PORTALE ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

L'etichettatura dei prodotti alimentari

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

19 maggio 2025

Cristina Giovannini Luca

Prodotti alimentari

Consumatore

Imprese di settore

ETICHETTATURA ALIMENTARE

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

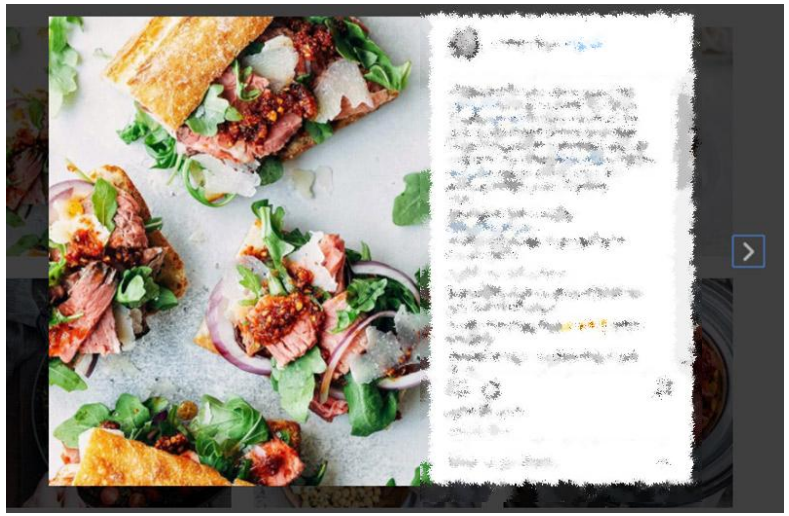
Quando parliamo di «etichettatura» intendiamo …

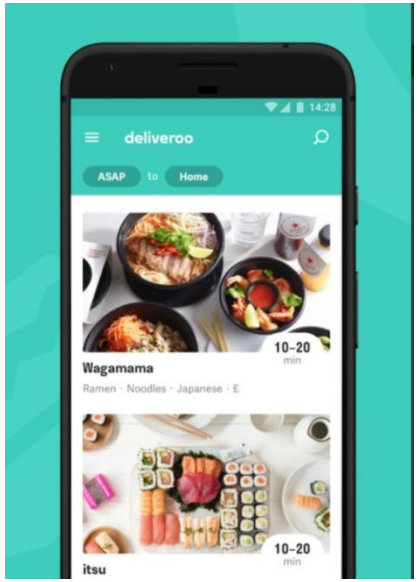
"***qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo*** *che si riferisce a un alimento e che figura* ***su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta*** *che accompagna o si riferisce a tale alimento*"

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

NON È SUFFICIENTE TRADURRE LE INFORMAZIONI IN ITALIANO!

Le normative UE/nazionali possono essere diverse da quelle del Paese d'esportazione (per informazioni obbligatorie, grafica, allergeni, etc.)

Riferimenti normativi

ORIZZONTALE

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

VERTICALE

- Miele
- Bevande spiritose
- Prodotti da forno
- Etc.

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Informazioni obbligatorie*_Preimballati

- **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
- **Origine ingrediente primario** (Reg. UE 775/2018)
- **Istruzioni per l'uso**, se necessario
- **Titolo alcolometrico volumico effettivo***, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.
- **Lotto** (D. Lgs 231/2017)
- **Dichiarazione nutrizionale**, salvo esenzioni
- **Etichettatura ambientale (D. Lgs 116/2020)**

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

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

***Eventualmente integrate da specifiche indicazioni richieste dalla normativa di settore**

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) 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 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_2 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.

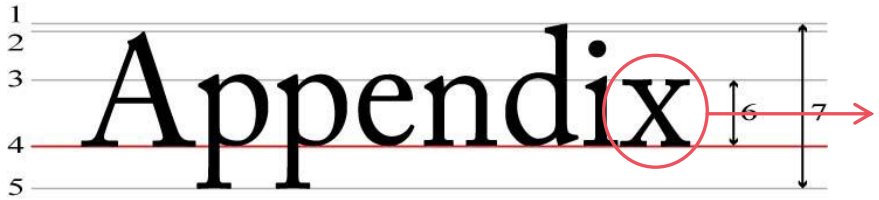
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* 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

Le informazioni devono essere:

- Veritiere, documentabili e non ingannevoli
- In lingua italiana (se vendute in Italia)
- Posizionate in un punto evidente
- Chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili
- Precise, chiare e facilmente comprensibili



<u>Altezza dei caratteri</u>: h della x **<u>≥1,2mm</u>** oppure ≥ 0,9mm per imballaggi con superficie maggiore < 80 cm2)

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Confezionato nello stabilimento di
Corso Umberto 6, Tito (PZ)

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, zucchero, olio extra vergine di oliva, glassa al limone 10% (zucchero, acqua, succo di limone (5%), aromi naturali, liquore all'anice

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia	2006 kJ/480 kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	66 g
di cui zuccheri	15 g
Fibre	1,8 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,2 g

Panificio La Perla Spa
Corso Garibaldi 56, Potenza

BISCOTTI GLASSATI

con glassa al limone

150 g

Da consumarsi preferibilmente entro fine 2019

Etichettatura ambientale

L01102019

FAC-SIMILE

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Cosa verificare?

- Adempimenti normativi (es. etichettatura e presentazione dei prodotti, norme verticali)
- Lingua (attenzione alle traduzioni!)
- Richieste informative specifiche (es. etichettatura ambientale degli imballaggi immessi al consumo in Italia)

Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti

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

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Accesso libero

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Risorse a libero accesso

COSA TI SERVE?

VENDITA AL MINUTO

Preimballati

Non preimballati

VENDITA B2B E COLLETTIVITÀ

Preimballati

Non preimballati

VENDITA A DISTANZA

SOMMINISTRAZIONE

PRODOTTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

PROPRIETÀ INDUSTRIALE ED INTELLETTUALE

Elenco degli ingredienti

Per ingrediente si intende "*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*".

L'elenco é preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella **parola "ingredienti"** o la comprende e prevede che siano indicati **tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso**, così come registrati al momento del loro utilizzo. Devono essere indicati anche lo **stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o lo specifico trattamento che esso ha subìto** (es. in polvere, stagionato, concentrato, etc.), nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente.

Per alcuni prodotti alimentari (es. prodotti ortofrutticoli freschi, latte, formaggi, etc.), se vengono rispettate le condizioni prescritte all'art. 19, è possibile omettere l'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).

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Risorse a libero accesso

FAQ

Le FAQs, ovvero "**frequently asked questions**", possono essere definite come le "domande poste frequentemente", ed è proprio da questa definizione che abbiamo deciso di inserire una sezione dinamica e aggiornata dove le aziende e gli addetti del settore possano trovare risposte alle domande più frequenti. Abbiamo quindi selezionato le domande che le aziende, nel corso degli anni di attività dello Sportello Etichettatura e Sicurezza Alimentare, ci hanno posto e, dopo aver valutato la validità delle risposte in funzione dell'evoluzione normativa che c'è stata, abbiamo cercato di fornire gli elementi chiarificatori per dirimire i dubbi ricorrenti.

Requisiti generali

- **Il Reg. (UE) 1169/2011 pone l'accento sulle "pratiche leali d'informazione", ma quali sono i principi che bisogna considerare?**
- **In quale lingua devono comparire le informazioni?**
- **Per i prodotti destinati alla vendita in diversi Paesi (UE ed extra-UE), è possibile seguire le indicazioni del Reg. UE 1169/2011, traducendo nella lingua del/i Paese/i di destinazione le informazioni obbligatorie?**
- **Le dimensioni con le quali sono scritte le informazioni in etichetta devono rispettare delle dimensioni minime?**
- **Come viene determinata la superficie maggiore, in particolare nel caso di lattine o bottiglie?**

Risorse a libero accesso

Riferimenti normativi
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

FAQ
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

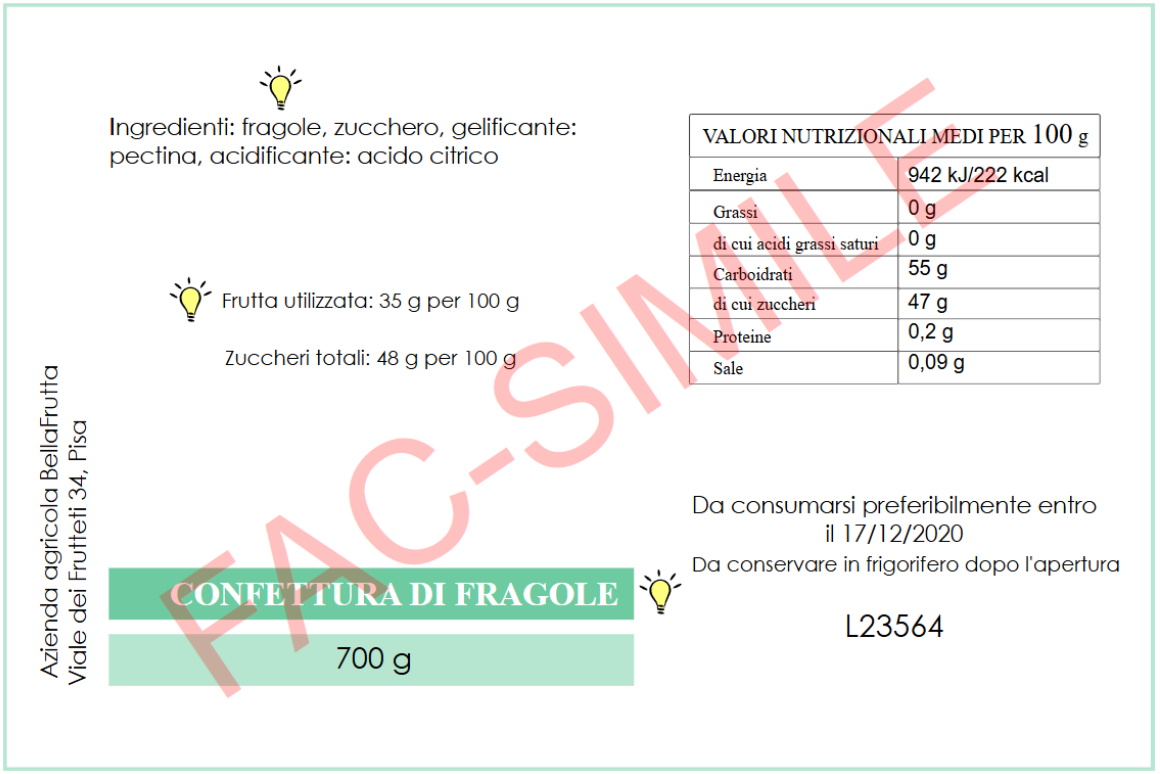
Schede prodotto
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

Schede e prodotti del territorio

Le schede sono state create, su segnalazione dell'Ente di competenza, considerando i prodotti tipici del territorio, per ciascuno dei quali è stato redatto un esempio di etichetta, ossia un fac-simile presentato a titolo esclusivamente esemplificativo, riferito al caso aziendale specifico indicato, e i cui dati (compresi quelli relativi alla dichiarazione nutrizionale) hanno un valore

lelle caratteristiche dell'azienda e/o del

commercializzazione



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, **Normativa REACH e CLP**
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Proprietà industriale e intellettuale:** marchi e brevetti, design, segreti industriali, diritto d'autore
- **AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ**

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

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO