

## COMUNICAZIONE N° 12/01/2015

**Da: Assicurazione Qualità**  
**A: Clienti EcorNaturasi**

### **Oggetto: Aggiornamento Etichettatura alimenti – Reg.CE 1169/2011**

Con la presente Vi informiamo in merito alle principali novità in vigore dal 14/12/2014 relative all'etichettatura degli alimenti in modo che possiate esserne a conoscenza al fine di :

- controllare le etichette dei prodotti da Voi acquistati sul libero mercato;
- adeguarvi alla normativa relativamente alla presentazione e vendita dei prodotti di gastronomia, ristorazione e prodotti sfusi.

Il Regolamento in oggetto stabilisce le basi per garantire ai consumatori un elevato livello di informazione sugli alimenti.

Le principali differenze, rispetto alla normativa precedente, sono descritte nell'allegato "Vademecum" (presentatoci ad un convegno) che Vi preghiamo di leggere con attenzione.

Le novità più significative si riferiscono a quanto segue :

- allergeni presenti nell'elenco ingredienti
- data surgelazione o congelamento
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- stabilimento di produzione
- specifica degli olii e grassi utilizzati
- caffeina
- pesce
- surgelati
- insaccati
- ingredienti succedanei
- etichettatura nutrizionale più estesa (cambio ordine delle informazioni e indicazione del sale) entro il 13/12/2016.

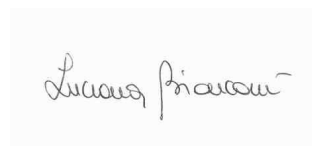
Il Reg.1169 si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle attività di ristorazione e gastronomia.

Vi raccomandiamo pertanto di :

- esporre la scheda allergeni nella zona bar /ristorante
- adeguare il menù /libro ingredienti secondo i seguenti criteri:
  1. inserire scheda allergeni nel menù
  2. inserire a piè di pagina (anche solo sulla prima pagina) del menù :*" la descrizione degli ingredienti composti e allergeni è consultabile sul libro ingredienti a disposizione della clientela"*
  3. esplicitare nel libro ingredienti tutti gli ingredienti composti ed evidenziare gli allergeni
  4. nel menù non vanno evidenziati gli allergeni, se vi è libro ingredienti

Vi ringraziamo per la collaborazione e sperando di aver fatto cosa gradita Vi salutiamo cordialmente.

Cordiali saluti  
Assicurazione Qualità  
Luciana Bianconi



# ALLERGENI

## INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI

Nel ristorante-bar vengono gestiti prodotti contenenti gli allergeni riportati nella seguente tabella che potrebbero essere presenti in tracce nei piatti proposti.

---

### **Cereali contenenti glutine**

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati

---

**Crostacei** e prodotti a base di crostacei

---

**Uova** e prodotti a base di uova

---

**Pesce** e prodotti a base di pesce

---

**Arachidi** e prodotti a base di arachidi

---

**Soia** e prodotti a base di soia

---

**Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

---

**Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di

acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)

---

**Sedano** e prodotti a base di sedano

---

**Senape** e prodotti a base di senape

---

**Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo

---

**Lupino** e prodotti a base di lupino

---

**Molluschi** e prodotti a base di mollusco

---

### **Anidride solforosa e solfiti**

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito

## PRINCIPALI NOVITÀ

### 1. ETICHETTE PIÙ LEGGIBILI

Le informazioni in etichetta devono essere scritte con caratteri più chiari e grandi, con una dimensione minima di almeno 1,2 mm (oppure 0,9 mm nel caso di confezioni piccole) per rendere più agevole la lettura da una parte di una popolazione in progressivo invecchiamento.



1 Linea ascendente

2 Linea della maiuscola

3 Linea mediana

4 Linea di base

5 Linea discendente

6 Altezza della x

7 Corpo del carattere

### 2. DATA DI SCADENZA

La data di scadenza deve essere riportata su ogni singola porzione preconfezionata e non più solo sulla confezione esterna.

La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati, devono indicare il giorno, il mese e l'anno della surgelazione o del congelamento.

#### PRIMA

Da consumare entro: xx/xx/xxxx

#### DOPO (dal 13.12.2014)

Da consumare entro: xx/xx/xxxx

Congelato il: xx/xx/xxxx

La data di scadenza o corretto consumo (TMC) non devono essere più riportate obbligatoriamente nello stesso campo visivo dove sono indicate "denominazione di vendita" e "quantità netta".

### 3. RESPONSABILE DELL'ALIMENTO

Tra le informazioni obbligatorie, oltre al nome, deve essere indicato l'indirizzo del responsabile dell'alimento, ossia l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto. Se viene indicato il marchio registrato si può evitare l'indicazione della Ragione Sociale ma non dell'indirizzo che rimane obbligatorio.

La responsabilità è limitata alla completezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta. Per le responsabilità relative alla sicurezza e salubrità ci si riferisce alle altre normative pertinenti. Per i prodotti a riportano il nome del produttore Extra-UE il responsabile è l'importatore.

### 4. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

L'indicazione dello stabilimento di produzione, fino ad oggi obbligatoria per la norma nazionale ora diventa facoltativa, è apponibile con l'unica accortezza di non ingenerare confusione nel

consumatore stesso rispetto all'indicazione obbligatoria del nome e dell'indirizzo del soggetto responsabile dell'etichettatura.

PRIMA	DOPO (dal 13.12.2014)
Az. Agr. Il Campo – Predappio (FC) Prodotto e/o confezionato in Via Manzolino 2, Cervia (RA)	Az. Agr. Il Campo Via di quando c'era lui 21, Predappio (FC) <i>la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento può essere omessa</i>
	Az. Agr. Il Campo Via di quando c'era lui, Predappio (FC) Prodotto e/o confezionato in Via Manzolino 2, Cervia (RA) oppure Conto Terzista srl, Cervia (RA)

PRIMA	DOPO (dal 13.12.2014)
PRIVATE LABEL SRL - Bologna (Bo) Prodotto e/o confezionato in Via per Modena 2, Castelfranco (MO)	PRIVA LABEL SRL (oppure) PRIVATE LABEL® Via Precisa 1444, Bologna (Bo) <i>la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento può essere omessa</i>
	PRIVA LABEL SRL (oppure) PRIVATE LABEL® Via Precisa 1444, Bologna (Bo) Prodotto e/o confezionato in Via per Modena 2, Castelfranco (MO) oppure Produttore vero srl, Castelfranco (MO)

## 5. LUOGO DI ALLEVAMENTO E MACELLAZIONE

Dal prossimo aprile 2015, dovranno essere indicati in etichetta luogo di allevamento e di macellazione di carni suine e ovi-caprine, come avviene da anni per le carni bovine dopo l'emergenza mucca pazza.

PRIMA	DOPO (aprile.2015)
LOTTO N. 1234	LOTTO N. 1234 Allevato in OLANDA Macellato in ITALIA


## 6. VENDITE "ON LINE"

Per la prima volta viene regolata la vendita di alimenti sul web. I consumatori che acquistano "on line" dovranno disporre di tutte le informazioni obbligatorie per legge (come nome dell'alimento, lista ingredienti, allergeni, quantità netta, etc.) prima della conclusione dell'acquisto, ad eccezione della data di scadenza o simili, che invece potranno essere fornite insieme alla consegna dell'alimento.

## 7. ALLERGENI

Le sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, crostacei, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, latticini contenenti lattosio) devono essere evidenziate con più chiarezza nella lista degli ingredienti usando accorgimenti grafici (ad esempio grassetto, colore o sottolineatura). Anche i ristoranti e le attività di somministrazione di alimenti e bevande dovranno comunicare tempestivamente gli allergeni, tramite adeguati supporti (menù, cartello, lavagna o registro), ben visibili alla clientela. Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico allergene ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato nel nome dell'additivo: Lecitina E 322 (da soia) – (da uova) lecitina da soia, lecitina da uova, Lisozima E 1105 (da uova) lisozima da uova.

	<h3 style="text-align: center;">Grana Padano</h3> <p>Ingredienti: <b>latte</b>, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>. <i>oppure</i> Ingredienti: <b>latte</b>, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'<b>uovo</b>"</p>
--	---

### Hamburger

- **Ingredienti: carne bovina, acqua, sale, soia, destrosio, saccarosio, emulsionanti E472, E479 (contiene soia)**
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

### Coppa stagionata

- **Coppa di suino, sale, pepe, aromi naturali, conservante (E-250 - E-252),**
- **antiossidante (E-301), lattosio; destrosio; saccarosio).**
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

### Prosciutto cotto

- **carne (dalla coscia del suino), proteine del latte, lattosio, sale,**
- **conservanti: E 249, E 250, amido di frumento.**
- Conservare in luogo fresco e asciutto.
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

## 8. OLI E GRASSI UTILIZZATI

Indicazione obbligatoria del tipo di oli e grassi utilizzati. Non è più possibile ingannare il consumatore celando, dietro la definizione generica di "oli vegetali" o "grassi vegetali", l'utilizzo di olio grassi tropicali a basso costo (es. olio di palma). Occorre specificare quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato in etichetta. Se gli oli o i grassi utilizzati sono stati idrogenati, è obbligatorio indicare «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi.

PRIMA	DOPO (dal 13.12.2014)
Grassi vegetali	Olio di palma Olio di palma e di cocco parzialmente idrogenato

## 9. CAFFEINA

Le bevande e gli "energy drinks" a base di tè e caffè con un tenore di caffeina maggiore di 150 mg/l devono riportare sull'etichetta, oltre alla indicazione "Tenore elevato di caffeina" (introdotta nel 2003), anche l'avvertenza: "Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento".

PRIMA	DOPO (dal 13.12.2014)
Tenore elevato di caffeina	Tenore elevato di caffeina Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento

## 10. PESCE

Dovrà essere indicato in etichetta sia il nome scientifico del pesce che quello commerciale, l'indicazione dettagliata del luogo di pesca, la categoria degli attrezzi di pesca utilizzati per la cattura e se il prodotto è stato scongelato (vedi sotto paragrafo "surgelati"), mentre rimane vigente l'attuale indicazione del metodo di produzione, vale a dire pescato in mare, in acque dolci o allevato.



Before			After 13 December 2013		
Catch area FAO 27			Production method and Catch area: Caught in Bay of Biscay	Gear category: Trawler	
Commercial designation: Scientific name: maximus	<b>TURBOT</b> Scophthalmus	FAO <b>TUR</b>	Commercial designation: Scientific name: maximus	<b>TURBOT</b> Scophthalmus	FAO <b>TUR</b>
Net weight		Presentation	Net weight		Presentation: Defrosted
Supplier: ID: X - YY - ZZ	Address: Garcia Barbón, 5	External X 33	Supplier: ID: X - YY - ZZ	Address: Garcia Barbón, 5	External X 33
			Date of minimum durability: DD/MM/YYYY		
	MS **YY** ZZ			MS **YY** ZZ	

## 11. SURGELATI

Indicazione della data di congelamento. In caso di carne e pesce congelato e preparazioni congelate di carne e pesce congelato non lavorato, occorre indicare la data di congelamento mentre nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "scongelato". Sono fin troppo numerose, però, le esenzioni previste circa l'indicazione del termine scongelato.

## 12. INSACCATI

I salumi insaccati devono indicare chiaramente i casi in cui l'involucro non è commestibile.

## 13. INGREDIENTI SUCCEDANEI

Per tutelare il consumatore da indicazioni ingannevoli, quando si sostituisce un ingrediente normalmente utilizzato, in un particolare prodotto, con un altro ingrediente, come ad esempio i sostituti del formaggio, l'ingrediente succedaneo impiegato va specificato immediatamente accanto al nome del prodotto, utilizzando per la stessa caratteri adeguati (pari almeno al 75% a quelli utilizzati per il nome del prodotto).

## 14. ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

A partire dal 13 dicembre 2016 buona parte degli alimenti dovranno essere dotati in etichetta della dichiarazione nutrizionale.

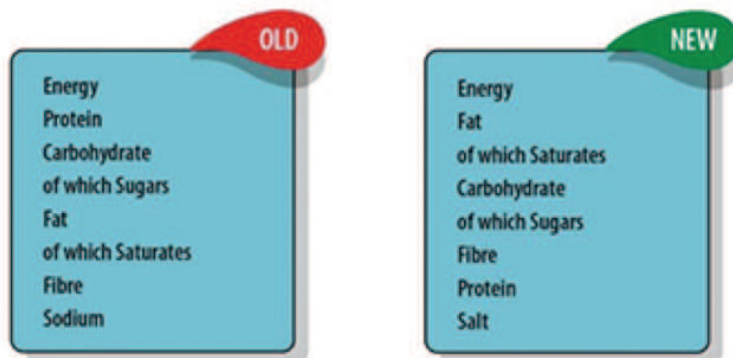
Sono obbligatorie le indicazioni su energia (kj kcal), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale (fino ad oggi si indicava anche iodio)

L'obbligo di etichettatura nutrizionale non è previsto solo per i prodotti ortofrutticoli freschi e i mono ingrediente non trasformati o solo stagionati; le farine, le acque, aromi, spezie, erbe, dolcificanti, gomme da masticare, integratori alimentari. Sono altresì esclusi dall'obbligo di etichetta nutrizionale i prodotti preincartati (gli alimenti porzionati dai reparti interni del supermercato, per intenderci) e quelli contenuti in confezioni piccole, con superficie inferiore ai 25 centimetri quadrati.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito della dichiarazione nutrizionale, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

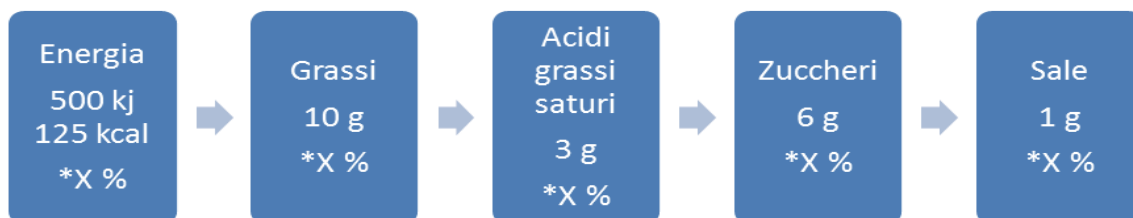
Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme al Reg. CE 1169/11

## Back of Pack - Tabella Nutrizionale



- Cambio ordine dei nutrienti
- Il sale al posto del sodio
- Lista chiusa dei nutrienti facoltativi

## INDICAZIONE COMPLETA



### PER PORZIONE da 25 g (contiene 4 porzioni)

Per 100 g 2000 kj/500 kcal

\*"assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)".

## INDICAZIONE SEMPLIFICATA (solo energia)



### PER PORZIONE da 25 g (contiene 4 porzioni)

Per 100 g 2000 kj/500 kcal

\*"assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)".



## 15. ORIGINE E PROVENIENZA

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza rimane facoltativa a meno che la sua omissione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza.

Esempio: se la denominazione è FETA non è necessario indicare l'origine italiana. Se la descrizione del prodotto utilizzata è FETA GRECA – ORIGINE ITALIA

La denominazione "PASTA" non deve lasciare presupporre l'origine italiana. Nel caso la pasta sia prodotta in Paesi diversi dall'Italia, quindi non è necessario indicare l'origine effettiva.

Se l'origine del prodotto viene indicata e questa non coincide con quella del suo ingrediente primario (tenore >50%), deve essere indicata anche l'origine dell'ingrediente (es. PASTA ITALIANA si semola canadese)

Il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare.

Nella etichetta della PASTA BIOLOGICA può essere indicato PRODOTTO IN ITALIA o PRODOTTO ITALIANO (origine prodotto finale secondo il Reg. CE 1169/11 e Reg. CEE 2913/92) e in prossimità del Logo UE del biologico AGRICOLTURA UE/NON UE (origine materia secondo Reg. CE 834/07)

## CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Regolamento CE 1169/11 si applica a tutti i prodotti destinati al consumatore finale. Sono compresi anche i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering o venduti a distanza.

Per quanto concerne semilavorati destinati all'industria, prodotti venduti sfusi o preimballati nel punto vendita) il legislatore europeo demanda agli Stati membri il compito di definire una normativa al riguardo.

A tale riguardo è già prevista la revisione del D.lvo 109/92.

Nel frattempo per questi prodotti continua a valere il D.lvo 109/92 per tutto quanto non è in contrasto con la nuova normativa europea.

Per tutti rimane l'obbligo inderogabile di indicare la presenza di allergeni, negli ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici.

Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare (Business To Business) alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro di adempiere agli obblighi del Reg. CE 1169/11.

Tali informazioni possono essere riportate nella confezione, in etichetta, schede tecniche o sui documenti commerciali.