|  |  |
| --- | --- |
| **MANUALE PER VALIDAZIONE ETICHETTATURA**  PER LA VALUTAZIONE DI CONFORMITA’ DELLA ETICHETTATURA DI UN ALIMENTO CONFEZIONATO  LEGISLAZIONE – Regolamento (UE) n. 1169/2011 | |
| Prodotto: | Ditta: |
| Data inizio valutazione: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Punto | Commenti e Suggerimenti | SI – NO |
| 1. Requisiti generali – leggibilità | Tutte le informazioni obbligatorie devono essere facilmente leggibili dal consumatore medio. Questo si ottiene con vari elementi: dimensione del carattere (vedi punto 2), spaziatura, carattere, contrasto tra stampa e fondo, … |  |
| 1. Requisiti generali – dimensioni del carattere | Tutte le indicazioni obbligatorie (dichiarazione nutrizionale inclusa) devono essere stampate in caratteri la cui parte mediana (il cui riferimento è l’altezza della “x” minuscola) è pari o superiore a 1,2 mm.  Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cmq, l’altezza della “x” può essere pari o superiore a 0,9 mm. |  |
| 1. Marchio, nome e sede del produttore o confezionatore |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Nome commerciale del prodotto |  |  |
| 1. Denominazione legale/usuale dell’alimento |  |  |
| 1. Lista degli ingredienti | Ingredienti: devono essere riportati in ordine decrescente al momento del loro utilizzo; gli allergeni devono essere sempre evidenziati.  Gli additivi presenti devono essere identificati con la categoria di appartenenza.  Si inizia con il termine INGREDIENTI: |  |
| 1. Dichiarazione allergeni | |  |  | | --- | --- | | ALLERGENI – Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011 | PRESENTE: SI / NO | | Cereali contenenti glutine, grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti 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 lattosio) |  | | Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti |  | | Sedano e prodotti a base di sedano |  | | Senape e prodotti a base di senape |  | | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |  | | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/litro o 10 mg/kg come SO2 |  | | Lupini e prodotti a base di lupini |  | | Molluschi e prodotti a base di molluschi |  |   **Riportare l’eventuale presenza dell’allergene anche in tracce.** |  |
| 1. Quantità di certi ingredienti o categorie di ingredienti (Quid) | Va indicata la % dell’ingrediente caratterizzante il prodotto o che compare nella denominazione di vendita.  Esempio: nel gelato alla fragola, abbiamo la “fragola” come elemento caratterizzante. Sarà necessario riportare la percentuale di fragola presente nel prodotto finito (Quid).  Vedere la Comunicazione della Commissione sull’applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21.11.2017   |  | | --- | | (2017/C 393/05). | |  | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Quantità (dimensione e metrologia e) | L’indicazione della quantità deve avere l’altezza minima, come da (D.M. 01 agosto 1985), la quale varia a seconda del contenuto.  Se si utilizza il marchio CEE, “e”, lettera “e” deve avere un’altezza di almeno 3 mm (D.M. 27 febbraio 1979) e la forma rappresentata nell’allegato I al D.M. 5 agosto 1976.  Con la lettera “e”, si indica che il peso o volume. Si intende che è presente un controllo statistico del peso per lotto di prodotto confezionato. Si fa riferimento al peso o volume nominale.  Per le quantità nominali esiste una tolleranza, come riportato nel DPR n. 391 del 26.05.1980 |  |
| 1. Termine minimo di conservazione (TMC)   E’ necessario documentare le modalità di come è stata definito il TMC | La data TMC è indicata nel modo seguente:  Deve essere preceduta dai termini **“da consumarsi preferibilmente entro …”;**  L’espressione di cui alla lettera a) è seguita:   * dalla data della stessa oppure * dall’indicazione del punto in cui essa è indicata sull’etichetta.   La data comprende, nell’ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l’anno. |  |
| 1. Data di scadenza   E’ necessario documentare le modalità di come è stata definita a data di scadenza | La data di scadenza è indicata nel modo seguente:  Deve essere preceduta dai termini **“da consumare entro…”;**  L’espressione di cui alla lettera a) è seguita:   * dalla data della stessa oppure * dall’indicazione del punto in cui essa è indicata sull’etichetta.   La data comprende, nell’ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l’anno.  La data di scadenza si riferisce ai prodotti deperibili. |  |
| 1. Lotto | Il lotto è previsto dalla Direttiva 2011/91/Ue del 13.12.2011.  Il “lotto” è identificato da un numero il quale si riferisce ad una produzione omogenea.  Per identificare il “lotto” si può utilizzare una numerazione specifica o fare riferimento al TMC o alla data di scadenza se sono espressi come gg/mm/aa |  |
| 1. Modalità di conservazione dell’alimento confezionato (temperatura) |  |  |
| 1. Modalità di conservazione e istruzioni per l’uso, una volta aperta la confezione (se necessario) |  |  |
| 1. Il nome e ragione sociale e l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare (OSA), che ha prodotto o confezionato l’alimento |  |  |
| 1. Paese di origine o luogo di provenienza (se richiesto) | Per molti alimenti il legislatore ha reso obbligatorio che sia riportata la dicitura di origine o di provenienza.  Il legislatore ha indicato, alimento per alimento, come deve essere indicata l’origine o la provenienza dell’alimento stesso.  Secondo il codice doganale, per origine si può intendere il paese dove è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale dell’alimento, mentre per provenienza si intende il paese da dove proviene l’alimento.  La materia è in continua evoluzione.  E’ necessario essere aggiornati, per non commettere errori. |  |
| 1. Dichiarazione nutrizionale, come da Allegato XV del Reg. 1169/2011 | Il layout della tabella deve essere il seguente   |  |  | | --- | --- | | Valori nutrizionali medi per 100 g – 100 ml | | | Energia | kJ – kcal | | Grassi  di cui acidi grassi saturi | g  g | | Carboidrati  di cui zuccheri | g  g | | Proteine | g | | Sale | g |   Reg. (UE) n. 1169/2011, art-30  Si può inserire una dichiarazione indicante che “il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente”.  Se sono presenti le fibre, si devono inserire prima delle proteine.  La Tabella nutrizionale può essere determinata secondo diverse procedure, come previsto dal Reg. 1169/2011.  Ad esempio:  Si fanno delle analisi su dei campioni medi rappresentativi del prodotto, per determinare la composizione del prodotto finito, pronto per il consumo.  Ad esempio:  Si procede con il metodo di calcolo.  E’ necessario acquisire la ricetta dell’alimento (ingredienti, quantità, resa produttiva e/o calo peso).  E’ necessario acquisire le schede tecniche dei prodotti utilizzati come ingrediente.  Utilizzando un foglio di calcolo, inserendo i fattori di conversione, si ottiene la Tabella nutrizionale.  E’ importante mantenere traccia della procedura scelta, per un eventuale controllo da parte dell’Autorità. |  |
| 1. Numero di porzioni (se richiesto) |  |  |
| 1. NRV (se richiesto: sono i consumi di riferimento giornalieri per vitamine e minerali) come da Allegato XIII del Reg. 1169/2011 |  |  |
| 1. AR (se richiesto: sono i consumi di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi per un adulto medio 8.400 kJ – 2.000 kcal) come da Allegato XIII del Reg. 1169/2011 e articolo 32, comma 5 |  |  |
| 1. CLAIM   Informazioni per i Claim (se sono presenti è obbligatorio fare riferimento al  Reg. CE n. 1924/2006) | Fare molta attenzione nelle diciture riportate sulla confezione |  |
| 1. Campo visivo (denominazione dell’alimento e quantità netta, devono figurare nello stesso campo visivo) |  |  |
| 1. Etichettatura ambientale | Dal 01 gennaio 2023 è obbligatorio riportare le informazioni relative alla etichettatura ambientale, sui prodotti immessi in commercio, con le indicazioni per un corretto smaltimento.  Ai sensi del D.Lvo. n. 116/2020 tutti gli imballaggi (primari, secondari e terziari) sono sottoposti all’obbligo di etichettatura ambientale.  Il codice dei materiali è indicato nella Decisione 97/129/CE.  Nel sito del CONAI sono riportati degli esempi per l’etichettatura ambientale.  La grafica è libera. Ogni azienda può utilizzare un qualsiasi modello di comunicazione. |  |
| 1. MOCA | L’operatore del settore alimentare deve acquisire la “dichiarazione di conformità” da parte del produttore dei MOCA (materiali e oggetti che sono a contatto dell’alimento).  E’ una documentazione che deve essere resa disponibile in caso di controlli da parte dell’Autorità. |  |
| Osservazioni: | | |
| Se di Vostro interesse potete inviare copia della Vostra etichetta (in formato word) chiedendo allo STUDIO BRANDOLESE, il giudizio di conformità della etichetta:  **ETICHETTA CONFORME ETICHETTA NON CONFORME**  x | | |

Documento non gestito.

Data ultimo aggiornamento 07.2024