



PORTALE ETICHETTATURA  
E SICUREZZA PRODOTTI



# L'etichettatura dei prodotti alimentari

---

16 dicembre 2025

**Cristina Giovannini Luca**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# 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

# Riferimenti normativi

## ORIZZONTALE

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

## VERTICALE

- Miele
- Bevande spiritose
- Olio di oliva
- Etc.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# NB!

- Vendita al minuto
- B2B e collettività
- Vendita a distanza (es. e-commerce)
- Somministrazione
- Prodotti non destinati al consumatore (es. semilavorati)

[ Preimballati  
≠  
Non preimballati ]

# Informazioni obbligatorie \_ Non preimballati serviti dalle collettività

- La norma di riferimento, in Italia, è il D. Lgs 231/2017 (art. 19) che prevede come obbligatorie le seguenti informazioni:

✓ ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze (All. II del Reg. UE 1169/2011)**, in modo che siano **riconducibili a ciascun alimento e prima che lo stesso venga servito al consumatore finale**

- su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista,

oppure

- su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile

- **Esempio su menù**  
«Pasta panna e funghi  
Allergeni: frumento, latte»

oppure

- **Esempio su cartello**  
«Le informazioni sulla presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta»

- ✓ la designazione «**decongelato**», salvo esenzioni (All. VI , punto 2 del Reg. UE 1169/2011)



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

**ALLEGATO II**

**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) lattitololo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagìù (*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, 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 SO<sub>2</sub> 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.



# Decongelato?

Il Reg. UE 1169/2011 All. VI specifica che non è richiesta l'indicazione «decongelato» (cfr. anche Nota del MISE 0183423 del 15/07/2019):

- a) per ingredienti presenti nel prodotto finale (es. funghi congelati in caso di pasta ai funghi -> sono ingredienti del prodotto finito);
- b) per gli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione ( es. indurimento tecnologico finalizzato alla successiva macinazione o alla successiva affettatura)
- c) per gli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità (es. preparazione di pietanze, congelate e poi cotte prima del servizio)

**NB! Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1 dell'All. VI (se possibile induzione in errore l'esenzione non si applica)**

È bene ricordare anche **l'art. 515 del Codice penale - «frode nell'esercizio del commercio»** ("chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito [...]"), nonché l'orientamento giurisprudenziale rispetto alla **«tentata frode nell'esercizio del commercio»**.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# 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/>