



**INFORMATIVA AI CLIENTI IN MERITO AL REG. CE 1169/11 (NUOVA LEGGE SULLA ETICHETTATURA DEI
PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI)**

Le informazioni obbligatorie da riportare sugli alimenti sono indicate all'Art. 9 del REG. CE. 1169/2011 (che viene di seguito riportato):

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE 1 Contenuto e presentazione

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le

eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;



k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;

l) una dichiarazione nutrizionale.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'articolo 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.

3. Se la Commissione adotta atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragrafo 1, esse possono essere in alternativa espresse attraverso pittogrammi o simboli invece che parole e numeri.

Al fine di assicurare che il consumatore benefici di mezzi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, e purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.

4. Per assicurare l'attuazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri.

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.



L'ALLEGATO II DEL REG. CE. 1169/11 DEFINISCE LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolio.



e-mail: studiorocetti@gmail.com

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi

per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Studio Tecnico
Progetto Ambiente e Sicurezza
Piazza della Vittoria, 11 - 00055 Ladispoli (Roma)
Tel 0699447841 / Fax 0699144799 / Cel 3334037175



e-mail: studiorocetti@gmail.com

ESEMPIO DI CORRETTA ETICHETTATURA

PRODOTTO DI GASTRONOMIA FREDDA

FOCACCIA PUGLIESE E CAPOCOLLO RISERVA DI MONTE FIASCONE

INGREDIENTI:

Focaccia (farina 00, olio extravergine d'oliva, acqua, sale, lievito di birra, malto di cereali, pomodori datterini, olive tagiasche, origano), Capocollo di Martina Franca (carne di suino, sale, aromi, vino cotto, insaccato in budello naturale, antiossidante E300, conservante E252)

CONSERVARE IN FRIGO + 1°C - +4°C
PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA (ROMA)

DA:

Ristorante Rocetti
Piazza della Vittoria, 11 00055 Ladispoli (RM)

Contiene: cereali contenenti glutine

**Può contenere tracce di frutta a guscio,
soia, segale e sesamo**

DA CONSUMARSI ENTRO ___/___/___

LOTTO

Peso netto



Studio Tecnico
Progetto Ambiente e Sicurezza
Piazza della Vittoria, 11 - 00055 Ladispoli (Roma)
Tel 0699447841 / Fax 0699144799 / Cel 3334037175



e-mail: studiorocetti@gmail.com

INSALATA MISTA

INSALATA CON VITELLO, FRISEE' E DRESSING ALLA CAESAR

INGREDIENTI:

Insalata mista, vitello, sedano, Dressing alla Caesar: semi di senape (aceto di alcool, semi di senape, acqua, sale, vino bianco 4,8% (contiene solfiti) zucchero, aroma, acidificante, acido lattico), alici, tuorlo d'uovo pastorizzato, olio di semi di girasole, aceto bianco, semi di papavero.

CONSERVARE IN FRIGO + 1°C - +4°C

PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA
(ROMA) DA:

Ristorante Rocetti

Piazza della Vittoria, 11 00055 Ladispoli (RM)

Contiene: cereali contenenti glutine, tuorlo d'uovo, sedano, semi di senape, acido lattico.

Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, segale e sesamo

DA CONSUMARSI ENTRO / /

LOTTO

Peso netto



8 388765 609013



Alcune delucidazioni:

- L'elenco degli allergeni presenti nel prodotto deve essere preceduto dalla scritta "CONTIENE" e non "ALLERGENI";
- Con la dicitura "POTREBBE CONTENERE TRACCE DI" devono essere indicati tutti quegli allergeni indicati all'allegato II del reg. CE 1169/11, che pur non essendo presenti nell'alimento confezionato possono esserne venuti a contatto attraverso la contaminazione crociata;
- Gli ingredienti devono essere inseriti in ordine decrescente ovvero dal più presente al meno presente;
- La "QUANTITÀ DI TALUNI INGREDIENTI" va indicata quando queste caratterizzano il prodotto es: "PANE AL TARTUFO" va indicata la quantità di tartufo;
- La scadenza deve essere indicata secondo la dicitura: "DA CONSUMARE ENTRO" e non "DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO" e deve essere seguita dalla data secondo la formula giorno/mese/anno;
- per i prodotti deperibili, quali generi di gastronomia fredda, generi di pasticceria, ecc, deve essere specificata la dicitura "CONSERVARE IN FRIGO" (es +1°C / +4°C);
- indicare una dicitura che consenta di identificare il lotto o la partita di produzione che deve essere preceduta dalla lettera "L:" e seguito dal codice che identifica il lotto (rif. Procedura di rintracciabilità del piano di autocontrollo aziendale).

N.B. la normativa specifica anche la grandezza dei caratteri e delle etichette stesse.

Ricordiamo che la dichiarazione nutrizionale deve essere introdotta entro il 13 dicembre 2016.

Nel caso vogliate la nostra consulenza per redigere le nuove etichettature saremo lieti di assistervi.



e-mail: studioroccenti@gmail.com

Per i clienti che producono e forniscono alimenti sfusi (ed esempio: Pane, Gastronomia Fredda, Pasticceria, ecc.), è obbligatorio fare una dichiarazione (ed in caso di forniture consegnarla ai propri clienti), dichiarando:

- 1. elenco ingredienti (per ogni preparazione),**
- 2. elenco allergeni CONTENUTI, o che potrebbero essere presenti in TRACCE (contaminazione crociata).**

Nome e dati Azienda	Panificio _____
Nome alimento	Esempio Pane sciapo
Elenco ingredienti Farina tipo 0, lievito, ecc	
Elenco allergeni contenuti <input type="checkbox"/> Cereali contenenti glutine <input type="checkbox"/> Crostacei e prodotti a base di crostacei <input type="checkbox"/> Uova e prodotti a base di uova <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti a base di pesce <input type="checkbox"/> Arachidi e prodotti a base di arachidi <input type="checkbox"/> Soia e prodotti a base di soia <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia) <input type="checkbox"/> Sedano e prodotti a base di sedano <input type="checkbox"/> Senape e prodotti a base di senape <input type="checkbox"/> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <input type="checkbox"/> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg/litro <input type="checkbox"/> Lupini e prodotti a base di lupini <input type="checkbox"/> Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Data e firma	

Nella pagina successiva troverete un format di base da compilare e consegnare ai propri clienti.



e-mail: studiorocetti@gmail.com

Nome e dati Azienda	
Nome alimento	
Elenco ingredienti:	
Elenco allergeni contenuti	
<input type="checkbox"/> Cereali contenenti glutine	
<input type="checkbox"/> Crostacei e prodotti a base di crostacei	
<input type="checkbox"/> Uova e prodotti a base di uova	
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti a base di pesce	
<input type="checkbox"/> Arachidi e prodotti a base di arachidi	
<input type="checkbox"/> Soia e prodotti a base di soia	
<input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte	
<input type="checkbox"/> Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, noci macadamia)	
<input type="checkbox"/> Sedano e prodotti a base di sedano	
<input type="checkbox"/> Senape e prodotti a base di senape	
<input type="checkbox"/> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
<input type="checkbox"/> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg/litro	
<input type="checkbox"/> Lupini e prodotti a base di lupini	
<input type="checkbox"/> Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Data e firma	