



PORTALE ETICHETTATURA
E SICUREZZA PRODOTTI



CAMERA DI COMMERCIO
DEL MOLISE
Azienda Speciale SERM



Il tempo alla portata della vostra azienda

Etichettatura delle conserve vegetali

stato dell'arte e novità

21 novembre 2025

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Riferimenti normativi

ORIZZONTALE

- Reg. UE 1169/2011
- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020

VERTICALE

- Confetture, marmellate, etc.
- Succhi e nettari di frutta, etc.
- Prodotti a base di pomodoro (passata, concentrato, etc.)
- Tartufi conservati



Riferimenti normativi

VERTICALE (se presente)

- Confetture, marmellate, etc.
- Succhi e nettari di frutta, etc.
- Prodotti a base di pomodoro (passata, concentrato, etc.)
- Tartufi conservati

Denominazioni legali

Modalità produttive

Informazioni aggiuntive
obbligatorie/facoltative

Disposizioni grafiche



Quando parliamo di «etichettatura» intendiamo ...

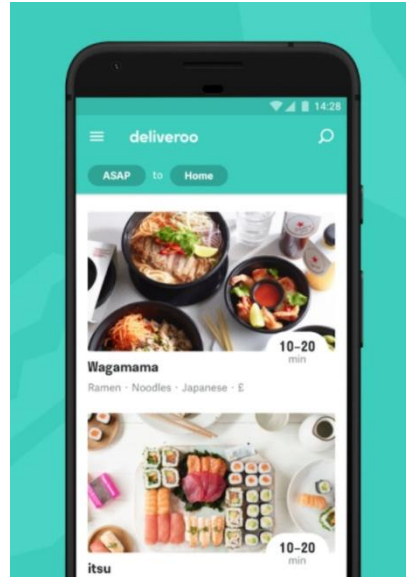
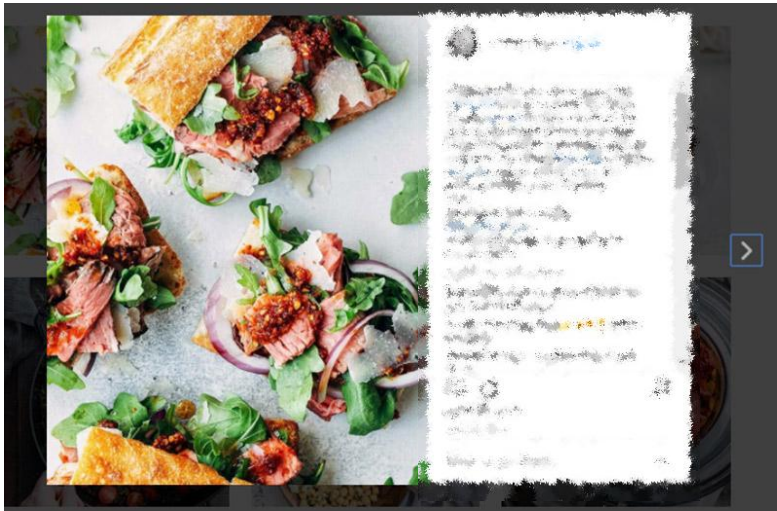
“qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento”



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

... ma in generale le «informazioni al consumatore» sono:

*“le **informazioni concernenti un alimento** e messe a disposizione del consumatore finale mediante **un’etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo**, compresi gli **strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale**”*



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Informazioni obbligatorie

- **Denominazione dell'alimento***
- Elenco degli **ingredienti**
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (**QUID**)
- **Quantità** netta dell'alimento*
- **Termine minimo di conservazione/data di scadenza**
- Condizioni particolari di **conservazione e/o condizioni d'impiego**, se particolari
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello **stabilimento di produzione o**, se diverso, **di confezionamento** (D. Lgs 145/2017)
- **Paese d'origine** o luogo di provenienza, ove previsto
- **Istruzioni per l'uso**, se necessario
- **Lotto** (D. Lgs 231/2017)
- **Dichiarazione nutrizionale**, salvo esenzioni
- **Etichettatura ambientale**

Sull'imballaggio o
sull'**etichetta ad esso apposta**

*** Devono essere riportate nello
stesso campo visivo**

+ eventuali indicazioni richieste da norme di settore



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

La normativa di settore

- ✓ **LEGGE 16 dicembre 1985, n. 752** - Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo
- ✓ Art. 9: «I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante il **nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino e in italiano** secondo la denominazione indicata nello articolo 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'articolo 7, **la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati**, nonché l'indicazione di "**pelati**" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza».



Allegato 2

Classificazione dei tartufi conservati

Classifica	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
------------	-------------------------------	---------

Tritume di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry, tuber magnatum Pico, tuber aestivum Vitt. tuber uncinatum Chatin, tuber anacrosporum Vitt. e tuber mesentericum Vitt.	Pezzi di tartufo di spessore inferiore a cm. 0,5; ciascuna specie con tolleranza della l'8 in peso di altre specie ammesse
--------------------	--	--

Denominazione dell'alimento

Legale

Definita da norme nazionali o da regolamenti comunitari

Esempi: confettura, marmellata, passata di pomodoro, etc.

Usuale

Non è definita da norme, ma consacrata da usi e consuetudini nel Paese nel quale l'alimento è venduto

Esempi:
Composta, pesto di, etc.

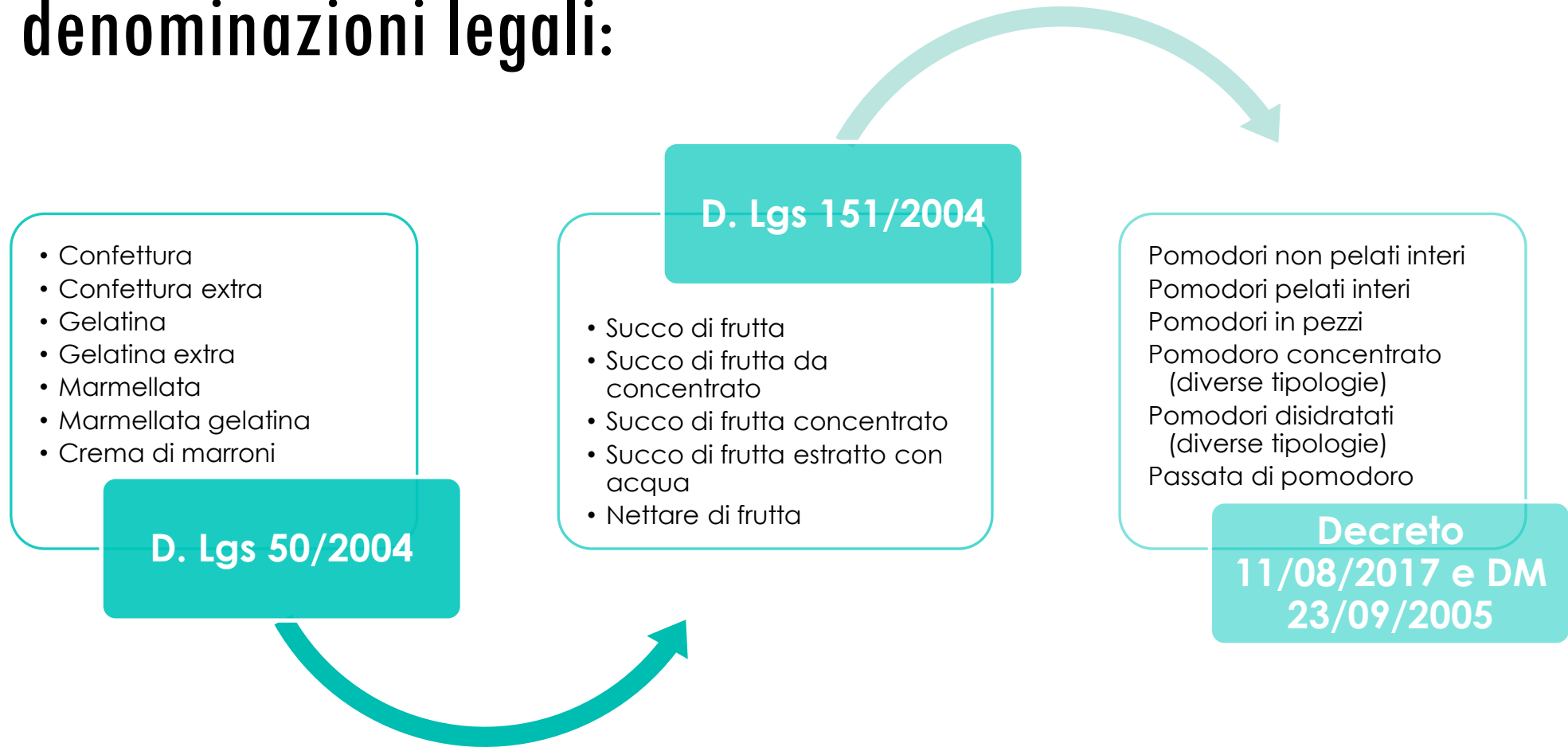
Descrittiva

È una descrizione del prodotto che può essere accompagnata da informazioni sul suo utilizzo

Esempi:
Carciofini sott'olio, etc.



Sono denominazioni legali:



Confettura

✓ **D. Lgs 50/2004 e s.m.i.**

✓ E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. La normativa stabilisce che cosa si intende per «frutto» e la quantità minima da utilizzare per ottenere 1 kg di prodotto finito (350 g in generale).

✓ Se il contenuto di zuccheri totali (o sostanza secca solubile) è inferiore al 45% **non è possibile utilizzare le denominazioni riportate nella normativa di settore relativa alle confetture** (D. Lgs 50/2004), ma è necessario utilizzare denominazioni differenti ...

a) il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei loro componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondata e spuntatura;
b) le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo;
Sono equiparati alla frutta i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.

Composta

✓ **Non ha una specifica definizione normativa**

✓ Usualmente, viene associata al prodotto ottenuto da trattamento termico della frutta intera o in pezzi, con aggiunta o meno di altri ingredienti (es. zucchero, spezie, etc.)



Confettura

- ✓ È obbligatorio riportare, nel medesimo campo visivo della denominazione dell'alimento (es. "confettura di ciliegie"), le seguenti indicazioni:
 - la dicitura concernente il contenuto di frutta ("**frutta utilizzata ... grammi (g) per 100 grammi (g)**"), se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi;
 - la dicitura concernente il tenore di zuccheri ("**zuccheri totali... grammi (g) per 100 grammi (g)**"); la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20°C con una tolleranza di più o meno 3 gradi rifrattometrici. Tale indicazione, se presente la dichiarazione nutrizionale, può essere omessa.

Composta

- ✓ **Non sono previste specifiche diciture e/o indicazioni**

NB! Non riportare le informazioni specifiche proprie dei prodotti che ricadono nell'ambito di applicazione del D. Lgs 50/2004 s.m.i.

Elenco ingredienti

“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”

Le regole

È preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella **parola “ingredienti”** o la comprende

Sono indicati **tutti gli ingredienti dall'alimento, in ordine decrescente di peso**, così come registrati al momento del loro utilizzo

Sono indicati lo **stato fisico nel quale si trova l'ingrediente** o lo **specifico trattamento subito**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Elenco ingredienti

- Per gli **ingredienti composti** (cioè formati a loro volta da almeno due ingredienti) è necessario riportare la denominazione dell'ingrediente, immediatamente seguita dall'elenco di tutti i suoi ingredienti posti in parentesi (All. VII, parte E del Reg. UE 1169/2011)

NB! Per i prodotti che contengono vino come ingrediente: non si applica più la deroga presente all'All. VII parte E del Reg. UE 1169/2011 (quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni UE) e ne vanno dichiarati gli ingredienti!

- **Additivi ed enzimi** devono essere indicati con **categoria e nome o numero (E ...)**, mentre un additivo o coadiuvante tecnologico che deriva da **un allergene deve figurare** in etichetta obbligatoriamente con la sua origine, **evidenziando il componente allergizzante** come indicato nella legislazione (es. conservante: E1105 (UOVA) - lisozima da UOVA)

- Gli **aromi** devono essere indicati secondo quanto riportato all'All. VII, parte D del Reg. 1169/2011



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 ►C3 prodotti della pesca ◄, 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) lattitolo.

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.

Allergeni

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.

* Reg. UE 2512/2024 Senape e prodotti a base di senape, tranne:

- acido beenico con una purezza minima dell'85 % e ottenuto dopo due fasi di distillazione, utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E 470a, E 471 ed E 477.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Allergeni

- **Devono sempre essere indicati:** prodotti preimballati/non preimballati/somministrati
- **L'elenco** delle sostanze o gruppi che provocano allergie o intolleranze **è tassativo** (All. II del Regolamento UE 1169/2011)

Le regole

Riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze

Evidenza grafica attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti

L'uso del **termine «contiene»...** SOLO in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es. birra)

La **ripetizione** della loro presenza quando più ingredienti li contengono



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Allergeni

INGREDIENTI: Funghi (Boletus
edulis, pinophilus, aereus, aestivales)

“Grano” o “Frumento”

- **Riferimento chiaro alla denominazione** delle sostanze/prodotti

Ingredienti
Farina “00”-Zucchero-Burro-Uova
Molice-Lievito Baking

- **Evidenza grafica** attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti -> Da valutare caso per caso

- L'uso del **termine «contiene»...** in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es. birra) con riferimento all'allergene evidenziato.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “00”, burro, zucchero,
acqua, lievito di birra, sale. **Contiene glutine, latte**

- La **ripetizione** della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici li contengono

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero “0” **semola di grano duro**, v



Ingrediente caratterizzante evidenziato (QUID)

La quantità di un ingrediente/categoria di ingredienti è obbligatoria 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



Le regole

L'indicazione del QUID è **espressa in percentuale** e corrisponde in generale alla **quantità dell'ingrediente al momento dell'utilizzazione. Figura nell'elenco degli ingredienti oppure nella denominazione dell'alimento o accanto ad essa**

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

NB! Valutare eventuali richieste delle **norme di settore**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Oli di oliva nei prodotti alimentari

CREMA di FUNGHI PORCINI
all'Olio di Oliva ...%

- ✓ Solo gli oli di cui all'articolo 1, lettera b) [**olio di oliva vergini ed extra vergini, oli di oliva e di sansa di oliva**] possono essere incorporati in altri prodotti alimentari.
- ✓ Ad eccezione dei prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente in olio di oliva, in particolare i prodotti di cui ai Reg. CEE 2136/89 e 1536/92 (conserve di sardine, tonno e palamita), e **se la presenza di oli di cui all'articolo 1, lettera b), è evidenziata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti**, attraverso termini, immagini o simboli grafici, **la denominazione del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di olio*** rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare.

*può essere sostituita dalla percentuale di olio aggiunto rispetto al peso totale delle materie grasse, con l'aggiunta dell'indicazione: «percentuale di materie grasse».



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Ingrediente caratterizzante evidenziato (QUID)

- **(Alcune) Deroche riportate all'All. VIII**
 - Quando l'ingrediente/categoria di ingredienti è utilizzato in piccole quantità ai fini di aromatizzazione (es. aglio, spezie, piante aromatiche)
NB! Il concetto di «piccole quantità» non è definito dalla normativa e va valutato caso per caso
 - Per un ingrediente o una categoria di ingredienti la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione (es. quantitativo di frutta per le confetture o per i nettari)
 - Quando è indicato anche il peso netto sgocciolato (es. ananas sciroppato, carciofini sott'aceto)



Quantità netta

La quantità deve essere espressa:

- in **unità di volume per i prodotti liquidi** > il litro (l o L), il centilitro (cl o cL) o il millilitro (ml o mL)
- in **unità di massa per gli altri prodotti** > il chilogrammo (kg) o il grammo (g)

Le regole

È richiesta l'indicazione di un **numero** e di un'**unità di misura** (es. 200 g)

Nel caso dei **preimballaggi**, prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità si esprime come **quantità nominale** e sono presenti specifiche disposizioni metrologiche comunitarie o nazionali

Sono **presenti deroghe e disposizioni specifiche** per alcuni prodotti alimentari (es. imballaggio costituito da due o più imballaggi individuali, alimenti solidi presentati in un liquido di copertura, etc.)



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Peso sgocciolato Peso complessivo
117g 180g e



✓ “Quando un alimento solido è presentato in un **liquido di copertura***, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento”.



*per «**liquido di copertura**» si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

✓ Obbligo di indicare quantità totale e peso netto sgocciolato

-> **Doppia indicazione: ... g e peso netto sgocciolato: ... g**

✓ **NB!** L'olio (di oliva e non) non è considerato «liquido di copertura», dunque la regola del doppio peso è applicabile a titolo volontario.



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Termine minimo di conservazione/data di scadenza

TMC



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

«**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure

«**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**» negli altri casi,

seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura

Data di scadenza

È la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana

«**da consumare entro ...**»

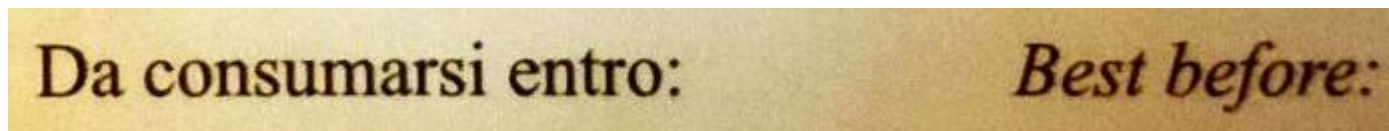
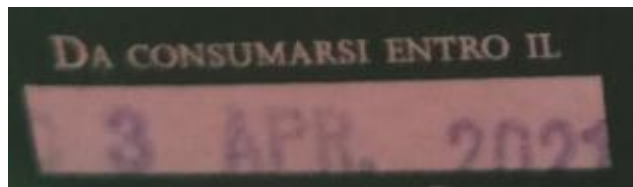
seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura

+ **Condizioni di conservazione** (obbligatorie)



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Termine minimo di conservazione/data di scadenza



Da consumare entro 12 mesi dalla data di produzione.
DATA E LOTTO DI PRODUZIONE:

Da cons. Pref. entro



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Condizioni particolari di conservazione/modalità d'impiego

- Sono indicate qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto (es. conservazione dopo l'apertura della confezione)
- I prodotti che riportano la data di scadenza devono indicare le condizioni di conservazione.



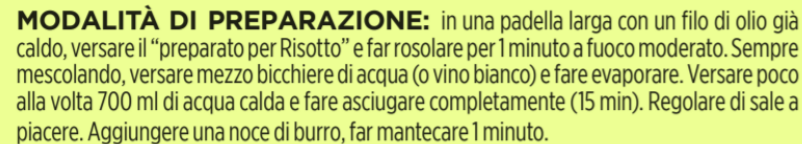
Proteine 5,6g - Sale 3,0g.
Conservare in frigorifero a + 4 °C.
Una volta aperto, consumare entro 3 giorni.



CONSERVAZIONE
AL RIPARO DA LUCE E CALORE, PREFERIBILMENTE AL
BUIO TRA 15-20°C. RICHIUDERE DOPO L'USO.

Istruzioni per l'uso

- Figurano qualora vi sia l'esigenza di indicare al consumatore l'adeguato utilizzo del prodotto (es. specifico metodo di cottura).



MODALITÀ DI PREPARAZIONE: in una padella larga con un filo di olio già caldo, versare il "preparato per Risotto" e far rosolare per 1 minuto a fuoco moderato. Sempre mescolando, versare mezzo bicchiere di acqua (o vino bianco) e fare evaporare. Versare poco alla volta 700 ml di acqua calda e fare asciugare completamente (15 min). Regolare di sale a piacere. Aggiungere una noce di burro, far mantecare 1 minuto.



OSA responsabile delle informazioni in etichetta

«L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è **l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione»

NB!

Assicura la **presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti**

Compare in etichetta con il suo **nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso**.
Altre informazioni (es. sito internet, l'e-mail, etc.) non sostituiscono l'indirizzo come inteso dalla normativa

Le qualifiche "prodotto da...", "imbottigliato da...", "distribuito da...", etc. non sono previste per legge



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Sede stabilimento di produzione o, se diverso, confezionamento

- **Obbligatoria**, in Italia, ai sensi del D. Lgs 145/2017
- Deve essere **indicata se diversa dalla sede già indicata in etichetta ai sensi del Reg. UE 1169/2011** (Operatore Settore Alimentare responsabile delle informazioni al consumatore).
- L'indicazione deve essere fornita riportando la **località e l'indirizzo dello stabilimento**. Non risulta obbligatorio riportare il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore.



Origine o luogo di provenienza

- “**Paese di origine**” è il luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più Paesi nella sua realizzazione, **il Paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale** (Origine non preferenziale delle merci - Codice doganale comunitario Regolamento UE 952/2013)
- “**Luogo di provenienza**” qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento

Le regole

Obbligatoria quando la sua omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente circa l'effettiva origine o la provenienza del prodotto

Obbligatoria per i prodotti alimentari per i quali la specifica normativa di settore ne dispone l'indicazione (es. prodotti derivati del pomodoro)

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**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'informazione sull'**origine del pomodoro** è obbligatoria per i seguenti prodotti:

- ✓ derivati del pomodoro, come pomodori pelati, concentrati di pomodoro, etc. -> prodotti indicati nel D. lgs 154/2016
- ✓ Per i sughi e le salse preparate a base di pomodoro, ottenuti mescolando uno o più dei derivati (es. passata di pomodoro, pomodori pelati, concentrato di pomodoro, etc.) con altri prodotti di origine vegetale o animale, il cui peso netto totale è costituito per **almeno il 50% dai derivati del pomodoro**
- ✓ L'informazione sull'origine del pomodoro deve essere fornita indicando:
 - 1) "Paese di coltivazione del pomodoro": nome del Paese
 - 2) "Paese di trasformazione del pomodoro": nome del Paese



NB! Qualora il pomodoro impiegato sia stato coltivato e trasformato interamente in un unico Paese, l'indicazione di origine può prevedere l'utilizzo della sola dicitura: "Origine del pomodoro": nome del Paese (es. "Origine del pomodoro: Italia").

Origine ingrediente primario

- **Obbligatoria** dal 1° aprile 2020, ai sensi del Reg. UE 775/2018, **qualora ricorrano due condizioni:**
 - 1) presenza di un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto finito (es. "Made in ...", bandiera, etc.)
 - 2) diverso paese di origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario rispetto al prodotto finito

Le regole

L'**ingrediente primario** è "l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa"

Riportata nello **stesso campo visivo** dell'indicazione del paese di origine o luogo di provenienza dell'alimento, con le **modalità previste all'art. 2** del Reg. UE 775/2018

Il Reg. UE 775/2018 non si applica in alcuni casi (es. denominazioni usuali e generiche come "insalata russa", prodotti IGP – DOP- bio, marchi registrati che costituiscono un'indicazione dell'origine)



Lotto di produzione

- Richiesto, in Italia, ai sensi del D. Lgs 231/2017
- *“insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche”*

Le regole

Figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduta dalla **lettera “L”**, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Non è richiesto in alcuni casi (es. quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano in etichetta con la menzione almeno del giorno e del mese)

È un dato utile per la **rintracciabilità dei prodotti**: si consiglia di riportarla anche quando si ricade nei casi di esenzione



Dichiarazione nutrizionale

- È prevista una **forma tabellare** con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma orizzontale le informazioni
- Devono essere presenti le **indicazioni obbligatorie** secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011; i nutrienti sono espressi per 100 g/100 ml di prodotto, nell'ordine e con le diciture specificate

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
Di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g



Dichiarazione nutrizionale

- Sono previste delle **esenzioni** (All. V del Reg. UE 1169/2011) ->

Punto 19)

«gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale».

- Microimpresa (Raccomandazione 2003/361/CE): numero di occupati < 10 e fatturato annuo < € 2 milioni
- Vendita senza intermediari (intermediari commerciali, GDO, etc.)
- Vendita nella provincia/province contermini



Dichiarazione nutrizionale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori nutrizionali medi per 100 ml	
Energia	3367 kJ 819 kcal
Grassi	91 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

I valori nutrizionali medi possono essere ottenuti in modo **alternativo** tra loro:

- dall'analisi dell'alimento
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali)
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti ed accettati (es. database)

Nel giugno 2016 il Ministero della Salute ha predisposto delle Linee Guida sulle **tolleranze analitiche** e sugli **arrotondamenti applicabili**



Dichiarazione nutrizionale

Tabella 1: REGOLE DI ARROTONDAMENTO APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE DEI NUTRIENTI

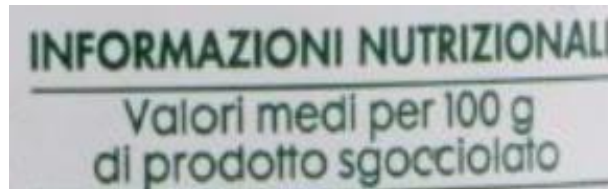
Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10 g e > 0.5 g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5 g per 100g o 100ml	"0 g" o " < 0.5 g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 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 ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o " < 0.1 g" può essere dichiarato
Sale	≥ 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 ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	"0 g" o " < 0.01 g" può essere dichiarato



Dichiarazione nutrizionale

“Per gli alimenti confezionati in un liquido, la dichiarazione nutrizionale deve corrispondere al prodotto sgocciolato (senza il liquido) o al prodotto completo (con il liquido)”?

Da valutare in base al prodotto, ma “in ogni caso, la dichiarazione nutrizionale deve indicare in modo chiaro se si riferisce al prodotto sgocciolato o al prodotto nella sua interezza”.



Etichettatura ambientale

VASETTO	CAPSULA
GL 71	C/FE 91
VETRO	METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Verifica le disposizioni del tuo Comune	



OBBLIGATORIE

- Identificazione del materiale (codice alfanumerico Decisione 129/97/CE)
- Indicazioni per la raccolta



Etichettatura ambientale

VASETTO	CAPSULA
GL 71	C/FE 91
VETRO	METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Verifica le disposizioni del tuo Comune	



ALTAMENTE CONSIGLIATE

- Identificazione del componente separabile manualmente
- Invito al consumatore a verificare le disposizioni del proprio Comune



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Modalità grafica per l'etichettatura ambientale

Gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati.

Forma grafica e lay-out liberamente scelti, purché efficaci e coerenti con gli obiettivi della normativa, garantendo dunque che al consumatore vengano fornite le informazioni necessarie per effettuare una corretta raccolta degli imballaggi.

Per garantire la leggibilità, si ritiene opportuno far riferimento a quanto già specificato dal Regolamento UE 1169/2011 rispetto all'altezza minima dei caratteri (minimo 1,2 mm con riferimento alla lettera "x").



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Strumenti digitali

È consentito ricorrere a strumenti digitali (es. APP, QR code, siti internet).

In questi casi è opportuno che venga riportata sull'imballaggio un'indicazione circa le modalità mediante le quali il consumatore può ricercare le informazioni sulla raccolta tramite gli strumenti digitali o i siti web. Le informazioni riportate tramite tali canali devono risultare facili e dirette, puntuali e non di difficile interpretazione.



Possono essere particolarmente utili nel caso di piccoli imballaggi, pack multilingua oppure imballaggi neutri (cioè gli imballaggi non stampati che non prevedono una grafica o l'apposizione di alcuna simbologia e informazione)

Per un corretto smaltimento
scannerizza il codice QR



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

PRATICHE LEALI D'INFORMAZIONE E REQUISITI GENERALI



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Requisiti generali



Pratiche leali
d'informazione



Lingua



Modalità di
presentazione
grafica



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti:

- **non inducono in errore il consumatore** es. circa le caratteristiche dell'alimento (composizione, origine, proprietà, etc.), anche suggerendo la presenza di caratteristiche particolari quando sono in realtà comuni a prodotti analoghi
- sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore
- non attribuiscono proprietà atte a prevenire, trattare o guarire una malattia umana
- i **divieti** e le **limitazioni** sono validi anche per **pubblicità e presentazione** degli alimenti **in tutte le sue forme** (es. brochure, e-commerce, etc.)



Requisiti linguistici

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere riportate in una **lingua facilmente comprensibile** da parte dei consumatori dei Paesi in cui l'alimento è commercializzato

Es. italiano in Italia, francese in Francia, etc.

- **Sono consentite 2 o più lingue**, ma è vietato riportare alcune indicazioni in una lingua e altre in un'altra lingua
- **NB!** Alcune diciture sono definite dalla normativa e non possono essere liberamente tradotte.



Requisiti linguistici

Testo consolidato: Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE)

[Accedi all'atto giuridico iniziale](#) (● In vigore)

ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2025-04-01>

✕ Espandere tutto ▲ Comprimere tutto

▼ Lingue e formati disponibili

	BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	HR	IT	LV	LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV
HTML																								
PDF																								



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Messa a disposizione e posizionamento

Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono **direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.**

NB!

Il ricorso a strumenti digitali (es. QR code) per trasmettere le informazioni obbligatorie AL MOMENTO è previsto soltanto per alcune informazioni specifiche (etichettatura ambientale) e/o nel caso di determinati prodotti (es. vino).



Presentazione

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere **riportate in un punto evidente**, in modo che siano **facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili**; inoltre, non devono risultare nascoste, oscurate, limitate o separate da altri elementi o da scritte che possono interferire.

Le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – **altezza della x** – è **pari o superiore a 1,2 mm*** (oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)

ALTEZZA DELLA X



Denominazione dell'alimento
e **quantità netta** devono
essere riportate
nello **stesso campo visivo****

* Eccezione per l'indicazione della quantità



Presentazione - Quantità

- **Preimballaggi nazionali:** D.P.R. 391/1980 e s.m.i.
- **Preimballaggi CE:** Legge 690/1978 e s.m.i.
- **“e” metrologica** (solo per preimballaggi CE): D.M. 5 agosto 1976 – D.M. 27 febbraio 1979

Volume nominale

L – cL – mL
l – cl – ml

~~L. – LT – cc
l. – cL. – ℓ~~

Massa nominale

kg – g

~~kg. – Kg –
Gr – gr. – gr~~

Altezza minima cifre Qn

Qn (g o ml)	Altezza minima (mm)
≤ 50	2
> 50 e ≤ 200	3
> 200 e ≤ 1000	4
> 1000	6

e

Sempre ≥ 3 mm

NON seguono le regole generali di altezza dei caratteri («x» minimo 1,2 mm).



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

DIRETTIVA «BREAKFAST»



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



2024/1438

24.5.2024

DIRETTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 14 maggio 2024

che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

✓ **Recepimento: entro il 14 dicembre 2025***

✓ **Applicazione: dal 14 giugno 2026**, con la possibilità di smaltire le scorte di prodotti immessi sul mercato o etichettati prima di questa data.

* Risulta che la Direttiva sia stata approvata a livello nazionale, ma il decreto non è ancora stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale



Succhi di frutta

- ✓ **Nuove categorie di succhi di frutta:** nuovi succhi «a tasso ridotto di zuccheri», ossia prodotti nei quali la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 % mediante un processo autorizzato (filtrazione su membrana e fermentazione mediante lievito) e che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.
- ✓ Possibilità di specificare «**i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti**» per succhi di frutta e succhi di frutta da concentrato
- ✓ «**Acqua di cocco**» denominazione specifica che corrisponde al prodotto che è estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco (sinonimo di succo di cocco).



Confetture & co.

- ✓ **contenuto di frutta in confetture e confetture extra:** contenuto minimo di frutta aumentato da 350 a 450 g/kg nelle confetture e da 450 a 500 g/kg nelle confetture extra
- ✓ Nella norma di recepimento ciascun Stato membro può valutare se consentire l'utilizzo di **«marmellata» in sostituzione di «confettura»** (tranne per la confettura di agrumi)
- ✓ Soppressa l'indicazione relativa al **tenore totale di zuccheri** su 100 g di prodotto finito



Origine?

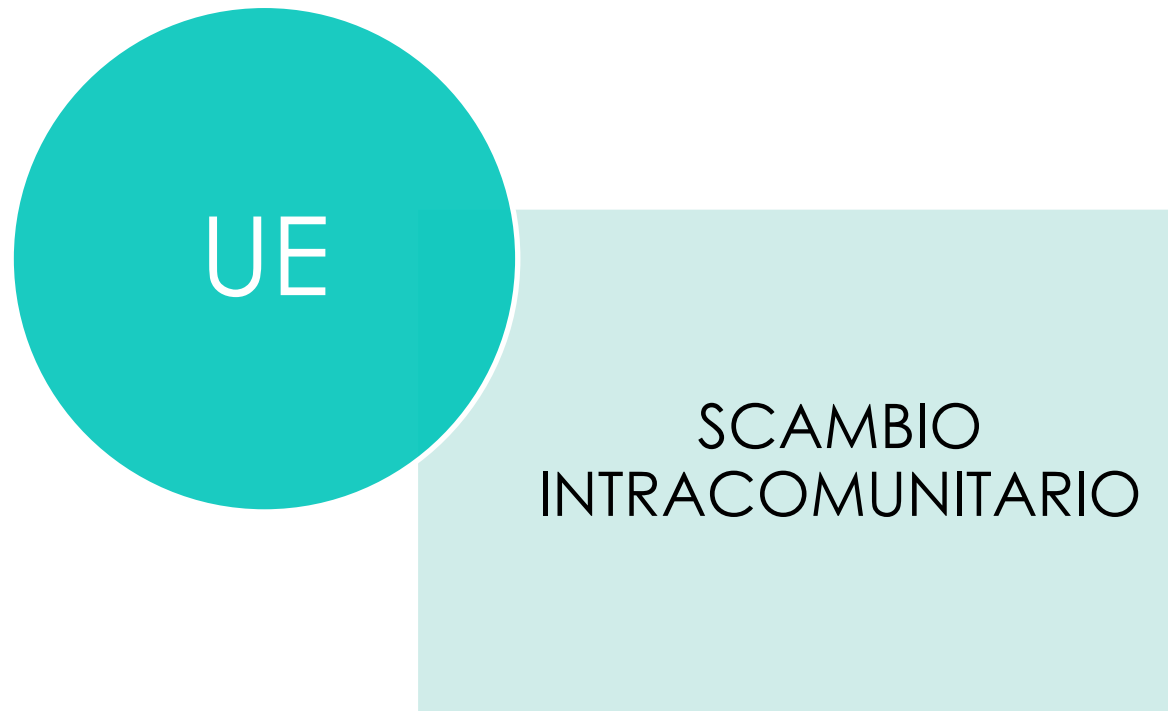
Entro il 14 giugno 2027, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di **etichettatura che indichi il paese o i paesi d'origine in** cui il frutto o i frutti utilizzati per la fabbricazione di

- ✓ un succo di frutta o della purea di frutta sono stati raccolti
- ✓ confetture, gelatine e marmellate di agrumi e crema di marroni sono stati raccolti

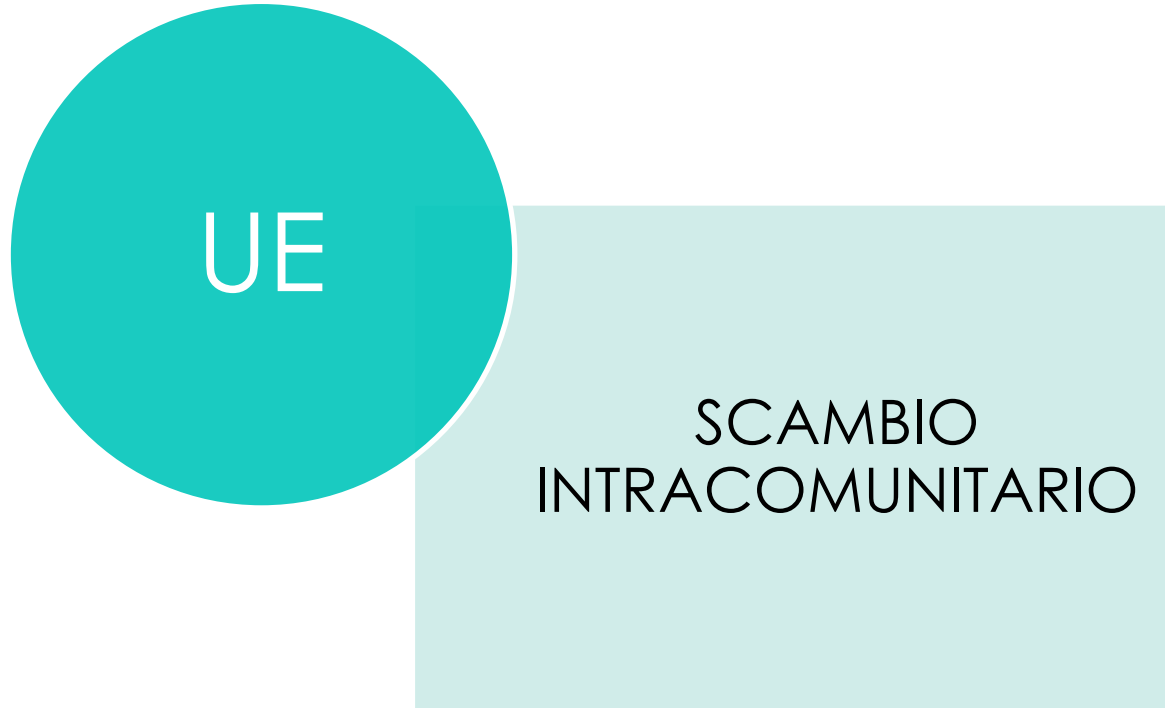
Tale relazione è corredata, se del caso, di una proposta legislativa.



Vendita all'estero ... Dove?



Vendita all'estero ... Dove?



- Libera circolazione delle merci* (salvo limitazioni motivate da tutela della salute, tutela dei consumatori, pubblico interesse)
- Legislazione comunitaria (es. normativa armonizzata su etichettatura e sicurezza alimentare)
- Tutela di prodotti DOP/IGP

* Anche Norvegia, Islanda, Lichteistein, in quanto Stati membri dello Spazio economico europeo (SEE), godono della libera circolazione delle merci nell'UE

COSA CONSIDERARE?

- Etichetta per più Paesi?
- Normativa/e di riferimento nazionale non armonizzata (es. etichettatura ambientale)
- Lingua
- Aspetti commerciali



Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Tutela e valorizzazione della proprietà industriale e intellettuale:** brevetti per invenzione e per modello di utilità, marchi, design, segreti industriali, software, banche dati, diritto d'autore
- **Certificazione agroalimentare**



<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>