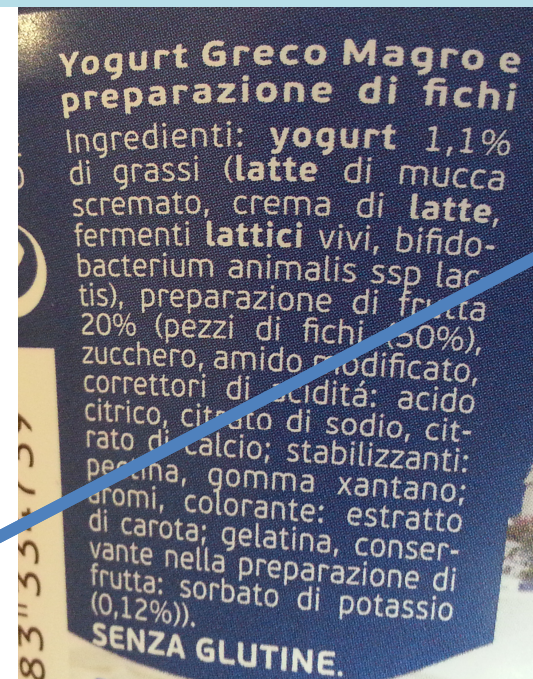


## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

### **L'indicazione non è richiesta:**

quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione (esempio latte, farina di grano tenero, ecc.).

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



burro di cacao, latte intero in  
ce di nocciole.

Contiene latte

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato:

Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**

Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**

### CIOCCOLATO CON MANDORLE

**mandorle** (23%), burro di cacao, olio di girasole, pasta di cacao, **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, pasta di triturate, emulsionante: lecitina di **soia** e girasole e aromi. Cacao 20%. Puo' contenere tracce di **glutine**.

secco e asciutto. Temperatura massima: 20°C. Peso Netto 100g

DLV Alimentación, S.A. U. Ctra. Madrid-Ciudad Real Km 95,200 - 45450 Orgaz (Toledo)- Spagna

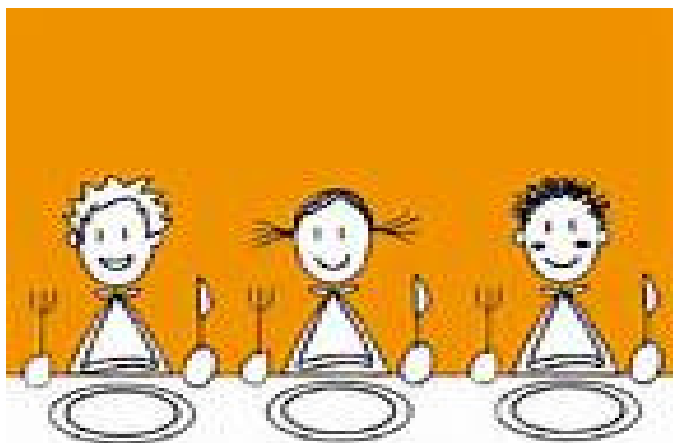
Attenzione: leggere attentamente prima della fine del (vedere parte inferiore)

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE / VALORI MEDI PER 100g	
Valore energetico	2363 kJ / 568 Kcal
Grassi	39 g
di cui:	
saturi	14 g
monoinsaturi	17,5 g
polinsaturi	7,5 g
Carboidrati	39,4 g
Zuccheri	36,5 g
Fibre alimentari	7,1 g
Proteine	11,4 g
Sale	0,12 g

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Regolamento UE 1169/2011 - Art.44

➤ Obbligatoria indicazione per alimenti venduti non preimballati (sfusi) o imballati sui luoghi di vendita (facilmente accessibile, dovuta per iscritto, non solo su richiesta)



<b>Prosciutto</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	4,50	<b>Regina</b> (doppio impasto) pom., mozz., olive, funghi, pomodoro, grana, olio extrav. 7,00
<b>Diavola</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante	5,00	<b>Tricolore</b> pom., mozz., pomodori, rucola, grana scaglie 6,00
<b>Zucchine</b> pomodoro, mozzarella, zucchine	4,50	<b>Parmigiana</b> pom., mozz., prosci. cotto, melanzane, grana 5,50
<b>Melanzane</b> pomodoro, mozzarella, melanzane	4,50	<b>Friarelli NOVITA'</b> pomodoro, mozzarella, saliccia, fiorelli, pepe 6,50
<b>Patate</b> pomodoro, mozzarella, patate al forno	4,50	<b>Stracchino</b> pomodoro, mozzarella, stracchino 5,00
<b>Bufala</b> pomodoro, mozzarella di bufala	5,00	<b>Verdure</b> pomodoro, mozzarella, verdure miste 6,00
<b>Rucola</b> pomodoro, mozzarella, rucola	5,00	<b>Tirolese</b> pom., mozz., radicchio, gorgonzola, speck 6,00
<b>Crudo</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	5,00	<b>Speciale</b> pom., mozz. di bufala, prosci. crudo, pomodori, rucola, grana scaglie 7,00
		<b>Valtellina</b> pom., mozz., bresaola, rucola, grana scaglie 6,50
		<b>Balanzone</b> pomodoro, mozz., prosci. cotto, uovo, grana 5,50
		<b>Girasole</b> pom., mozz., salame picc., spinaci, uovo, grana 6,00



## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"  
*Reg.1169/2011 UE*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

# Reg. UE 828/2014

## SENZA GLUTINE

**SENZA GLUTINE:** non superiore 20 mg/kg

**CON CONTENUTO DI GLUTINE  
MOLTO BASSO:** non superiore 100 mg/kg

Indicazioni aggiuntive:

- **“adatto alle persone intolleranti al glutine”** o **“adatto ai celiaci”**
- **“specificamente formulato per persone intolleranti al glutine/per celiaci”** se l'alimento è stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato per ridurre il contenuto di glutine o sostituire gli ingredienti con glutine con altri naturalmente privi

NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE

Nel rispetto dell'**art. 7 del Reg. UE 1169/2011**  
(es. “come tutti xxxxx del mondo”)



“Naturalmente  
senza glutine”:  
quando lo posso  
usare e come?



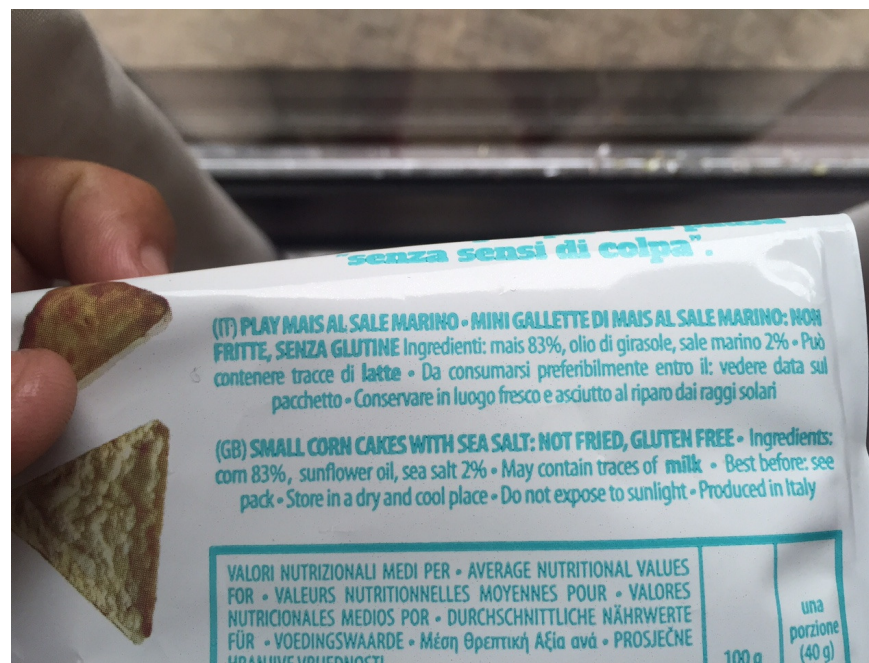
# Reg. UE 828/2014

## SENZA GLUTINE

### BEVANDA ANALCOLICA



### GALLETTE DI MAIS



# Ministero Salute 7 luglio 2015

## SENZA LATTOSIO

**SENZA LATTOSIO:** latti e prodotti lattiero caseari  $<0,1\text{g}$  per  $100\text{ g/ml}$  + indicazione soglia residua di lattosio ("meno di ...")

**A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO:** latti e latti fermentati  $<0,5\text{g}$  per  $100\text{ g/ml}$  + indicazione "meno di  $0,5\text{ g}$  per  $100\text{ g}$  o  $100\text{ ml}$ "

+

"il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio"

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Per alimenti che non contengono ingredienti lattei, nel rispetto dell'art. 7 del Reg. UE 1169/2011

Per formaggi il cui processo produttivo porta alla eliminazione/riduzione del lattosio – Nota DGISAN 16 giugno 2016

Posso scrivere  
"naturalmente  
senza lattosio"?





# Comunicazione CE 21/11/2017, n. 393/05

## Applicazione del QUID

**Obbligatorio** per alimenti preimballati quando:

- Figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione
- È evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica
- È essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo da prodotti simili

Ingredienti/Categoria di ingredienti  
(yogurt alla fragola/torta di frutta)

Ingredienti composti  
(biscotti con crema al caffè)

Ingredienti evidenziati non nella denominazione (es. con pollo, al burro, immagine di bovini per ingredienti latt-caseari, illustrazione)

Ingrediente essenziale per caratterizzare l'alimento e distinguerlo dai prodotti simili

# Comunicazione CE 21/11/2017, n. 393/05

## Applicazione del QUID

Sono presenti **deroghe**, ma:

- da valutare caso per caso (es. ingrediente utilizzato in piccole quantità ai fini dell'aromatizzazione, se indicato peso netto sgocciolato, ingrediente la cui quantità deve figurare per disposizioni comunitarie, ecc.)

L'indicazione del QUID è espressa in **percentuale** e corrisponde alla quantità dell'ingrediente **al momento dell'utilizzazione**.

Presenti specifiche per prodotti che hanno subito una perdita di umidità dopo la produzione (es. torte, biscotti), ingredienti volatili, ingredienti concentrati o disidratati.

# ETICHETTATURA

Quantità

## Modalità espressione:

- unità di volume per prodotti liquidi
- unità di massa per altri prodotti

# ETICHETTATURA

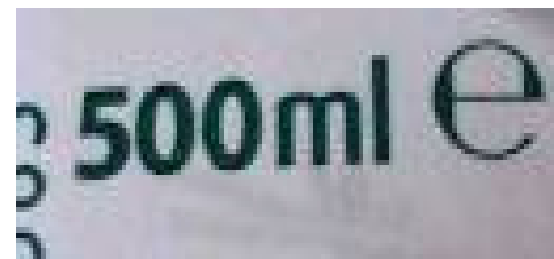
La quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale:

- Preimballaggi nazionali: D.P.R.391/80- D.Lvo 12/2010

- Preimballaggi CE: Legge 690/78 - D.Lvo 12/2010 – D.M. 5 agosto 1976 - DM 27/2/79

Simbolo metrologico comunitario

e



# ETICHETTATURA

Quantità nominale (Qn) in grammi o millilitri	Altezza minima in mm
Fino a 50 .....	2
Oltre 50 fino a 200.....	3
Oltre 200 fino a 1.000.....	4
Oltre 1.000 .....	6

# ETICHETTATURA

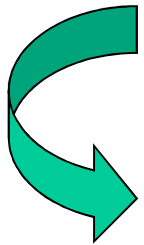
La quantità si esprime utilizzando il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) per i liquidi e il chilogrammo (kg) o il grammo (g) per i solidi

Se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di copertura, deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato

Per un alimento glassato, il peso netto indicato non include la glassatura



## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE



è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

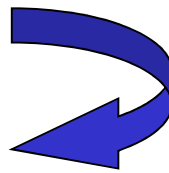
**Da consumarsi preferibilmente entro il.....(data con giorno)**

**Da consumarsi preferibilmente entro fine ... (data senza giorno)**

## DATA DI SCADENZA

*Prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana.*

E' VIETATA



La vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione

“Da consumare entro”

seguita da giorno, mese (eventualmente anno) o punto dove riportato e dalle **condizioni di conservazione.**



# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

## Riferimenti legislativi

L'etichettatura nutrizionale è armonizzata in tutta l'Unione europea (Reg.UE 1169/2011)

✓ dal 13/12/2016 **obbligo** per alimenti preimballati tranne alimenti esentati

✓ diviene **obbligatoria** anche per preimballati esentati quando figura in etichetta o in una pubblicità un'indicazione nutrizionale o sulla salute

✓ **non si applica** a integratori alimentari e ad acque minerali (altro tipo di informazioni nutrizionali)

# Valori dichiarati in etichetta nutrizionale(art.31)

- **analisi dell'alimento,**
- **fonti bibliografiche** *relative agli ingredienti*
- **banche dati aziendali** *costruite nel corso della propria esperienza*
- **elaborazioni** *dei dati ricavati incrociando quanto sopra*

**Conservare documentazione  
usata per i calcoli**

# Fonti bibliografiche

- Tabelle pubblicate sul sito del CREA (INRAN) al seguente indirizzo (sezione Banche dati):

<http://nut.entecra.it/>



- Tabelle BDA pubblicate dall'Istituto europeo di oncologia (IEO) al seguente indirizzo (sezione Ricerca):

<http://www.bda-ieo.it/>



# Dichiarazione nutrizionale obbligatoria per 100 g (o 100 ml) (art.30 Reg. UE 1169/2011)

2018/C 196/01

L'ordine di presentazione delle informazioni è il seguente:

- ✓ **Energia kJ/kcal**
- ✓ **Grassi g**  
di cui **acidi grassi saturi g**
- ✓ **Carboidrati g**  
di cui **zuccheri g**
- ✓ **Proteine g**
- ✓ **Sale g**

UNICO CAMPO  
VISIVO

**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)

# Dichiarazione nutrizionale

- ✓ Energia kJ/kcal
- ✓ Grassi g di cui
  - acidi grassi saturi g
  - acidi grassi monoinsaturi g
  - acidi grassi polinsaturi g
- ✓ Carboidrati g di cui
  - zuccheri g
  - polioli g
  - amido g
- ✓ Fibre g
- ✓ Proteine g
- ✓ Sale g
- ✓ Vitamine e Sali minerali (unità di misura differenti oltre alla % consumo riferimento) - solo se > 15% consumo riferimento (All. XIII)

elementi facoltativi

Per 100 g o 100 ml

NUTRITION FATCS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	100g	40g*
Energy / Energia	1856kj 442kcal	742kj 177kcal
Fat / Grassi	18g	7g
of which Saturates / di cui Acidi Grassi Saturi	11g	4,3g
Carbohydrates / Carboidrati	67g	26,7g
of which Sugars / di cui Zuccheri	22g	9g
Protein / Proteine	4g	1,4g
Salt / Sale	0,1g	0,05g

\*Serving portion 40g, about 5 biscuits / Porzione media 40g, pari a 5 biscotti

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI	PER 100g	GDA**
Energia	339kJ - 80kcal	4%
Grassi	1,5g	2%
di cui: Acidi Grassi Saturi	0,4g	2%
Acidi Grassi Polinsaturi*	0,5g	
Carboidrati	0,0g	0%
di cui: Zuccheri	0,0g	0%
Proteine	16,7g	33%
Sale (dovuto al sodio naturalmente presente)	0,20g	3%

VITAMINE	PER 100g	VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Vitamina D (D <sub>3</sub> )	4,32mcg	86%
Vitamina B <sub>12</sub>	1,0mcg	40%

SALI MINERALI	PER 100g	VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)
Fosforo	130mg	18,5%
Selenio	25mcg	45%

**\*di cui Omega3 (EPA+DHA) 135mg per 100g**

\*\*GDA = quantità giornaliere indicative (Guideline Daily Amounts). Percentuali delle quantità giornaliere indicative medie di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000kcal/8400kJ; fabbisogno che può variare in funzione del sesso, dell'età e dell'attività fisica svolta.

Costituenti non previsti oggetto di claims autorizzati (es. acidi grassi omega 3, polifenoli olio oliva ecc.): collocare le informazioni al di fuori della tabella ma in prossimità



# Dichiarazione nutrizionale: esenzioni All.V (19 tipologie alimenti)

✓ **Prodotti non trasformati** monoingrediente\* o una sola categoria di ingredienti\*\*

Nota: \* farina, miele ecc - \*\* miscuglio di legumi ecc

✓ **Prodotti trasformati monoingredienti** sottoposti unicamente a maturazione

Nota :prosciutto crudo, formaggio?

✓ **Acque** per uso umano, comprese quelle addizionate di anidride carbonica e/o aromi

✓ **Piante aromatiche**, spezie, loro miscele

✓ .....

✓ Alimenti confezionati con imballaggi con **superficie maggiore** < 25 cm<sup>2</sup>

✓ **Alimenti** anche confezionati artigianalmente forniti in **piccole quantità direttamente** dal fabbricante al consumatore o a **strutture locali** di vendita

✓ **Bevande alcoliche** > 1,2 % vol (art. 16)

3.6.2. I seguenti alimenti sono esentati dai requisiti della dichiarazione nutrizionale obbligatoria?

**Disposizioni pertinenti:** allegato V

- prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti
- farina (ad esempio, farina di frumento) sì, soggetto alle seguenti qualifiche

La farina non contenente ingredienti aggiunti, ad esempio additivi, vitamine, minerali, e che non è stata sottoposta a trattamenti diversi dalla macinatura e dalla decorticazione è considerata un prodotto non trasformato <sup>(1)</sup>.

- riso parboiled e riso precotto no
- olio vegetale no
- zucchero no
- miele sì
- piante aromatiche, le spezie o le loro miscele
- prodotti a base di erbe aromatiche e spezie contenenti aromatizzanti e/o correttori di acidità sì

Le erbe aromatiche, le spezie o le loro miscele sono esentate dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale, in quanto sono consumate in piccole quantità e non hanno un impatto nutrizionale significativo sulla dieta. Analogamente, i prodotti contenenti aromatizzanti e/o correttori di acidità beneficiano di tale esenzione, a condizione che gli aromatizzanti e/o i correttori di acidità non abbiano un impatto nutrizionale significativo.



# Regolamento CE 852/2004 articolo 2

## Prodotti trasformati

n) «prodotti non trasformati»: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;

o) «prodotti trasformati»: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

m) «trattamento»: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

## ESENZIONI - Punto 19

mise.AOO PIT.REGISTRO UFFICIALE.U.0361078.16-11-2016



- Richiamo ad esenzioni reg. UE 852/2004 e reg. CE 853/2004  
[http://www.statoregioni.it/Documenti/DOC\\_026546\\_59%20csr.pdf](http://www.statoregioni.it/Documenti/DOC_026546_59%20csr.pdf)
- Anche alimenti artigianali
- Vendita diretta (esclusi intermediari): contatto diretto, comprese fiere, escluso trasporto lunghe distanze, ecc.
- Microimprese: Raccomandazione 361/2003 art.2, 10 occupati, 2 milioni fatturato annuo
- Livello locale: reg. CE 853/2004, provincia e province contermini



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA  
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI  
DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI  
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL  
CONTRASTO ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI  
PREF III

*Roma*.....

Agli Uffici territoriali  
LORO SEDI

e p.c. agli Uffici PREF I, II e IV  
SEDE

alla Direzione generale per il riconoscimento  
degli organismi di controllo e  
certificazione e tutela del consumatore  
SEDE

al Dipartimento delle politiche europee e  
internazionali e dello sviluppo rurale  
Direzione generale delle politiche  
internazionali e dell'Unione Europea  
PIUE V  
SEDE

N.0021281 del 30/11/2015

*Posix.* .....23.....

**OGGETTO:** Indicazione della quantità netta e della tabella nutrizionale nel dispositivo di etichettatura dell'olio d'oliva. Chiarimenti.

Circa l'obbligo della "dichiarazione nutrizionale", è stato chiesto se il prodotto in questione rientri o meno tra le categorie degli alimenti definite nell'Allegato V del Reg. (UE) n. 1169/2011, ai quali non si applica tale obbligo.

In proposito, il Ministero della Salute ed il Ministero dello Sviluppo Economico hanno precisato che gli oli di oliva, ivi compresi gli oli vergini ed extravergini, non sono esclusi dal suddetto obbligo.



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA  
NUTRIZIONE - UFFICIO 4

## LINEE GUIDA SULLE TOLLERANZE ANALITICHE APPLICABILI IN FASE DI CONTROLLO UFFICIALE

Le presenti linee guida sono state predisposte alla luce del seguente documento della  
Commissione europea:

*"Document guidance for the control of compliance with EU legislation on reg. (EU)  
1169/2011, dir. 90/496/EEC and dir. 2002/46/EC with regard to the setting of tolerances for  
nutrient values declared on a label".*

**Emissione giugno 2016 delle Linee Guida ministeriali**

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

home > documentazione > pubblicazioni

# Tolleranze

Nutriente	Quantità	Tolleranza ammissibile, che include l'incertezza di misura	
		In eccesso	In difetto
Vitamine (ad esclusione della vitamina C in alimenti liquidi)		+ 50%	-35%
Vitamina C in alimenti liquidi		+ 100%	-35%
Minerali		+ 45%	-35%
Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre	< 10 g per 100 g:	+ 2 g	-2 g
	10-40 g per 100 g:	+ 20%	-20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	-8 g
Grassi	< 10 g per 100 g	+ 1.5 g	-1.5 g
	10-40 g per 100 g:	+ 20%	-20%
	> 40 g per 100 g:	+ 8 g	-8 g
Acidi grassi saturi, Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi	< 4 g per 100 g:	+ 0.8 g	-0.8 g
	≥ 4 g per 100 g:	+ 20%	-20%
Sale	< 1.25 g per 100 g:	+0.375 g	-0.375 g
	≥ 1.25 g per 100 g:	+ 20%	-20%

# Arrotondamenti e Quantità trascurabili

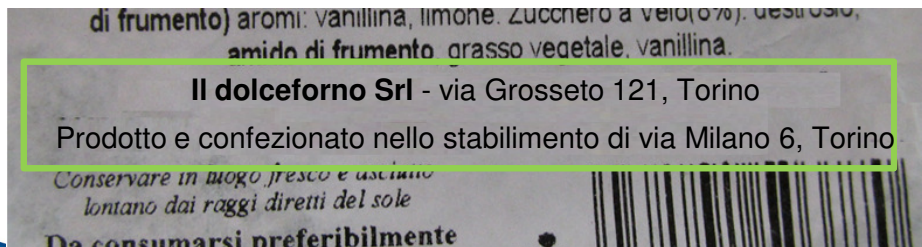
Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
<b>Energia</b>		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
<b>Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido*</b>  (*Non applicabile alle sottocategorie)	$\geq 10$ g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10$ g e $> 0.5$ g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5$ g per 100g o 100ml	"0 g" o " $< 0.5$ g" può essere dichiarato
<b>Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi*</b>  (*Non applicabile alle sottocategorie)	$\geq 10$ g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10$ g e $> 0.1$ g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.1$ g per 100 g o 100ml	"0 g" o " $< 0.1$ g" può essere dichiarato
<b>Sale</b>	$\geq 1$ g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	$< 1$ g e $> 0.0125$ g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione $\leq 0.0125$ g per 100g o 100ml	"0 g" o " $< 0.01$ g" può essere dichiarato
<b>Vitamine e minerali</b>	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

# D. Lgs 15 settembre 2017, n.145

## Stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento

- Prodotti alimentari **preimballati**
- Sede indicata con **località e indirizzo** dello stabilimento
- **Omissa se:**
  - l'informazione coincide con la sede già indicata in etichetta ai sensi Reg. UE 1169/2011
  - è riportato il marchio di identificazione o la bollatura sanitaria
  - il marchio contiene l'indicazione della sede dello stabilimento

**Aprile 2018**



**Pinco Pallino Srl**

Via Tizio Caio n. 1  
Pieve S. Stefano (AR)

stabilimento di confezionamento  
in Via Sempronio n. 1  
Pieve S. Stefano (AR)

**Pinco Pallino Srl**

Via Tizio Caio n. 1  
Pieve S. Stefano (AR)

Confezionato per Pinco Pallino Srl  
da ABCD in  
Via Sempronio n. 1  
Pieve S. Stefano (AR)



## **D. Lgs 15 settembre 2017, n.145**

### **Stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento**

- Le disposizioni non si applicano ai prodotti alimentari preimballati, legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (ETA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE)

**Aprile 2018**

# D. Lgs 15 dicembre 2017, n. 231

## Lotto

**“Insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”.**

- Determinato dal produttore o confezionatore o dal primo venditore stabilito nell'UE
- Indicato con “L .....”, salvo se riportato in modo distinto dalle altre indicazioni

9 maggio 2018

# D.Lvo 231/2017

## Lotto

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- a) prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
  - i) venduti o consegnati a centri di deposito, preparazione o confezionamento
  - ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
  - iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione
- b) derrate alimentari non preimballate
- c) confezioni il cui lato più grande abbia una superficie < 10cm<sup>2</sup>
- d) porzioni individuali di gelato vendute tal quali (lotto su confezioni multiple)
- e) TMC o data scadenza espressi almeno con giorno e mese

# ETICHETTATURA

Origine



Nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore

.... 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 .....



# ETICHETTATURA

## Origine

E' introdotta l'importante precisazione in base alla quale "Ai fini del presente regolamento, il **paese di origine di un alimento** si riferisce all'origine di tale prodotto, **come definita dal Codice Doganale dell'Unione (Regolamento UE n. 952/2013 e s.m.i.)**. A tal proposito si ricorda che, ai sensi dell'art. 60 del Codice Doganale dell'Unione, "*le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi sono considerate originarie **del paese 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"*.

## E' obbligatoria per alcuni prodotti (normativa di settore)

- Carni bovine
- Carni suine, ovine, caprine, volatili
- Uova
- Prodotti ittici
- Miele
- Prodotti ortofrutticoli
- Olio di oliva
- Vino
- .....

...e le DOP?



# Decreti **ORIGINE\***

## **RISO**

- “Paese di coltivazione del riso”
- “Paese di lavorazione del riso”
- “Paese di confezionamento del riso”
- “Origine del riso”



## **GRANO DURO**

- “Paese di coltivazione del grano”
- “Paese di molitura”

## **POMODORO**

- “Paese di coltivazione del pomodoro”
- “Paese di trasformazione”
- “Origine del pomodoro”



- Decreto 26 luglio 2017: Origine del riso
- Decreto: 26 luglio 2017: Origine del grano duro per paste di semola di grano duro
- Decreto 16 novembre 2017: Origine del pomodoro



# Costruzione etichetta



# CONFETTURE

## Decreto legislativo 50/2004

DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50.

**Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.**

I prodotti devono presentare un tenore di **sostanza secca solubile**, pari o superiore al **60 %**, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 %, ma **non inferiore al 45 %**, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso.

## **DICITURE:**

“Frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)” (prodotto finito)

“Zuccheri totali: ... grammi (g) per 100 grammi (g)” (grado rifrattometrico)

Queste indicazioni figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della **denominazione di vendita**.

La **denominazione di vendita** è completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso. Tuttavia, nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura “frutti misti”, da un'indicazione simile oppure da quella del numero dei frutti utilizzati.

## INGREDIENTI FACOLTATIVI

### MIELE

- In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri

### SUCCHI DI FRUTTA

- Solo nella confettura

### SUCCO DI AGRUMI

- Nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra

### SUCCO DI PICCOLI FRUTTI ROSSI

- Solo nelle confettura e nelle confetture extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro

### SUCCO DI BARBABIETOLE ROSSE

- Solo nelle confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne

### OLI ESSENZIALI DI AGRUMI

- Solo nella marmellata e nella marmellata gelatina

### OLI E GRASSI COMMESTIBILI

- In tutti i prodotti quali agenti antischiumogeni

PECTINA LIQUIDA - SOSTANZE ALCOLICHE, VINO E VINO LIQUOROSO - VANIGLIA ED ESTRATTI DI VANIGLIA, VANILLINA - ERBE AROMATICHE, SPEZIE

- In tutti i prodotti

### SCORZE DI AGRUMI

- Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra

### FOGLIE DI MALVAROSA

- Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne

# ETICHETTATURA



*CONFETTURA DI FRAGOLE*

*Ingredienti: fragole, zucchero, acqua*

*450 g*

*Da consumare entro fine 2015*

*Frutta 90%*

*Zucchero 10%*

*MARIO ROSSI SPA Via delle Serre 1  
Torino*

*L88662*

*da conservare in frigorifero dopo  
l'apertura*

*Conservare in luogo fresco e asciutto*

# ETICHETTATURA



## *CONFETTURA DI FRAGOLE*

*Ingredienti: fragole, zucchero, acqua*

*450 g*

*Da consumarsi preferibilmente entro  
fine agosto 2015*

*frutta utilizzata 60 g per 100 g di  
prodotto finito*

*zuccheri totali 45g per 100g*

*MARIO ROSSI SPA Via delle Serre 1  
Torino*

*L88662*

*da conservare in frigorifero dopo  
l'apertura*

*Conservare in luogo fresco e asciutto*

# Confetture



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	326 kJ /78 kcal
Grassi	0 g
di cui	
acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	27 g
di cui	
zuccheri	7,4 g
polioli	20 g
Proteine	0 g
Sale*	0,82 g

\*Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nella frutta

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
  
ESTRATTO A FREDDO  
  
500 ml e

E la categoria?

E l'origine nello stesso campo visivo della denominazione e della quantità?

100 %  
ITALIANO

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalla raccolta di olive mediante procedimenti meccanici.  
Olio estratto da *Olive Monocultivar Frantoio*, dal sapore fruttato

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia / Energy	900 Kcal / 3700 kJ
Grassi / Fat	100 g
di cui Acidi Grassi Saturi / Saturated Fat	14.7 g
Carboidrati / Carbohydrates	< 0.1 g
di cui Zuccheri / Sugar	< 0.1 g
Proteine / Proteines	< 0.1 g
Sodio / Sodium	< 0.1 g

Azienda agricola Rossi  
Frazione dei boschi  
Vezzara Italia

Sede stabilimento: via Roma 10  
Viterbo Italia

DA CONSUMARSI preferibilmente entro il

ANNO DI RACCOLTA N° BOTTIGLIA

500 ml e



Non corretto!!!

# Dichiarazione nutrizionale olio extravergine d'oliva

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia / Energy	900 Kcal / 3700 kJ
Grassi / Fat	100 g
di cui Acidi Grassi Saturi / Saturated Fat	14.7 g
Carboidrati / Carbohydrates	< 0.1 g
di cui Zuccheri / Sugar	< 0.1 g
Proteine / Proteines	< 0.1 g
Sodio / Sodium	< 0.1 g

← kcal e kJ

← SBAGLIATO! Occorre indicare sale



## INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

DENOMINAZIONE  
DELL'ALIMENTO  
(Omogeneità caratteri)

ORIGINE ITALIA

ORIGINE :Stato, indicare Italia solo se le olive sono raccolte e frante in Italia  
(PRODOTTO IN ITALIA): omogeneità con caratteri usati per la denominazione

1 L e

QUANTITA' litro (l o L), centilitro (cl) o millilitro (ml): massimo 5 L se vendita al consumatore

OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

CATEGORIA  
(Omogeneità caratteri)

CAMPO VISIVO  
PRINCIPALE

CAMPO  
LIBERO

**Nota:** nel caso di olio extra vergine di oliva DOP o IGP, occorre riportare l'esatta indicazione della denominazione seguita dall'indicazione "denominazione di origine protetta" o "DOP" oppure "indicazione geografica protetta" o "IGP" accompagnata eventualmente dal pittogramma



## INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

Valori medi per 100 ml

Energia	XXXX kj / XXX kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	XX g XX g
Carboidrati di cui zuccheri	XX g XX g
Proteine	X g
Sale	X g

DICHIARAZIONE  
NUTRIZIONALE  
( OBBLIGATORIA  
DAL 13/12/2016 )

L XXXXX

LOTTO

XXXX DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE  
ENTRO IL gg/mm/aa

TMC (stabilito  
dall'azienda)\*

Nome o ragione sociale e indirizzo  
completo es. Mario Rossi, via Roma 10  
Cosenza

RIFERIMENTI  
OSA RESPONSABILE  
INFORMAZIONI IN  
ETICHETTA

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

MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE

CAMPO LIBERO

•è possibile indicare solo il mese e l'anno con la dicitura "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE mm/aa".  
Preceduto dalla campagna di raccolta se il 100% proviene da tale raccolta, da omettere per oli prodotti in altro Paese UE o in  
Turchia

# INDICAZIONI FACOLTATIVE:

VIA XX XXXXXXXX XX , XXXXXX

SEDE STABILIMENTO se diverso dal produttore o confezionatore (o SOLO NOME o SOLO INDIRIZZO)

ESTRATTO A FREDDO

MODALITA' PRODUTTIVE (ad esempio quella indicata: occorre verificare i requisiti)

ACIDITA'	X %
PEROSSIDI	XX meq O <sub>2</sub> /kg
SPETTR. UV:	
K232	X
K270	X
Delta-K	X
CERE	XXX mg/kg

PARAMETRI ANALITICI

Per uso descrittori vedi Reg CE 2568/91 e s.m.i.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

MONOVARIETALE DA OLIVE XXXX

CULTIVAR o VARIETA' (verificare la percentuale) \*\*

PRODUZIONE BIOLOGICA 

PRODUZIONE BIOLOGICA (riportare indicazioni dell'ente certificatore e del numero di certificazione)

- RICETTE, ABBINAMENTI GASTRONOMICI  
- EVENTUALI RICONOSCIMENTI

ULTERIORI INDICAZIONI VOLONTARIE

CAMPO LIBERO

\*\* le cultivar devono essere iscritte allo schedario oleicolo italiano e, per l'olio extra vergine di oliva non DOP e non IGP, **non** devono essere inserite nelle denominazioni di olio di oliva o di olive da tavola DOP o IGP

*Raggruppate*

**Olio extra vergine di oliva**

Prodotto in Italia

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

1 l e

Az. agricola Rossi – Località Pietrai 10 - Genova

Conservare al riparo dalla luce e dal calore



Campagna di raccolta olive ottobre 2018 - Da consumarsi preferibilmente entro fine giugno 2019

L01/2018

Dichiarazione nutrizionale

Prima spremitura a freddo

*Opzionale*

Acidità 0,6%

Indice perossidi 10 meq O<sub>2</sub>/kg

Spettrofotometria UV 1.80 K232, 0.18 K270, 0.00 delta K

Cere 100 mg/kg

# Dichiarazione nutrizionale

## Dati nutrizionali calcolati su 100 g di sugo

- **Valore energetico 520 kcal**
- **Valore energetico 2202 kJ**
- **Proteine totali 5,0 g**
- **Carboidrati totali 7,2 g**
- **Zuccheri (mono e disaccaridi) 7,0 g**
- Amido 0,2 g
- **Grasso totale 51,9 g**
- **Acidi grassi saturi 6,2 g**
- Acidi grassi monoinsaturi 31,4 g
- Acidi grassi polinsaturi 14,3 g
- Fibra 2,0 g
- **Sodio 1350 mg (SALE=SODIOg x 2.5=3,38)**
- Fosforo 77 mg (pari a 11% del CR - CR= 700 mg)
- Calcio 128 mg (pari a 16% del CR - CR= 800 mg)
- Vit E 18,4 mg (pari a 153% del CR - CR= 12 mg)
- Vit.A 40 µg (pari a 5% del CR - CR=800 µg)



# Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

Valori medi per 100 g

Energia	2202 kJ/520 kcal
Grassi di cui	52 g
acidi grassi saturi	6,2 g
Carboidrati di cui	7,2 g
zuccheri	7,0 g
Proteine	5,0 g
Sale	3,38 g

Valori medi per 100 g

Energia	2202 kJ/520 kcal
Grassi di cui	52 g
acidi grassi saturi	6,2 g
acidi grassi polinsaturi	14 g
Carboidrati di cui	7,2 g
zuccheri	7,0 g
Fibre	2,0 g
Proteine	5,0 g
Sale	3,38 g
Calcio	128 mg (16% CR*)
Vitamina E	18 mg (153% CR*)

\*CR=Consumo di riferimento