



È TEMPO DI AGRICOLTURA

PSR 2014-2020  
Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020  
INIZIATIVE SOSTEGNUTE DAL GOVERNO ITALIANO E DALLA REGIONE MARCHE



REGIONE MARCHE



***Etichettatura alimentare delle  
conserven di frutta:  
informazione sulla  
legislazione per  
l'etichettatura e sulla  
denominazione dei prodotti  
secondo la normativa vigente***

Pubblicazione finanziata nell'ambito del PSR 2014-2020 sottomisura 1.2.  
progetto id.51827 che prevede la partecipazione comunitaria

## Sommario

Introduzione: .....	2
1-Le conserve.....	2
2-I trattamenti termici .....	3
2.1-Sterilizzazione.....	3
2.2-Pastorizzazione.....	4
3-Il quadro normativo riferito all’etichettatura alimentare e delle conserve di frutta .....	5
3.1-D.lgs. n.50 del 20 febbraio 2004 .....	6
3.2-Regolamento CE n. 178/2002.....	12
3.3- DIRETTIVA 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 .....	15
3.4-D.lgs. del 5 aprile 2006, n. 190 .....	17
3.5-Reg. (CE) n.1169/2011.....	17
3.6-D.lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231 .....	20
4-Esempio di etichetta:.....	22

## Introduzione:

Molti piccoli produttori primari, negli ultimi anni, si stanno avvicinando alla trasformazione dei prodotti vegetali ed in particolare, alla frutta. Le motivazioni più concrete che spingono le piccole realtà del territorio ad avvicinarsi a questo cambiamento sono: di cercare di contrastare l'esubero delle produzioni stagionali e di poter valorizzare il proprio prodotto (frutta, verdura...) e per interesse stesso. Questo cambiamento è utile ed a volte diviene necessario, commercialmente, per avvicinare i propri clienti verso una linea di prodotti aventi qualità percepita e qualità organolettica a volte superiori rispetto a prodotti su larga scala. In particolare, avere a disposizione un prodotto artigianale, differenziato rispetto ai prodotti reperibili nella grande distribuzione e attribuendo un valore di territorialità e peculiarità al proprio prodotto.

Questa pubblicazione ha lo scopo di informare e facilitare la comprensione ai già produttori di conserve di frutta ma anche di avvicinarne di nuovi per dare consapevolezza della legislazione europea ed italiana, non tanto dando indicazione sul processo di produzione ma dando soprattutto lettura degli specifici regolamenti così da poter revisionare ed avvicinarsi alla creazione di etichette conformi e chiare verso i consumatori. Altresì, mantenere la consapevolezza degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) della propria responsabilità nei confronti del consumatore e della legge vigente, per evitare di indurre il consumatore in errore ed poter essere consapevoli ed evitare le sanzioni previste dalla legge a seguito di controlli ufficiali. Questo senza escludere pareri dei professionisti del settore alimentare a cui fare riferimento (consulenti del settore alimentare e Tecnologi Alimentari).

## 1-Le conserve

È necessario dare una definizione di conserve. Queste sono definite come:

*“tutte quelle preparazioni alimentari confezionate in contenitori a chiusura ermetica che subiscono trattamenti termici che ne permettono la stabilizzazione e la conservazione per lunghi periodi a temperatura ambiente. Generalmente si distinguono in conserve acide e non acide.” [1] .*

La stabilità dei prodotti alimentari è possibile utilizzando il trattamento termico ma anche utilizzando diversi altri trattamenti emergenti e annesse tecnologie, come le HPP (alte pressioni idrostatiche) o PEF (campi elettrici pulsati) ad oggi ancora in disuso per i piccoli produttori a causa di costi di ciclo di processo molto più elevati.



## 2-I trattamenti termici

Per comprendere al meglio i trattamenti termici si deve effettuare un distinguo: **sterilizzazione e pastorizzazione.**

### 2.1-Sterilizzazione



Il calore agisce da strumento che *“a temperature maggiori di quella di ebollizione dell’acqua e pertanto richiede apparecchiature dedicate che non sono disponibili in ambito domestico. [...] Con la sterilizzazione vengono disattivati tutti gli enzimi e distrutte tutte le forme*

*microbiche (patogene e non), anche quelle più resistenti, che solitamente si ritrovano sotto forma di spora.”* [1]. Nell’ industria alimentare, alimenti come la carne vengono sterilizzati a temperature superiori ai 100°, arrivando anche a 121°C per un determinato periodo di tempo al cuore del prodotto. Avendo in genere acidità e pH superiori a valori di 4,5, affrontando trattamenti blandi, queste matrici alimentari non riescono a garantire la sicurezza alimentare se non affrontano i parametri di sterilizzazione. In questo caso è la sopravvivenza a spore di *Clostridium botulinum* la causa che

porterebbe alla produzione di alimenti dannosi per la salute umana. Ma la sicurezza e la sterilità assoluta nei processi di sterilizzazione non esiste e la “sterilità commerciale” deve essere tenuta sotto controllo (es. tempi di sosta in magazzino e verifica gonfiaggio tappi e capsule di controllo).

## 2.2-Pastorizzazione

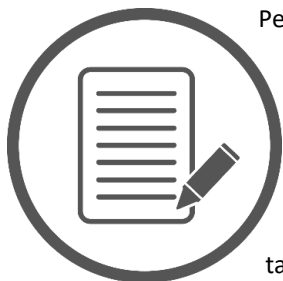
*“Un altro processo di stabilizzazione è la pastorizzazione. Si tratta di trattamento termico che si effettua generalmente a temperatura minore o uguale a quella di ebollizione dell’acqua ed è in grado di distruggere la maggior parte degli enzimi e molti microrganismi, ma non le spore. Gli alimenti pastorizzati, infatti, potendo contenere microrganismi vitali, devono essere sottoposti ad ulteriori trattamenti che bloccano lo sviluppo microbico. Generalmente, tali trattamenti prevedono l’acidificazione dell’alimento oppure la conservazione per tempi limitati in frigorifero.” [1].*

In questo caso, acidificando e scegliendo la fase di verifica del pH e acidificazione come punto critico di controllo nei propri manuali di autocontrollo, oltre che ad un corretto monitoraggio dei tempi e temperature, garantirebbe maggior sicurezza per il consumatore finale. Deve essere poi comunque effettuato uno studio di conservabilità (shelf-life o vita di scaffale) per determinarne la conservabilità

Nelle conserve di frutta come marmellate confetture e composte che si effettuano in ambito casalingo, *“non sono pericolose per il botulismo in quanto la frutta è generalmente acida e il quantitativo di zucchero utilizzato inibisce il botulino. La ricetta più sicura è quella che prevede un uguale quantità di frutta e zucchero. Se si desidera utilizzare meno zucchero è opportuno usare quantitativo non inferiore a 750 g di zucchero per ogni kg di frutta.*

**E' possibile ridurre ulteriormente il quantitativo di zucchero soltanto se si aggiunge sufficiente quantità di succo di limone (tale da abbassare il pH a livelli inferiori di 4) oppure si utilizzano i preparati commerciali che contengono pectine e agenti conservanti”. [2]**

### 3-Il quadro normativo riferito all’etichettatura alimentare e delle conserve di frutta



Per poter comprendere l’importanza della corretta attuazione e le corrette informazioni da applicare in un’etichetta, la responsabilità e le sanzioni derivate dall’omissione delle informazioni di queste, è necessario sviscerare, comprendere e collegare assieme: i regolamenti europei, i decreti legislativi e le direttive elencati nella tabella 1. Questi saranno sviscerati nei successivi

capitoli. **Le normative indicate e prese in considerazione sono attive al settembre 2022**

<b>Regolamenti chiave</b>	
<b>D.lgs. del 20 febbraio 2004, n.50</b>	Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confettura, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana
<b>Reg. (CE) n. 178/2002</b>	Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
<b>Reg. (CE) n. 852/2011</b>	Sull'igiene dei prodotti alimentari
<b>Reg. (CE) n.1169/2011</b>	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
<b>Regolamenti connessi</b>	
<b>D.lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231</b>	Disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».
<b>D.lgs. del 5 aprile 2006, n. 190</b>	Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.
<b>DIRETTIVA 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011</b>	Relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare

Tab. 1 Regolamenti, direttive del Parlamento europeo e decreti legislativi coinvolti nell’etichettatura alimentare.

### 3.1-D.lgs. n.50 del 20 febbraio 2004

“Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.”

Il decreto legislativo n.50 è la norma fulcro per la definizione delle conserve di frutta, nei primi articoli vengono emanati le prime indicazioni obbligatorie che affronteremo:

- La non applicazione del decreto ai prodotti destinati a diversi settori (pasticceria...);
- Requisiti chimici obbligatori;
- Diciture obbligatorie da applicare;
- Eventuali allergeni da indicare (solfiti);
- Sanzioni.

#### **Art. 1. Campo di applicazione**

1. Il presente decreto si applica ai prodotti definiti all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.
2. Il presente decreto non si applica ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno, da pasticceria e biscotteria, i quali, tuttavia, possono riportare le denominazioni di cui all'allegato I, nel rispetto dei requisiti ivi previsti.

#### **Art. 2. Composizione e lavorazione**

1. Fatte salve le disposizioni di cui al decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, e al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, e successivi aggiornamenti, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati solo gli ingredienti elencati all'allegato IV e le materie prime di cui all'allegato II.
2. Le materie prime elencate all'allegato II, numeri 1, 2, 3, 4 e 5, possono essere sottoposte ai soli trattamenti indicati all'allegato III.
3. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati nell'allegato I per le diverse specie di frutta sono ridotti in proporzione alle percentuali impiegate.
4. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso.

#### **Art. 3. Denominazioni di vendita e altre indicazioni**

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2, 3, 4, 5, 6 e 7.
2. **Si applicano le seguenti particolari disposizioni:**
  - a) **la dicitura concernente il contenuto di frutta:**

«frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)» di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi;

b) 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 gradi centigradi con una tolleranza di più o meno 3 gradi rifrattometrici. Tale menzione può non essere riportata, nel caso in cui figura in etichettatura la tabella nutrizionale ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

3. Le indicazioni di cui al comma 2, figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.
4. **Se il tenore residuo di anidride solforosa è superiore a 10 milligrammi per chilogrammo, la sua presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti.**
5. Le denominazioni di vendita elencate all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate per designarli nel commercio; tuttavia tali denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.
6. La denominazione di vendita è completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso.

**Tuttavia nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura «frutti misti», da un'indicazione simile oppure da quella del numero dei frutti utilizzati.**

7. La denominazione dei prodotti di cui all'allegato I, punto 1, preparati con le mele cotogne può essere accompagnata dal termine «cotognata».

#### **Art. 4. Abrogazione**

1. E' abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 401, e successive modificazioni.

#### **Art. 5. Sanzioni**

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque impiega nei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, ingredienti o materie prime diverse da quelle consentite dall'articolo 2, comma 1, o sottopone le materie prime a trattamenti diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 2, comma 2, o comunque viola le altre disposizioni dell'articolo 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 3, commi 2, 3 e 4, è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

È importante evidenziare le definizioni legali delle materie prime nell'allegato II:



## **Allegato II (Art. 2 e Allegato III)**

### **Definizione delle materie prime**

Ai fini dell'applicazione del presente decreto si intende per:

#### **1. Frutto**

- 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.

#### **2. Polpa di frutta**

La parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ed eventualmente setacciata per i soli frutti di bosco, ma non può essere ridotta in purea.

#### **3. Purea di frutta**

La parte commestibile del frutto, eventualmente sbucciato o privato dei semi, ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

#### **4. Estratti acquosi**

Gli estratti acquosi della frutta che, fatte salve le inevitabili perdite dovute alle buone norme di fabbricazione, contengono tutti i costituenti solubili in acqua della frutta utilizzata.

#### **5. Scorza di agrumi**

Le scorze di agrumi, pulite, con o senza l'endocarpo.

#### **6. Zuccheri**

Gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno.

Ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato "zucchero d'uva".

Nell'allegato I il decreto norma la **denominazione di vendita** e la definizione dei prodotti:

**Allegato I (Articoli 1,2, 3 e 5 e Allegato IV)**

**Denominazione di vendita e definizione dei prodotti**

**1 Confettura**

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 350 grammi in generale;
- b) 250 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 150 grammi per lo zenzero;
- d) 160 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 60 grammi per il frutto di granadiglia.

**2 Confettura extra**

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

**I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.**

La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 450 grammi in generale;
- b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 250 grammi per lo zenzero;
- d) 230 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 80 grammi per la granadiglia.

**3 Gelatina**

E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura.

Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

#### **4 Gelatina extra**

E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di gelatine extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.

Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

#### **5 Marmellata**

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo,

#### **6 Marmellata gelatina**

E' il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.

#### **7.Crema di marroni**

E' la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di Castanea Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi

Nell'allegato III il decreto norma i tipi di trattamenti che possono avere le materie prime:

#### **Allegato III (Art.2)**

##### **Trattamenti delle materie prime**

1. I prodotti definiti nell'allegato II, numeri 1, 2, 3 e 4 possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:
  - a) trattamenti mediante il calore o il freddo;
  - b) liofilizzazione;
  - c) concentrazione, se il prodotto si presta tecnicamente;
  - d) uso di anidride solforosa (E 220) e suoi sali (E 221, 222, 223, 224,226 e 227) come coadiuvante per la produzione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I. L'uso di tali sostanze è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;
  - e) le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione ;
2. La scorza di agrumi può essere conservata in salamoia.

#### **Allegato IV (Art.2)**

##### **Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I**

Miele	In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri
Succhi di frutta	Solo nella confettura
Succo di agrumi	Nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatinaextra
Succo di piccoli fruttiferi	Solo nella confettura e nella confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugnee rabarbaro
Succo di barbabietolerosse	Solo nella confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
Oli essenziali di agrumi	Solo nella marmellata e nella marmellata- gelatina
Oli e grassi commestibili quali agenti antischiumogeni	In tutti i prodotti
Pectina liquida	In tutti i prodotti
Scorze di agrumi	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra
Foglie di malvarosa (Pelargonium odoratissimum)	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando

3.

Seguiranno nei prossimi capitoli, focus su concetti chiave dei regolamenti per capire l'obbligo di etichettatura, la sua correttezza e completezza dal punto di vista della legislazione alimentare.

### 3.2-Regolamento CE n. 178/2002

“che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”

Nel regolamento, viene **definito legalmente la definizione di alimento** dove rientrano le conserve di frutta. Infatti, esse sono dei prodotti che sono stati trasformati, con l'ausilio del calore, destinato ad essere ingerito.

#### **Articolo 2**

##### **Definizione di «alimento»**

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE;
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio;
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio;
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;
- h) residui e contaminanti;
- i) i dispositivi medici ai sensi del regolamento (UE) 2017/745 del Parlamento europeo e del Consiglio.

**Nell'articolo 3** precedente, il **comma 3** definisce che l'OSA (Operatore del Settore Alimentare, ovvero il titolare di azienda, amministratore o persona nominata internamente ad una società) è responsabile del rispetto della

legislazione alimentare. **Nel comma 15** viene definito il concetto di **rintracciabilità**.

### **Articolo 3**

#### **Altre definizioni**

Ai fini del presente regolamento si intende per:

1) «legislazione alimentare», le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;

2) «impresa alimentare», ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

3) **«operatore del settore alimentare», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;**

4) «mangime» (o «alimento per animali»), qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

[...]

15) **«rintracciabilità», la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;**



Al comma 2 del l'articolo 18, si definisce **l'obbligo da parte degli OSA di essere in grado di individuare i fornitori dei propri alimenti** ma soprattutto nel punto 3 gli **OSA devono essere in grado di identificare a chi ha fornito i propri prodotti e cercare di tracciare**

**costantemente queste informazioni** con strumenti in suo possesso (es. registro di fornitori, di clienti, fatture con lotti presenti anche nei documenti di trasporto o software gestionali). Sicuramente, la tracciabilità aziendale va definita con delle procedure di tracciabilità e rintracciabilità dei propri prodotti nel proprio piano autocontrollo così da rendere l'eventuale procedura di ritiro o richiamo più agevole, veloce e accurata possibile. L'agevolazione della tracciabilità è data con **l'identificazione di partita o lotto** che affronteremo successivamente.



#### **Articolo 18** **Rintracciabilità**

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

**2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.**

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

**3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.**

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

### 3.3- DIRETTIVA 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011

“relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare”

Nella Direttiva 2011/91/UE si definisce il concetto di **partita** che viene definita come insieme di unità di vendita **prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze identiche**. Per circostanze identiche si intende stesso luogo, stesso giorno o breve periodo di tempo, stesse condizioni di lavorazioni e prodotti omogenei. Inoltre, il lotto deve essere preceduto dalla lettera “L” facilmente visibile e chiaramente leggibile se non indicato da diciture.

#### **Articolo 1**

1. La presente direttiva concerne l'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

2. Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

#### **Articolo 3**

La partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione.

Le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, sono determinate e apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati operatori. Esse sono precedute dalla lettera «L», salvo nel caso in cui si distinguono chiaramente dalle altre indicazioni in etichetta.



**L'articolo 2** dà un'indicazione per derrate non confezionate dove il lotto può essere posto sull'imballaggio o recipiente che lo contengono oppure in mancanza avere sempre ben presente il numero del lotto nella documentazione (documenti di trasporto o fatture). **I prodotti non possono essere immessi nel mercato se non hanno lotto se non è leggibile** eccetto come leggiamo sotto. **Nell'articolo 4** dà indicazioni di dove applicare il numero della partita (lotto): negli alimenti confezionati che può essere **sull'imballaggio o su un'etichetta accompagnatoria**. **Nell'Articolo 5** l'obbligo del termine minimo di conservazione o data limite del consumo.

#### **Articolo 2**

1. Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione come previsto dall'articolo 1, paragrafo 1.

2. Il paragrafo 1 non si applica:

a) ai prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;

ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o

iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

b) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono confezionate, sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono confezionate ai fini della loro vendita immediata;

c) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>;

d) alle porzioni individuali di gelato alimentare. L'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple.

#### **Articolo 4**

Quando le derrate alimentari sono confezionate, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera «L» figurano sull'imballaggio confezionato o su un'etichetta che a esso si accompagna.

Quando le derrate alimentari non sono confezionate, le indicazioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e all'occorrenza la lettera «L» figurano sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali.

Esse figurano in tutti i casi in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

#### **Articolo 5**

Quando il termine minimo di conservazione o la data limite per il consumo figurano in etichetta, l'indicazione di cui all'articolo 1, paragrafo 1, può non accompagnare la derrata alimentare, purché la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese

È previsto **dall'articolo 5**, negli alimenti che hanno almeno il giorno e il mese di scadenza, la possibilità di non inserire il lotto, **ma è sempre consigliabile indicarlo per una completa e rapida identificazione del prodotto in caso di necessità di ritiro o richiamo del prodotto.**

### 3.4-D.lgs. del 5 aprile 2006, n. 190

“Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”

La mancata tracciabilità prevista come obbligo per le aziende alimentari dall'art. 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e quindi la mancata indicazione del lotto di produzione in etichetta (visti precedentemente le eccezioni) dei propri prodotti, è punibile da sanzioni dell'articolo 1:

#### **Articolo 1 - Campo di applicazione**

1. Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Articolo 2 - Violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità 1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. **178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro.**

### 3.5-Reg. (CE) n.1169/2011

“Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”

Gli articoli del Reg. (CE) n. 1169/2011 stabiliscono le basi per garantire un elevato livello di protezione ai consumatori, attraverso la massima **trasparenza delle informazioni** che identificano gli alimenti, evitando l'uso improprio di caratteristiche o funzioni particolari non attribuibili alla realtà al prodotto.

Ribadisce **la responsabilità dell'OSA** della correttezza e dell'esattezza delle informazioni sugli alimenti secondo le disposizioni nazionali. Il regolamento definisce le informazioni obbligatorie dei prodotti elencandolo

Sono riportati gli articoli essenziali.

#### **Articolo 1**

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.

#### **Articolo 2**

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

a) le definizioni di «alimento», «legislazione alimentare», «impresa alimentare», «operatore del settore alimentare», «commercio al dettaglio», «immissione sul mercato» e «consumatore finale» di cui all'articolo 2 e all'articolo 3, punti 1, 2, 3, 7, 8 e 18, del regolamento (CE) n. 178/2002;

b) le definizioni di «trattamento», «prodotti non trasformati» e «prodotti trasformati» di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (1);

#### **Articolo 7**

Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

#### **Articolo 8**

Responsabilità

1. 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.

2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

#### **Articolo 9**

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) 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;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

Il regolamento definisce anche la vendita on-line dei prodotti o a distanza. In particolare, le informazioni obbligatorie rimangono le stesse dell'articolo 9 eccetto la lettera f) **ovvero la data di scadenza e lotto**. Di seguito il regolamento definisce le indicazioni obbligatorie:

#### **Articolo 14**

Vendita a distanza

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

- a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;
- b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.

2. Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'articolo 44 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.

3. Il paragrafo 1, lettera a), non si applica agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

#### **Articolo 17**

#### Denominazione dell'alimento

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento.

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

5. L'allegato VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

### 3.6-D.lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231

“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».



Il mancato rispetto degli articoli del Reg. (CE) n. 1169/2011 prevedono le seguenti sanzioni comprese tra i 500 € e 40000 €:

Art.	Violazione	Reg 1169/2011	Sanzioni (€)
3	Pratiche leali di informazione	Art 7	3000 - 24000
4.1	Fornitura di alimenti pur conoscendone la non conformità alla normativa sugli alimenti	Art 8.3	500 - 4000
4.2	Modifica delle informazioni che accompagnano un alimento	8 par 4	2000 - 16.000
4.3	Mancata assicurazione che le informazioni sugli alimenti non preballati siano trasmesse all'OSA che riceve i prodotti	8 par 6	1000 - 8.000
4.4	Fornitura delle indicazioni obbligatorie	Art 8 par 7	1000 - 8000
5,1	Mancata apposizione delle indicazioni sugli allergeni	Art. 9, par. 1	5.000 - 40.000
5,2	Mancata apposizione di ulteriori indicazioni obbligatorie	Artt. 9, par. 1; 10, par. 1 e Allegato III	3.000 - 24.000
5,3	Indicazione in etichetta di nome, ragione sociale e indirizzo del produttore o confezionatore in luogo, se diverso, da nome, ragione sociale ed indirizzo del soggetto responsabile	Art. 9, par. 1, lett. h)	3.000 - 24.000
6	Indicazioni obbligatorie	Artt. 9 par. 2 e 3; 12 e 13 e Allegato IV	1.000 - 8.000
7	Vendita a distanza	Art. 14	2.000 - 16.000
8,1	Denominazione dell'alimento	Artt. 17, par. 1 e 4	2.000 - 16.000 (errore o omissione formale: 500 - 4000)
8,3	Denominazione dello stato di produzione	Art 17, par 2 e 3	500 - 4000
8,4	Denominazione degli alimenti ed indicazioni specifiche	Allegato VI	1000 - 8000
9,1	Elenco degli ingredienti	Art 18, par 1 e 3, Allegato VII	2000 - 16000 (errore o omissione formale: 500 - 4000)
9,3	Indicazione e designazione degli ingredienti	Allegato VII	1000 - 8000

Art.	Violazione	Reg 1169/2011	Sanzioni (€)
10	Etichettatura di sostanze o prodotti con allergeni	Art. 21 e All II	2.000 - 16.000
11	Indicazione quantitativa degli ingredienti e quantità netta	Artt. 22 e 23, All IX	1.000 - 8.000
12,1	Termine minimo di conservazione	Art. 24 e All X, par. 1	1.000 - 8.000
12,2	Indicazione delle date di scadenza e congelamento	Art. 24 e All X, par. 2 e 3	2.000 - 16.000
12,3	Cessione o esposizione per la vendita al consumatore finale di prodotti oltre la data di scadenza	Art. 24, All X	5.000 - 40.000
13,1	Indicazione del paese di origine o al luogo di provenienza	Art. 26	2.000 - 16.000 (errore o omissione formale: 500 - 4000)
14	Indicazione del titolo alcolometrico	Art. 28 e Allegato XII	500 - 4.000
15	Dichiarazione nutrizionale	Artt. 30-35 e Allegati XIII-XV	2.000 - 16.000
16	Informazioni volontarie	Art 36, par 2 e 3	3000 24000

Art.	Violazione	Sanzioni (€)
21,1	Omessa indicazione di lotto o partita	3.000 - 24.000
21,2	Difforme indicazione di lotto o partita	1.000 - 8.000
22,1	Disposizioni su distribuzione di alimenti attraverso distributori automatici	1.000 - 8.000
22,2	Omessa apposizione sui distributori automatici dell'indicazione degli allergeni	5.000 - 40.000
23,1	Vendita di prodotti non preimballati	1.000 - 8.000
23,2	Omessa indicazione degli allergeni in prodotti non preimballati ed alimenti non preimballati serviti dalla collettività	3.000 - 24.000 (errore o omissione formale: 500 - 4000)
23,3	Difforme indicazione degli allergeni in prodotti non preimballati ed alimenti non preimballati serviti dalla collettività	1.000 - 8.000
23,3	Errori o omissioni formali degli allergeni in prodotti preimballati ed alimenti serviti alla collettività	500 - 4.000
23,4	Omissione indicazioni obbligatorie nelle fasi precedenti alla vendita	500 - 4.000
24	Indicazioni obbligatorie per prodotti non destinati al consumatore	500 - 4.000

#### 4-Esempio di etichetta:

##### Esempio dimostrativo di confettura extra:

<b>CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCHE</b>		Nella <b>denominazione di vendita</b> , è possibile inserire un elenco di altri frutti in ordine decrescente o inserire la dicitura “frutti misti” nel caso si utilizzi 3 o più frutti e va evidenziata la percentuale della quantità utilizzata nella lista ingredienti dei singoli frutti
<b>INGREDIENTI:</b> albicocche, zucchero, succo di limone		<b>Obbligatorio:</b> Ordine decrescente in quantità ingredienti
<b>Frutta utilizzata:</b> xx g per 100g di prodotto finito		<b>Obbligatorio</b> almeno 45 g di frutta per la confettura extra
<b>Zuccheri totali:</b> xx g per 100 g di prodotto		<b>Obbligatorio</b> se non inseriamo la dichiarazione nutrizionale, diventa <b>facoltativo</b> se la inseriamo
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO</b>		Esiste una <b>deroga</b> per la dichiarazione nutrizionale per “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.” Chiarita dalla CIRCOLARE del 16 novembre 2016 sulle “Disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l’obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V, punto 19.” <u>Oververo:</u>
ENERGIA	x kJ- x kcal	
GRASSI TOTALI	x g	
-di cui grassi saturi	x g	

CARBOIDRATI	x g	Alimenti artigianali, forniture dirette di piccole quantità (microimprese), vendita a livello locale (nella provincia o provincia adiacente), vendita al dettaglio.
-di cui zuccheri	x g	
PROTEINE	x g	
SALE	x g	
<b>Paese di produzione:</b> Italia		<b>Facoltativo</b> ma utile per valorizzare il prodotto
<b>DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE:</b> mese/anno o anno <b>O DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:</b> gg/mm/aaaa		<b>Obbligatorio</b>
Conservare in frigo dopo l'apertura		<b>Obbligatorio</b>
L XXXXXX		Il lotto non è obbligatorio ma consigliato se inseriamo gg/mm/aaaa, diversamente è obbligatorio e bisogna indicarlo con la lettera L se non si hanno altre diciture come ad es. "Lotto: XXXXX"
400 g		<b>Obbligatorio</b> il peso netto
Azienda - Via XXX, (PROV) - Tel. XXX XXXXXXX		<b>Obbligatoria</b> l'indicazione dello stabilimento di produzione, o se diverso lo stabilimento di confezionamento



