

ETICHETTATURA INTRODUZIONE

Reg. UE 1169/2011

«**ETICHETTATURA**»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

PUBBLICITA' INGANNEVOLE

Bisogna garantire la lealtà delle informazioni: le informazioni sugli alimenti **NON DEVONO INDURRE IN ERRORE IL CONSUMATORE:**

1. In merito alle **caratteristiche dell'alimento** quali la sua natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata, paese di origine o luogo di provenienze, metodo di fabbricazione o di produzione.

Vietato dichiarare un prosciutto **naturale senza conservanti**: non è vero perché contiene salnitro. Non contiene polifosfati che NON sono dei conservanti

2. Attribuire al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede.**

Vietato attribuire ad un prodotto alimentare proprietà atte a **prevenire, curare o guarire.**

Vietato usare il termine **alta qualità**, a parte il latte fresco di alta qualità

3. Suggestire che l'alimento possiede **caratteristiche particolari** quando tutti gli alimenti simili possiedono le stesse caratteristiche

Es. il **nostro** latte è più ricco di calcio.

Vietata la frase: latte **indenne** prodotto da latte selezionato

Vietato usare altre parole del tipo **sublime, super,**

Vietato definire di suino insaccati contenenti **anche carni bovine** (infrazione anche da art. 515 Codice Civile)

Vietato il termine **finissima** ad una margarina

Il termine EXTRA è consentito per:

- olio extra vergine di oliva: acidità inferiore allo 0,8% - uova extra fresche: meno di 8 giorni dalla deposizione - Confettura extra di: più frutta - Cioccolato fondente extra: cacao superiore al 70% - Vino spumante extra brut: zucchero inferiore a 6g/litro - Vino spumante extra dry: zucchero inferiore a 8g/litro

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Lingua facilmente comprensibile (ITALIANO)

Dimensioni 1,2 mm o 0,9 mm per superfici piccole

Il riferimento è la lettera x Es: abhx

1. la denominazione dell'alimento
2. l'elenco degli ingredienti
3. 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
4. la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID)
5. la quantità netta dell'alimento
6. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza (durabilità)
7. le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
8. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile della fornitura delle informazioni al consumatore
9. il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26
10. le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
11. il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume
12. una dichiarazione nutrizionale

DECRETO SANZIONI

D. LGS. 231/2017 ENTRATO IN VIGORE

6 scaglioni

1. 5.000-40.000 euro: allergeni, mancanza indicazioni sulla salute, scaduti
2. 3.000-24.000 euro: mancanza indicazioni obbligatorie
3. 2.000-16.000 euro: mancanza di TMN, di scadenza e modifica indicazioni di etichettatura
4. 1.000-8.000 euro: mancanza indicazioni alimenti sfusi
5. Per le piccole imprese (max 10 addetti e max 2.000.000 fatturato annuo) le sanzioni sono dimezzate
6. No sanzioni a categorie NO-Profit, ma devono dare indicazioni di allergeni e di scadenza

A DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

denominazione LEGALE (olio extra vergine di oliva, pane tipo "0" allo strutto, pane tipo integrale, pasta di semola di grano duro, panettone)

denominazione USUALE (pizzoccheri, wurstel, mostarda, polenta, ...)

denominazione DESCRITTIVA pizzoccheri, wurstel, mostarda, polenta, polpetta: carne o pesce ricomposto, ...

DISPOSIZIONI SPECIFICHE: in polvere, ricongelato, liofilizzato, surgelato, concentrato, affumicato, congelato, irradiato, trattato con radiazioni ionizzanti.

SCONGELATO. Se l'alimento è stato scongelato nella FASE DI COMMERCIO è obbligatorio riportare la parola **decongelato**

DATA CONGELAMENTO. Carne congelata, preparazioni a base di carne congelata, prodotti non trasformati (es. disossato, macinato, in pezzi,...) a base di pesce congelato: DATA DI CONGELAMENTO o la DATA DEL PRIMO CONGELAMENTO se questi prodotti alimentari sono stati congelati più volte.

B CONTENUTO TOTALE

in grammi o Kg se alimento solido, in millilitri o litri se alimento liquido

C LIQUIDO DI COPERTURA SGOCCIOLATO E GLASSA

Lo sgocciolato va messo solo se il liquido di copertura non viene normalmente consumato (salamoia, aceto, agrodolce, ...). Olio, sciroppo, grappa, sono liquidi di copertura edibili.

La glassa è considerata liquido di copertura non edibile.

Per mozzarella riportare solo lo sgocciolato.

D INGREDIENTI

«**INGREDIENTE**»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti.

CASSAZIONE 4735/18 OBBLIGATORIO INDICARE SE UN INGREDIENTE ERA CONGELATO

L'elenco deve essere riportato in ordine decrescente della quantità presente al momento della miscelazione.

E QUID

QUANTITATIVE caratterizzante-	INGREDIENT	DECLARATION	Percentuale	ingrediente
----------------------------------	------------	-------------	-------------	-------------

Biscotti al cacao: riportare la percentuale solo del cacao. Non riportare la percentuale di tutti gli altri ingredienti.

F CARTELLO UNICO

degli ingredienti, per categoria di alimenti. Nel caso di vendita al banco di alimenti sfusi, non confezionati.

Pani (prodotti da sfarinati), gelati, prodotti dolciari da consumare entro le 24 ore), latticini freschi, latticini stagionati, prodotti della gastronomia, ...

G ADDITIVI CHIMICI particolari tipi di ingredienti

Sostanze chimiche aggiunte agli alimenti a scopo non nutritivo ma per **SCOPI TECNOLOGICI O ESTETICI O DI FORTE PERCEZIONE ORGANOLETTICA**

In totale sono circa **320** In etichetta vanno riportati nell'elenco degli ingredienti indicando la funzione (a cosa serve l'additivo) seguita dal suo nome chimico o dalla sua sigla europea E o da entrambi

Quelli **NATURALI** sono estratti da tessuti vegetali con acqua, vapore (corrente di vapore), alcol, acidi organici.

Possono essere prodotti per via microbiologica e successivamente estratti dalla loro matrice con le stesse tecniche

Per ottenere quelli **ARTIFICIALI** per sintesi organica si parte da petrolio come materia prima come pure da matrici naturali quali amidi provenienti da cereali, proteine animali o vegetali, trigliceridi provenienti da grassi o oli vegetali.

Come materia prima si può usare anche la cellulosa e la corteccia delle piante.

ADDITIVI NATURAL IDENTICI

Si fa rilevare che la struttura della molecola degli additivi non dipende dalle tecniche di produzione (naturale o artificiale).

Pertanto il loro biochimismo di assimilazione o l'effetto tecnologico o eventualmente sanitario (pericolosità) è sempre lo stesso e **non è condizionato dalla loro origine naturale o sintetica.**

CATEGORIE FUNZIONALI

conservante: aumenta la durata

antiossidante: rallenta l'irrancidimento dei grassi e l'imbrunimento della frutta e verdura

colorante: ravviva il colore o lo cambia

emulsionante: lega in una unica fase acqua e grassi

addensante: diminuisce la fluidità

gelificante: facilita l'assorbimento di acqua

esaltatore di sapidità: rinforza l'aroma e il sapore della carne, del pesce e delle spezie

antiagglomerante: impedisce l'aggregazione

.....

H ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze il consumatore finale deve essere sempre informato della eventuale presenza negli alimenti di qualsiasi

ingrediente o componente o coadiuvante tecnologico che possa creare allergie o intolleranze.

In etichetta la loro presenza è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dimensioni, stile, colore, colore di sfondo.... Nei ristoranti tramite il registro allergeni o altro metodo che informi il cliente della presenza di allergeni, piatto per piatto.

DEVONO ESSERE INDICATI IN TUTTE LE TIPOLOGIE DI ALIMENTI, COMPRESI I B to B COLLETTIVITA'

Elenco delle sostanze che, secondo la normativa attuale, possono creare allergie o intolleranze:

1. cereali e prodotti derivati contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati perché il Kamut è un marchio americano di un cereale ibrido.....!

NB: La maggior parte degli intolleranti al glutine, ma non la totalità, può comunque consumare l'avena.

2. crostacei e prodotti a base di crostacei

3. uova e prodotti a base di uova

4. pesce e prodotti a base di pesce

5. arachidi e prodotti a base di arachidi

6. soia e prodotti a base di soia

7. latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

8. frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati

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/l.

13. lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Informazioni volontarie relative: in caso di presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono accettate (ma non sono obbligatorie) frasi del tipo **"può contenere tracce di" "prodotto in uno stabilimento che produce anche"**. **Troppo generico!!**. **Induce panico e incertezza. La norma va cambiata!!**

Ma per il glutine il legislatore riprende credibilità e cambia approccio!!

Alimenti che hanno un contenuto di glutine compreso tra 20 mg/kg e 100 mg/kg devono riportare la frase: **"con contenuto di glutine molto basso"**

Alimenti che hanno un contenuto di glutine inferiore a 20 mg/kg devono riportare la frase: **"senza glutine"**.

Diversamente nel caso dei solfiti se presenti meno del 10m/kg nessuna indicazione

Per i microrganismi coltivati su substrati allergenici non indicare allergenici, come nel caso dell'olio di soia

NB 5% **veri celiaci** cioè **INTOLLERANTI** al glutine
30% **SENSIBILI** al glutine (colon irritabile e addome gonfio).
In tal caso si parla di **ALLERGIA** dove entrano a far parte anche altre proteine
e probabilmente il lievito e i suoi prodotti

I DURABILITÀ

Per durabilità si intende la data di scadenza oppure il termine minimo di conservazione TMC

LA DATA DI SCADENZA

Deve essere indicata nel caso di prodotti alimentari confezionati deperibili dal punto di vista microbiologico. In genere durano meno di 3 mesi. La scadenza deve comprendere la frase "da consumarsi entro" seguita dalla indicazione del giorno e del mese. L'anno non è obbligatorio. Devono anche essere indicate le modalità di conservazione. Se venduti e consumati oltre la data indicata potrebbero essere pericolosi per il consumatore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il TMC e' la data fino alla quale l'alimento, in adeguate condizioni di conservazione MANTIENE LE SUE PROPRIETÀ SPECIFICHE (nutrizionali, organolettiche e di conservazione)

MODALITÀ DI ESPRESSIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Se l'alimento dura dai 3 ai 18 mesi la data sarà preceduta dalla frase "**da consumarsi preferibilmente ENTRO la fine del**" e poi è obbligatorio riportare il mese e l'anno. La frase invece sarà "da consumarsi preferibilmente entro" se la data sarà indicata con giorno, mese e anno.

Se l'alimento dura più di 18 mesi la data sarà preceduta dalla frase "**da consumarsi preferibilmente ENTRO la fine del**" e poi è obbligatorio riportare il mese e l'anno. La frase invece sarà "da consumarsi preferibilmente entro" se la data sarà indicata con giorno, mese e anno.

NON è obbligatorio (anche per quelli che durano meno di 3 mesi) indicare le modalità di conservazione.

Stabilire il TMC significa valutare il tempo necessario per arrivare ad uno stato delle qualità specifiche ACCETTABILI. E questo accettabile chi lo stabilisce? Il consumatore vorrebbe che il TMC sia breve. Il confezionatore invece lo vorrebbe il più lungo possibile per avere maggior tempo di commercializzazione per una maggiore tranquillità commerciale

NO DURABILITÀ

Aceto, sale, zucchero, prodotti della confetteria costituiti da zuccheri aromi e coloranti, gomme da masticare e prodotti analoghi, ortofruttili freschi comprese le patate che non siano stati sbucciati o tagliati, vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati, bevande alcoliche a grado alcolico superiore a 10, prodotti della pasticceria e panetteria che per loro natura sono consumati entro le 24 ore.

RICHIAMO DELLA DATA

E' la indicazione in etichetta del punto della confezione dove è riportata la data stessa di scadenza o il TMC.

L ORIGINE e provenienza

ORIGINE: E' lo STATO o NAZIONE di provenienza se l'alimento è stato prodotto e confezionato " **TUTTO**" in quello Stato, **oppure** è lo Stato dove è avvenuta la **TRASFORMAZIONE PRINCIPALE**

Secondo il **Codice Doganale** CD è la nazione dove viene fatta la trasformazione più importante. Il CD attribuisce un codice per ogni trasformazione dell'alimento

PROVENIENZA è un LUOGO diverso da uno Stato da dove arriva l'alimento. Questa indicazione, anche se molto citata dalla legislazione europea non trova attualmente nessuna applicazione.

1. **L'ORIGINE** è obbligatoria qualora l'omissione di questa informazione possa indurre in errore il consumatore. Allora si all'origine nel caso di formaggio Emmental prodotto in uno Stato diverso dalla Svizzera e si all'origine anche per il Lerdammer, tipico dell'Olanda, se prodotto in altro Stato.

2. **L'ORIGINE** e' obbligatoria per i seguenti alimenti

- A. carni fresche, congelate, refrigerate di bovino, suino, ovino, caprino, pollo, volatili e di pesce. In particolare per le **carni** deve essere riportata: il luogo di nascita, il luogo di allevamento e il luogo di macellazione e per il **pesce** il luogo (mare, oceano) di pesca o di allevamento.
- B. tutti i prodotti a marchio IGP e DOP (DOC, DOCG per il vino)
- C. ortofruttili freschi, uova, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, olio di oliva, miele, vino, farina di grano duro e paste secche relative, latte e derivati, riso (da risone), pomodoro e derivati del pomodoro.

IN PARTICOLARE

LATTE TAL QUALE OPPURE USATO COME INGREDIENTE.

scade 31/03/2019

L'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari di cui all'allegato 1, prevede l'utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:

- a) «paese di mungitura»: nome del Paese nel quale e' stato munto il latte;
- b) «Paese di condizionamento o di trasformazione»: nome del paese nel quale il latte e' stato condizionato o trasformato.

RISO

scade il 31/12/2020

Il decreto entra in vigore il 12 febbraio 2018 e si applica in via sperimentale sino al 31 dicembre 2020. *Si applica al riso ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.* Le

disposizioni non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo. "Paese di coltivazione del riso", "Paese di lavorazione": nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/o trasformazione del riso; "Paese di confezionamento".

Nei territori di più Paesi membri dell'Unione europea o situati al di fuori dell'Unione europea, l'indicazione del luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, anche in assenza di miscele, possono essere utilizzate le diciture: "UE", "non UE" ed "UE e non UE".

SEMOLA, SEMOLATO E FARINA INTEGRALE DI GRANO DURO E PASTE RELATIVE scade il 31/12/2020

1. *Pasta di semola di grano duro*: Indicare il Paese di coltivazione del grano duro e il Paese di molitura. Es. Italia, Ucraina, ecc.
2. Si può anche NON indicare un unico Stato. Es. Origine del grano "UE" oppure "non UE", oppure "UE e non UE".
3. Se più del 50% è originario di un solo Paese. Origine del Paese seguito da "altri paesi UE" oppure da "altri paesi NON UE" oppure da "altri Paesi UE e non UE".

POMODORI E DERIVATI DEL POMODORO

Nel caso dei pelati l'origine è per il 90% Italia per hé devono essere prodotti con il frutto fresco.

Per il resto deve essere riportata l'origine del frutto e la nazione dove è stata fatta la concentrazione. Nel caso dei Cinesi è fatta la concentrazione in Cina, esportata in contenitori di 2 quintale e confezionato in Italia. Quale è la Nazione dove viene fatta la lavorazione più importante?

Il decreto si applica ai derivati come conserve e concentrato di pomodoro, oltre che a sughi e salse che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro e prevede che le confezioni di derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta il nome del Paese di coltivazione del pomodoro e il nome del Paese di trasformazione del pomodoro. Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE e NON UE. Se tutte le operazioni avvengono in Italia, si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia". Le indicazioni sull'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

ORIGINE INGREDIENTE PRIMARIO

QUELLO PRESENTE IN QUANTITÀ SUPERIORE AL 50% MA ANCHE QUELLO CARATTERIZZANTE?

Probabile la sua approvazione entro la metà del 2018

M DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA art.30

E' costituita dalle informazioni (in genere in percentuale) relative al: **VALORE ENERGETICO, GRASSI TOTALI, ACIDI GRASSI SATURI, CARBOIDRATI TOTALI, ZUCCHERI SEMPLICI, PROTEINE, SALE.**

Può anche essere riportata, in loro stretta prossimità la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

Si tratta di informazioni di componenti di alimenti che devono essere **assunti con attenzione!**. Consumo elevato? **NO GOOD**

E' consentita l'indicazione che "il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nell'alimento" art.30,n°1, comma 2).

E' consentito (non è obbligatorio) indicare anche la **percentuale di presenza** rispetto ai valori di riferimento di consumo giornaliero di un adulto che consuma 2000 kcal al giorno (allegato XIII).

M1 DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE INTEGRATA

l'indicazione di uno o più dei seguenti elementi:

Acidi grassi monoinsaturi, polinsaturi, polioli, amido, fibre alimentari e infine i sali minerali e vitamine.

In particolare le vitamine ed i sali minerali **devono essere presenti in quantità significativa** per essere riportate nella dichiarazione nutrizionale integrata, vale a dire in quantità superiore al 15% (il 7,5% nel caso di bevande) dei valori di riferimento riportati nell'allegato XIII del Reg. 1169/2011 (consumo giornaliero di riferimento di un adulto per una assunzione di 2000 calorie al giorno).

Ne consegue che, anche per ogni minerale o vitamina presente in quantità significativa, deve (è obbligatorio) essere indicata la **quantità presente** ogni 100 grammi di prodotto o per porzione e la **percentuale di presenza** rispetto al valore di riferimento riportato nell'allegato XIII citato sopra.

Nel caso della dichiarazione nutrizionale integrata si tratta di informazioni di componenti di alimenti che **possono essere assunti in quantità rilevanti**. Consumo elevato? **YES, YOU CAN**

N CLAIMS

Per CLAIM si intende qualunque messaggio o rappresentazione figurativa o grafica o simbolica in qualsiasi forma a carattere volontario che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche nutrizionali o salutistiche

I claim devono essere ispirati al PRINCIPIO DELLA FONDATEZZA SCIENTIFICA.

È per questo che per un qualsiasi claim devono essere prodotte prove scientificamente accettate, rese disponibili alle Autorità competenti per una valutazione di idoneità.

“Claims nutrizionali”

Sono quelli che riportano l’etichettatura nutrizionale in base alla quale viene confermato che un alimento possiede particolari proprietà nutrizionali dovute all’energia apportata, alle proteine, ai grassi, ai carboidrati, alle vitamine ed ai sali minerali. Es. “a basso contenuto calorico - senza zuccheri - ad alto contenuto di proteine - a ridotto contenuto calorico - senza zuccheri aggiunti - fonte di [nome della/e vitamina/e] e di [nome del/dei minerale/i] - senza calorie - a basso contenuto di sodio/sale

Claim salutistici per adulti health claims

Sono definiti così quelli che riportano in etichetta una indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l’esistenza di un rapporto tra un alimento, alcuni suoi componenti e la salute del consumatore.

Esempi. Yogurt che abbassano il colesterolo del 10%

Claim salutistici per adulti relativi alla riduzione di rischio della malattia

Claim salutistici che si rivolgono alla salute dei bambini

Claim comparativi. Indicano la quantità presente di un componente rispetto alla media di presenza (o altro riferimento) dello stesso componente nei prodotti similari in commercio.

O CONDIZIONI D’USO PRIMA E DOPO L’APERTURA DELLA CONFEZIONE

CONDIZIONI DI USO Le condizioni particolari d’uso adeguato dell’alimento devono essere indicate quando è necessario informare il consumatore del **CORRETTO IMPIEGO PER IL CONSUMO IMMEDIATO**. Ad esempio: lucanica fresca - consumare previa cottura, formaggio - crosta non edibile, succo di frutta - agitare prima dell’uso.

Oppure Le istruzioni per l’uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un **TRATTAMENTO ADEGUATO DOPO L’APERTURA** della confezione e riportano, ad esempio, le modalità di preparazione e/o di cottura. Zampone: bollire per 20 minuti nella sua confezione. Pizza fatta in casa: impastare gli ingredienti con acqua. Stendere su un tegame, cuocere in forno per 20 minuti a 180°C.

Può anche essere una questione di sicurezza come : “consumare dopo cottura” nel caso delle carni macinate. La cottura sanifica il prodotto per la eliminazione della eventuale presenza di salmonella o della listeria

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE PRIMA dell’apertura conservare in luogo fresco e asciutto si evidenzia che i consigli di corretta conservazione non sono una esclusiva dei prodotti che riportano la scadenza ma dovrebbero essere indicati per tutti gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d’uso. Ad esempio la frase “conservare al riparo di fonti di calore e di luce” è un ottimo consiglio al consumatore finale da applicare a molti alimenti per preservare al meglio i caratteri organolettici e il contenuto ottimale di nutrienti.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE DOPO l’apertura per consentire una conservazione adeguata degli alimenti dopo l’apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo se del caso. Una volta aperto chiudere il contenitore, riporlo in frigorifero e consumare entro 3 gg.

P ALIMENTI VENDUTI SFUSI (AL BANCO)

Devono essere muniti di apposito cartello o altro sistema equivalente (raccoglitore, schermo elettronico,..) , applicato ai recipienti o in altro punto bene in vista e a disposizione dell'acquirente, che riporti, per ogni alimento:

- 1. la denominazione dell'alimento*
- 2. l'elenco degli ingredienti con evidenziati gli allergeni o intolleranti*
- 3. le condizioni particolari di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico, ove necessario*
- 4. la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno*
- 5. il titolo alcolometrico volumico*
- 6. la percentuale di glassatura*
- 7. il prezzo per unità di vendita (kg o l)*

Per questa tipologia di alimenti la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria, ma se si vuole dare qualche informazione nutrizionale è consentito riportare solo il valore energetico oppure il valore energetico, i grassi totali, i grassi saturi, lo zucchero e il sale.

Q VENDITA DIRETTA

Gli alimenti, anche confezionati in maniera ARTIGIANALE forniti in PICCOLE QUANTITÀ direttamente dal fabbricante al consumatore finale oppure a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono l'alimento direttamente al consumatore finale NON sono obbligati a riportare l'etichettatura nutrizionale

R ALCOPOPS

(ready to drink)

Gli alcopops sono bevande dolci e gradevoli costituite da acqua, succo di frutta, zuccheri e dolcificanti vari, aromi e aggiunti di bevande alcoliche tipo vodka, rum fino a raggiungere una gradazione alcolica tra 5 e 7. Inventati in Australia e sono un forte al primo consumo di alcol da parte degli adolescenti per poi continuare con bevande più ricche di alcol. Per tentare di controllare la loro diffusione, entro il 13 dicembre 2014, la Commissione avrebbe dovuto stilare una relazione (non lo ha ancora fatto!!) per chiarire se alcune categorie di bevande alcoliche debbano essere in futuro esentate, in particolare, dall'obbligo di fornire le informazioni relative al valore energetico.