



L'importanza delle etichettature alimentari

Bergamo, 11 aprile 2012

Presidente Nunzio Buongiovanni

Dott.ssa Francesca Orlandi



Da dove proviene quello che
mangiamo?

**Con quali sostanze viene
trattato?**

*Tra gli ingredienti sono presenti elementi
allergeni?*

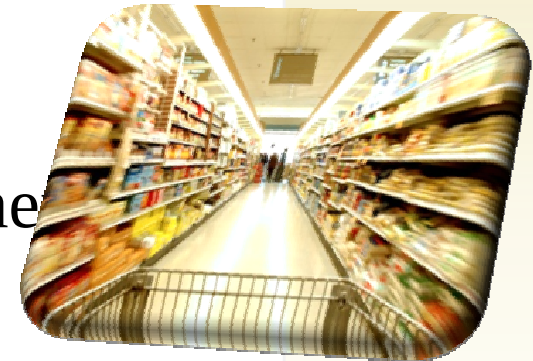
...e i nano-ingredienti?

L'etichetta rappresenta la **carta d'identità** degli alimenti, ossia contiene il maggior numero di informazioni che descrivono l'alimento sotto il punto di vista: nutritivo, merceologico, ma anche meramente estetico. Ogni confezione **racconta la vita del cibo** che racchiude. Dal momento dell'allevamento o



Di cosa parliamo...

1. Normativa sull'etichettatura degli alimenti
2. Lingua ufficiale
3. Le Autorità competenti: ENVI e EFSA
4. I marchi
5. I simboli ed i pittogrammi a carattere ambientale
6. Il simbolo metrologico comunitario «e»
7. Codice a barre e l'etichetta elettronica
8. Etichettature nutrizionali
9. Come leggere l'etichetta



1. Normativa sull'etichettatura degli alimenti

Il 22 novembre 2011 è stato pubblicato in **GAZZETTA UFFICIALE EUROPEA** il nuovo regolamento sull'etichettatura dei prodotti alimentari → *Reg. UE n. 1169/2011*

Il regime transitorio prevede un periodo di 3 anni dalla pubblicazione (22/11/2011), entro il quale sarà ancora possibile utilizzare etichette conformi alle vecchie normative, esteso a 5 anni per quanto riguarda l'etichettatura nutrizionale.

Novità:

- regole di tipo grafico per le diciture obbligatorie di etichettatura: **altezza minima** di **1,2mm** o di **0,9mm** in caso di etichette la cui superficie più estesa misuri meno di 80cm quadrati;

- tabella nutrizionale obbligatoria, dovrà essere riportata sempre sull'etichettatura, ed anche in assenza di claims nutrizionali.

Il **formato base** da utilizzarsi obbligatoriamente sarà costituito da Valore energetico, Grassi, Acidi grassi saturi, Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Sale, e tali valori dovranno essere espressi in grammi e riferiti a 100g / 100ml o, se del caso, alla porzione o all'unità di consumo.

- Etichettatura più chiara ed evidente degli allergeni, che dovranno essere evidenziati rispetto agli altri ingredienti (tipo di caratteri utilizzati, grandezza, stile e/o il contrasto con lo sfondo), dovranno essere citati ogniqualvolta compaiano nell'elenco degli ingredienti;

- la scritta “oli e grassi vegetali” deve essere abbinata all'indicazione del tipo di oli o grassi utilizzato (es. soia, palma,

- È obbligatorio indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza per la carne suina, ovina, caprina e il pollame (l'obbligo entro 2 anni).

La Commissione Europea valuterà, entro 5 anni, se estendere l'origine:

a) a latte e prodotti non trasformati o mono-ingrediente;

b) ad alcuni ingredienti come il latte nei prodotti lattiero-caseari, la carne nella preparazione di altri cibi o altri quando rappresentano più del 50% dell'alimento

- un alimento congelato o surgelato venduto scongelato deve riportare sull'etichetta la parola “scongelato”;
- la carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti della pesca venduti come filetti, fette, o porzioni, che sono stati arricchiti con una quantità di acqua superiore al 5% devono indicare la presenza sull'etichetta;
- la carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca

- I salumi insaccati devono indicare quando l'involucro non è commestibile;
- l'acqua aggiunta quando la presenza nel prodotto finito è superiore al 5% deve essere dichiarata in etichetta;
- caffeina: le bevande diverse da tè, caffè e dai drink a base di tè e caffè con un tenore di caffeina **maggiore di 150 mg/l** devono riportare sull'etichetta oltre alla scritta "*Tenore elevato di caffeina*" (introdotta nel 2003) l'avvertenza "*Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento*";
- la data di scadenza deve essere riportata anche sulle confezioni preconfezionate all'interno del prodotto;
- le diciture obbligatorie, le indicazioni nutrizionali e quelle relative all'origine devono essere nello stesso

- la carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati, devono indicare il giorno, il mese e l'anno della surgelazione o del congelamento.
- acidi grassi trans: entro 3 anni dall'entrata in vigore del regolamento verrà redatto un rapporto per valutare l'opportunità di riportare la presenza di acidi grassi trans nella tabella nutrizionale. Sino a quel momento è vietato riportare questa indicazione anche in modo volontario;
- quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm² è sufficiente riportare le notizie essenziali: denominazione di vendita, allergeni eventualmente presenti, peso netto, **termine minimo di conservazione** (“da consumarsi preferibilmente entro...”) o **data di scadenza** (“da consumarsi entro

2. Lingua Ufficiale

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari prevede che gli Stati membri possano **vietare nel proprio territorio** il commercio dei prodotti alimentari per i quali le indicazioni obbligatorie relative all'etichettatura non figurino in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore.

Nel **D.lgs. di attuazione** della Direttiva → *le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella lingua italiana, anche se è consentita la presenza di più lingue.*

*Un alimento **prodotto in Italia**, per essere commercializzato in un Paese extra-UE, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.*

Tale onere di conformità grava ufficialmente sull'operatore italiano; è prassi corrente, tuttavia, che il prodotto sia esportato privo di etichette e quindi spetta agli operatori del Paese di

Envi e Efsa

3.1 Envi - Commissione Ambiente, sanità pubblica e sicurezza alimentare

- **Politica ambientale:** è responsabile della **politica ambientale** e delle **misure di protezione** in materia di: *aria, suolo e inquinamento delle acque*, riciclaggio e gestione dei rifiuti, sostanze dannose, inquinamento acustico, cambiamenti climatici, protezione della biodiversità, sviluppo sostenibile e cooperazione internazionali e regionali, stabilisce gli accordi volti a migliorare dell'ambiente e la gestione delle attività del protezion



- Mantiene rapporti con **l'Agenzia Europea dell'Ambiente**.

- **Salute pubblica:** gestisce programmi e azioni specifiche, controlla prodotti di cosmetica e farmaci, gestisce attività di monitoraggio sugli aspetti concernenti il bioterrorismo e mantiene relazioni con l'Agenzia Europea per i medicinali e il Centro Europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie.

- **Sicurezza alimentare:** si occupa della corretta etichettatura e sicurezza dei prodotti alimentari, cura la legislazione veterinaria

3.2 EFSA Autorità europea per la sicurezza alimentare

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è la chiave di volta dell'Unione europea per la **valutazione dei rischi relativi alla sicurezza di alimenti e mangimi**. È stata istituita ufficialmente nel **gennaio 2002**, a seguito di una serie di allarmi alimentari verificatisi alla fine degli anni Novanta, i rischi L'EFSA, in stretta collaborazione con le autorità nazionali e in aperta consultazione con le parti interessate, fornisce **consulenza scientifica indipendente e comunica i rischi esistenti ed emergenti associati alla catena alimentare.**



4. Il marchio

Il marchio è un segno o insieme di segni suscettibili di essere rappresentati graficamente capace di **distinguere** i prodotti o i servizi di un'impresa da quelli di altre imprese. Questi segni differenziano un prodotto o un servizio da quelli già presenti sul mercato e non possono essere costituiti da denominazioni generiche, non devono essere stati già utilizzati come marchio o imila



4.1 Marchio aziendale

Il marchio aziendale identifica i beni prodotti da una singola impresa. È messo in risalto in etichetta, poiché dall'immagine che l'azienda riesce ad evocare nel consumatore; dipende in modo considerevole il successo commerciale del prodotto.

Il marchio aziendale **non offre alcun tipo di garanzia** se non quella derivante dal prestigio dell'azienda.

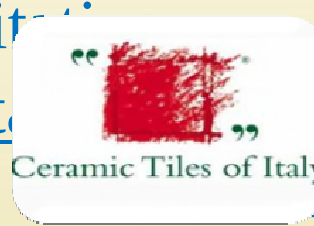


4.2 Marchio collettivo

Il marchio collettivo garantisce l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi. La registrazione è eseguita da soggetti (ad esempio associazioni, consorzi, enti pubblici e privati) che, svolgendo **funzioni di garanzia**, hanno la facoltà di poter **concedere l'uso del marchio** stesso a produttori o commercianti qualora, **nel rispetto dei requisiti**, ne facciano richiesta.

I **marchi collettivi** possono essere classificati in base **all'obiettivo perseguito**:

- marchi di origine per identificare la provenienza geografica del prodotto;
- marchi di qualità: nel caso in cui il prodotto contrassegnato



prime o secondo un certo processo produttivo;

Esempi di marchi collettivi

- **Vero Cuoio Italiano**, marchio collettivo gestito dal consorzio Vero Cuoio Italiano formato da 12 concerie della provincia di Pisa.
- **Pura Lana Vergine**, marchio collettivo gestito dalla società australiana Woolmark Company
- **Istituto Italiano del Marchio di Qualità (IMQ)**, marchio collettivo italiano di conformità e controllo per prodotti elettrici.



4.3 Marchio di qualità

Un marchio di qualità ha la funzione di **certificare** che il prodotto con determinate caratteristiche qualitative e/o sia stato prodotto seguendo determinati procedimenti.

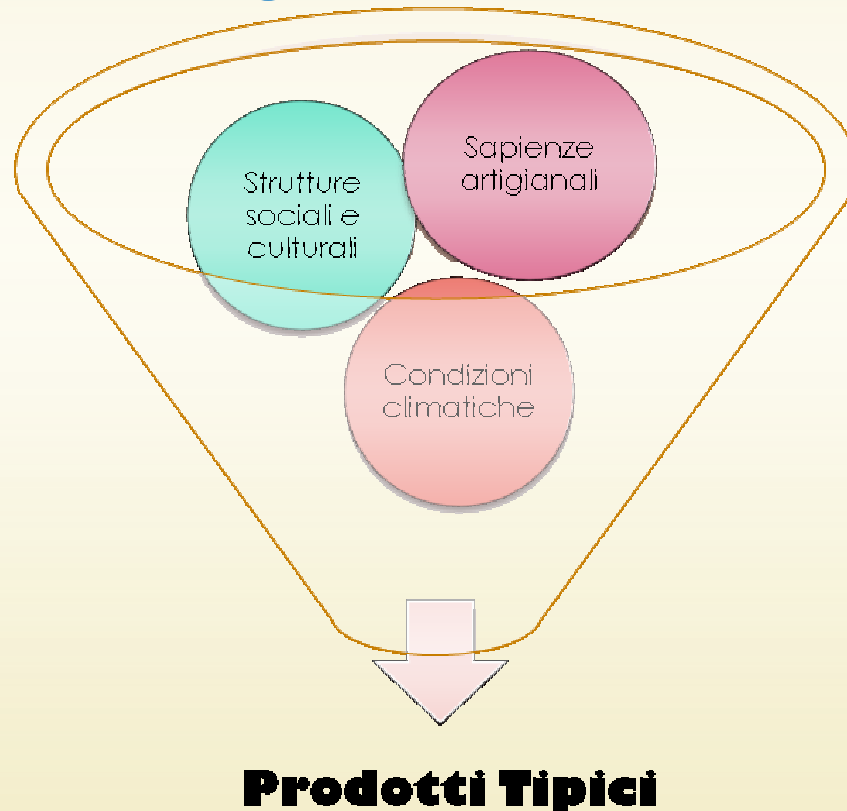
Qui di seguito sono elencati i principali marchi di qualità:

- **Marchio di origine (Unione Europea) DOP, IGP e STG**
- **Marchio di origine (Italia)**



4.3.1 Marchio di origine (Ue) DOP, IGP e STG

Alcuni *prodotti agroalimentari italiani* sono caratterizzati dal **legame con il territorio** in cui vengono svolte le diverse **fasi della produzione**



L'Unione Europea per **promuovere e tutelare** i prodotti

agroalimentari ha creato con il **Regolamento CEE n. 2081/92** i marchi d'origine.

Questa categoria di marchi non deve essere registrata, ma la tutela

- **DOP** - *Denominazione di origine protetta* (PDO - Protected Designation of Origin), identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un'area geografica determinata.
- **IGP** - Indicazione geografica protetta (PGI - Protected Geographical Indication), identifica la denominazione di un prodotto di cui almeno uno degli stadi della produzione, trasformazione o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.
- **STG** - Specialità tradizionale garantita (TSG - Traditional



4.3.2 Marchio di origine (Italia)

DOC - *Denominazione di origine controllata* è un sistema di certificazione nazionale della qualità di prodotti agroalimentari. In seguito all'entrata in vigore nel 1992 dei marchi DOP, IGP e STG questo sistema di certificazione è stato utilizzato esclusivamente per contraddistinguere i vini di qualità:

- **Vini a denominazione d'origine controllata e garantita**, il marchio **DOCG** indica il particolare pregio qualitativo di alcuni vini DOC di notorietà nazionale ed internazionale. Per la certificazione DOCG sono richiesti tra i quali **l'imbottigliamento nella zona di produzione** e in recipienti di capacità inferiore a cinque litri.



- **Vini a denominazione d'origine controllata**, il marchio **DOC** indica vini di qualità originari di zone limitate richiamate nel nome del vino. Le caratteristiche enochimiche (estratto secco, acidità totale,...) ed organolettiche (colore, odore, sapore) devono rispettare precisi requisiti stabiliti dai Disciplinari di produzione.



es. Dolcetto d'Alba, Sangiovese di Romagna

- **Vini ad indicazione geografica tipica**, il marchio **IGT** indica vini da tavola di qualità prodotti in aree generalmente ampie. I requisiti sono meno restrittivi di quelli richiesti per i vini **DOC**.

4.4 Marchio biologico

Per l'espansione del settore biologico non è da sottovalutare il fatto che il consumo è fortemente influenzato dalle garanzie di "genuinità" che il marchio di vendita è in grado di offrire al consumatore.

Esistono due categorie di marchi biologici:

- ***Marchio pubblico***

Agricoltura biologica

è un marchio disciplinato dal regolamento CE n.834/07



- ***Marchi privati***

→ Garanzia **AIAB** Italia dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura

→ **Demeter**



5. I simboli ed i pittogrammi a carattere ambientale

La Direttiva 94/62/CE → (D.lgs. 22/1997 cd. *Decreto Ronchi*)

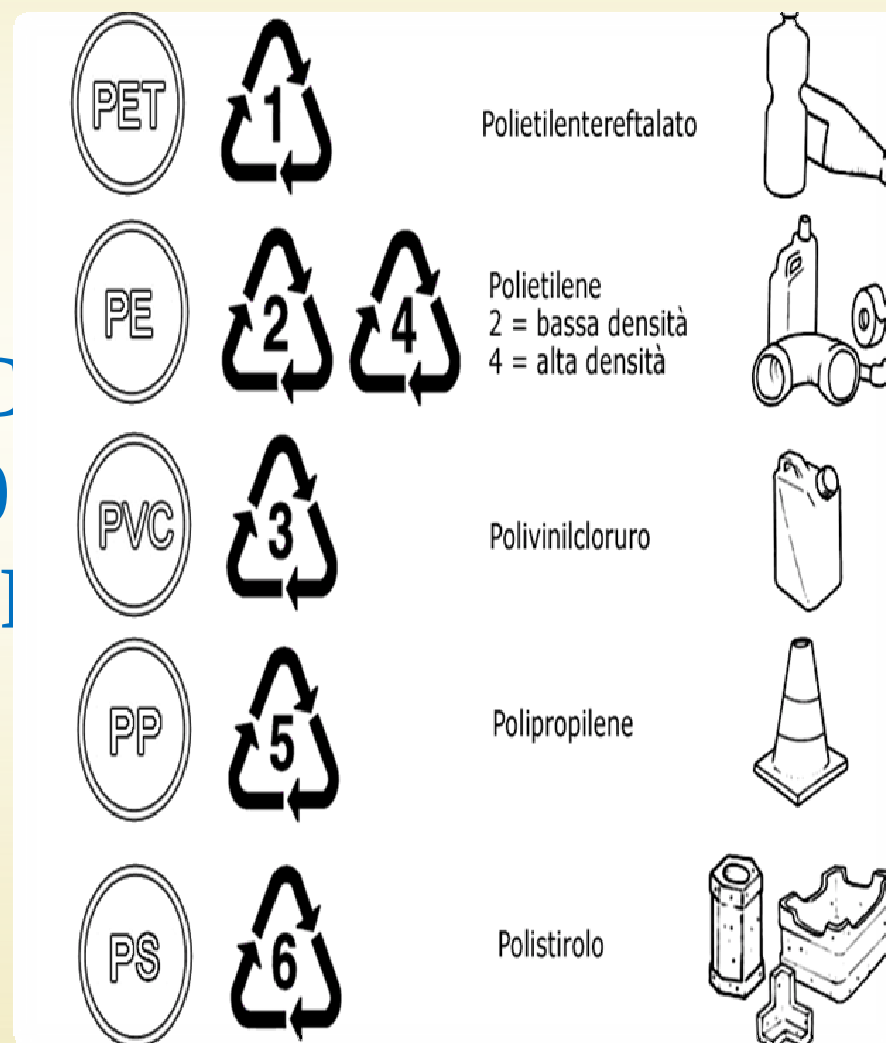
Normativa relativa alla **gestione degli imballaggi post consumo**

- Il sistema di identificazione deve descrivere la **natura dei materiali utilizzati per la fabbricazione di imballaggi**.
- Definisce la **numerazione e le abbreviazioni** su cui si basa il sistema di identificazione e indica le diverse tipologie comprese, quali materiali plastici, materiali di carta e cartone, metalli, materiali in legno, materiali tessili, materiali in vetro, materiali composti

Alcuni simboli, pittogrammi e indicazioni presenti in etichetta

Esempi:

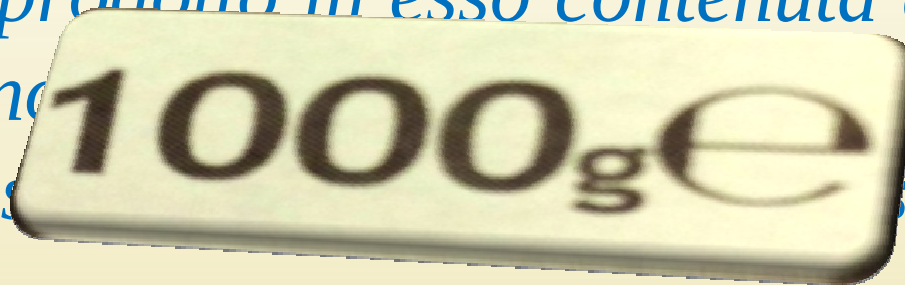
- Polietilentereftalato **PET**
- Polietilene ad alta densità
- Cloruro di polivinile **PVC**
- Cartone ondulato **PAP 20**
- Cartone non ondulato **PAP**
- Carta **PAP 22**
- Acciaio **FE 40**
- Alluminio **ALU 41**



6. Il simbolo metrologico comunitario «e»

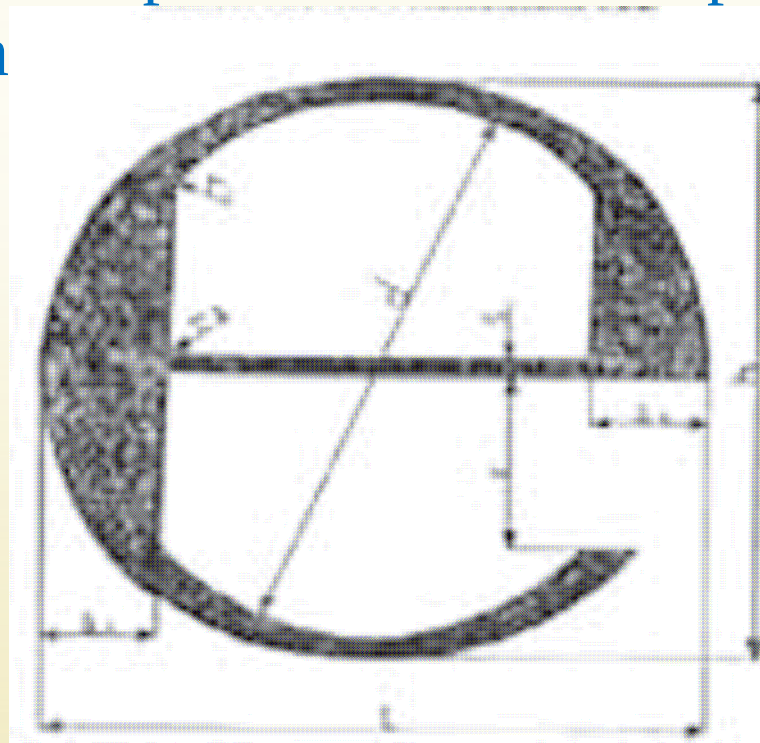
La **Direttiva 76/211/CEE** → definisce l'**imballaggio preconfezionato** come:

“l’insieme di un prodotto e dell’imballaggio individuale nel quale tale prodotto è preconfezionato”. Indicano altresì che “un prodotto è preconfezionato quando è contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell’acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere alterata senza aprire o alterare palesemente l’imballaggio”.



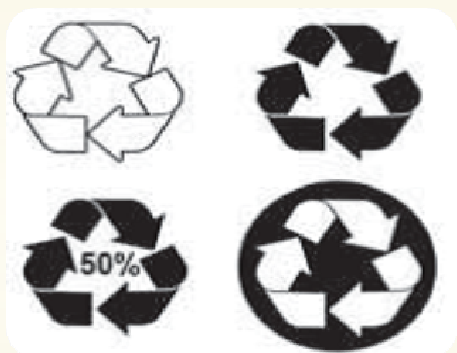
Il marchio CEE è costituito dalla lettera “e”, da apporre accanto all’indicazione della **quantità nominale** con **altezza minima** di *3 mm* e con forma definita.

Il simbolo deve essere collocato in modo **indelebile**, **ben leggibile** e **visibile** nello stesso campo visivo dell’iscrizione relativa alle quantità e può essere indicato prima o dopo, sopra o sotto tale menzion





- Indicano un sistema di **gestione dei rifiuti di imballaggio** presente in alcuni Paesi europei. Questo marchio è rilasciato da un'associazione che gestisce gli imballaggi a fine vita, previo pagamento di una speciale tassa da parte dei produttori.



- Indicano che **l'imballaggio è riciclabile** e/o è costituito da materiale riciclato. Può riportare l'indicazione della **percentuale di materiale riciclato** presente. I requisiti d'uso e di applicabilità sono regolati dalla norma **ISO 1402**, ma **non è prevista alcuna procedura di certificazione**.



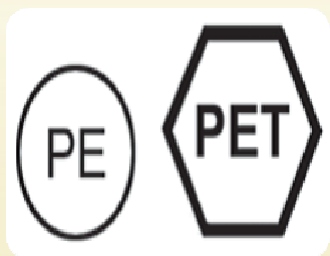
- Indica il **materiale utilizzato** ed è talvolta abbinato a un numero e una sigla. Può essere utile per eseguire una **separazione più specifica dei rifiuti** al momento della raccolta differenziata.



- Indica che il **materiale utilizzato per l'imballaggio è specifico per il contatto con prodotti alimentari**. Il simbolo può essere riportato in alternativa alla dicitura “per contatto con i prodotti alimentari” o a una indicazione specifica del suo impiego (ad esempio bottiglia per vino). Il Regolamento CE 1935/2004 ne prevede l'obbligatorietà, tuttavia, per quegli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, l'indicazione è facoltativa.



- Consiglia lo smaltimento responsabile degli imballaggi negli appositi raccoglitori. In Italia, era previsto dall'abrogato D.M.; è ancora utilizzato volontariamente in numerosi prodotti.



- Indica il tipo di materiale utilizzato per l'imballaggio. Inizialmente previsto dal D.M. ormai abrogato, oggi l'uso di tale simbolo è a carattere volontario. La sigla inserita

7. Codice a barre e l'etichetta elettronica

Il **codice a barre** può essere definito come una simbologia o un alfabeto per la codifica di informazioni in un formato tale da poter essere acquisito automaticamente da opportuni lettori. Il codice a barre, di cui esistono varie versioni, è costituito da una serie di **barre bicolori** (bianche e nere) **di diverso spessore** e da una **serie numerica**, le cui caratteristiche dipendono dal modello adottato.

USA 1970 → *sistema di codifica* **UPC** (*Universal Product Code*), gestito dall'UCC (Uniform Code Council).

Europa → *sistema di codifica* **EAN** (*European Article Numbering*), gestito dall'EAN International.

Da Gennaio 2005 → **GS1** (Global Standard) **sistema di identificazione unico** a livello **mondiale**.

Ogni **organizzazione nazionale di codifica** (in Italia **Indicod-**

Il codice a barre più diffuso è il **GTIN-13** a peso fisso

Formato da **13 cifre**, permette l'identificazione dei prodotti a peso predeterminato destinati al consumatore.

Tale codice **permette di identificare:**

- la nazione;
- la società proprietaria del marchio e il prodotto.

Rappresenta uno strumento attraverso il quale andare a reperirle in un **database** presente nei sistemi informativi aziendali.

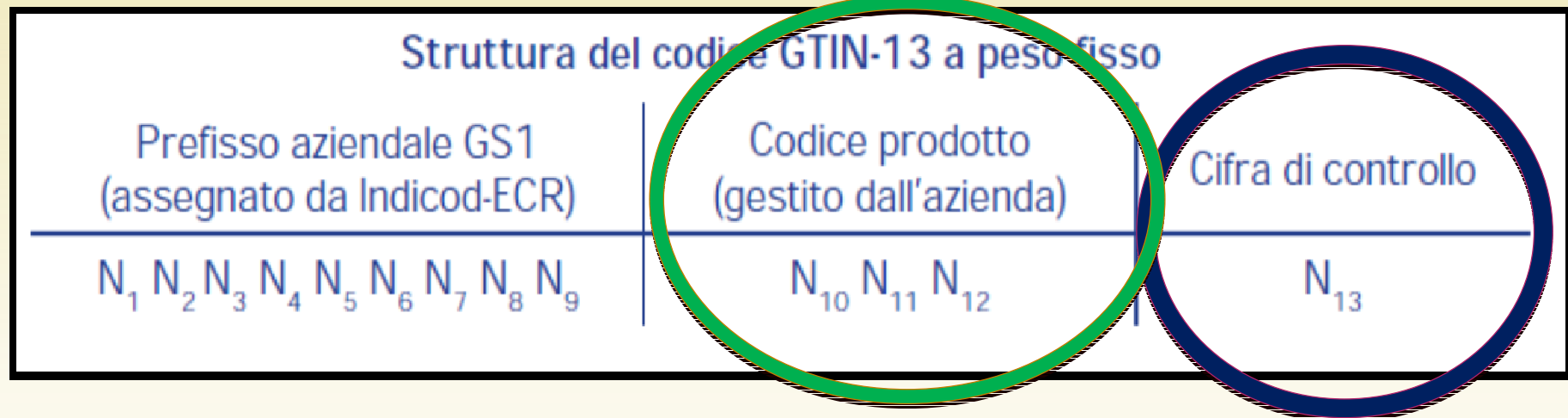
Non contiene → informazioni specifiche

- *il prezzo;*
- *la descrizione del prodotto*

Struttura del codice GTIN-13 a peso fisso												
Prefisso aziendale GS1 (assegnato da Indicod-ECR)									Codice prodotto (gestito dall'azienda)			Cifra di controllo
N_1	N_2	N_3	N_4	N_5	N_6	N_7	N_8	N_9	N_{10}	N_{11}	N_{12}	N_{13}

Prefisso aziendale → I prefissi nazionali attribuiti dal GS1 all'Italia vanno da **800** a **839**. Il prefisso aziendale GS1 è **assegnato** dall'**Indicod-Ecr** ai suoi associati e **identifica il proprietario del marchio** senza possibilità di equivoci a livello.

Le prime 3 cifre indicano il **Paese** in cui ha **la sede legale il proprietario del marchio**, che non è necessariamente il Paese di provenienza del prodotto.
internazionale.



Ogni azienda dispone di **1.000 numeri** che può utilizzare per **identificare i suoi prodotti**.

Codice prodotto → I parametri che determinano la specificità di ogni prodotto e il conseguente cambiamento del codice riguardano la **quantità, la ricetta/composizione e la confezione**.

Codice di controllo → un **algoritmo** basato sui numeri precedenti e serve al software per verificare la corretta lettura del codice a barre.

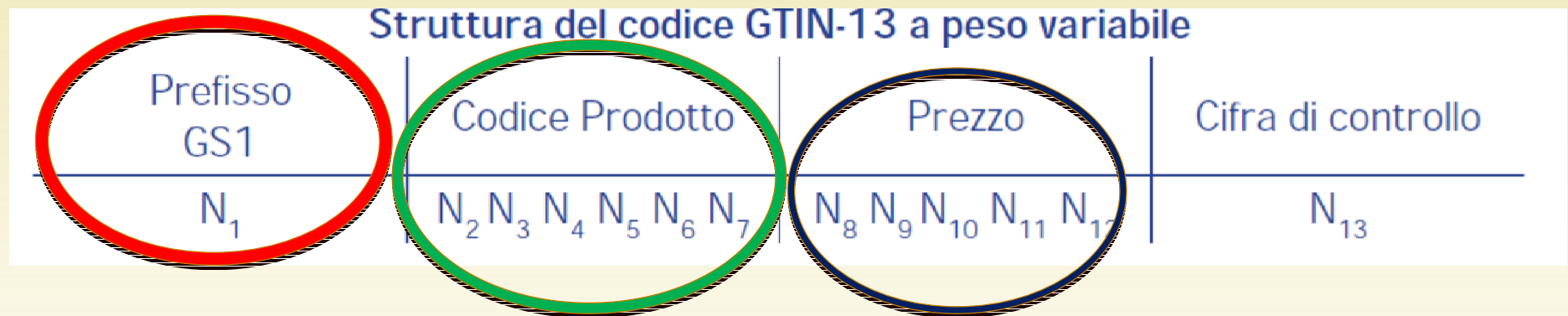
Il codice è il GTIN-13 a peso variabile

Utilizzato:

- **nella grande distribuzione organizzata.**
- **per tutti i prodotti per i quali la confezione non ha peso predeterminato e costante e il cui prezzo di vendita varia in funzione del peso.** (ad esempio latticini, salumi, carne, ortofrutta, pesce e pane)

Struttura del codice GTIN-13 a peso variabile

Prefisso GS1	Codice Prodotto	Prezzo	Cifra di controllo
N_1	$N_2 N_3 N_4 N_5 N_6 N_7$	$N_8 N_9 N_{10} N_{11} N_{12}$	N_{13}



Il prefisso GS1 → i prodotti commercializzati in Italia è 2.

Il codice prodotto → è assegnato da Indicod-Ecr, incrementa la disponibilità numerica dei codici e consente un'identificazione più dettagliata e precisa di ogni singola referenza (ad esempio per l'ortofrutta le indicazioni presenti sono il nome del prodotto, il marchio, l'origine, la qualità, la coltivazione, il tipo di confezione, la quantità e il calibro).

Il prezzo di vendita del prodotto → viene calcolato dalla bilancia al momento della stampa dell'etichetta sulla base delle informazioni precedentemente impostate. Il prezzo, espresso in euro (2 interi e 2 decimali) viene stampato sia in

GS1 DataBar

È una **nuova simbologia**, sviluppata da GS1.

Obiettivo

Facilitare codifica a barre di:

- prodotti di **dimensioni ridotte**;
- prodotti con **etichette che non consentono la stampa di un normale codice a barre EAN-13**;
- prodotti a **peso variabile** (es. ortofrutta, latticini, salumi, ecc.).

Vantaggi:

Ottimizzare il ciclo produzione → distribuzione → consumo, in termini di **efficienza e riduzione dei costi**.

Data di adozione

- a partire dal **2010** le aziende (distributive e produttive)
- a partire dal 2014 tutti i *retailer* dovranno essere in grado di gestire GS1 Databar per la lettura di almeno il GTIN.

Esistono **7 tipologie** di codici a barre **GS1 DataBar**

Sotto sono riportati i **4 simboli** con *caratteristiche idonee* per il passaggio in barriera cassa:

- **GS1 DataBar Omnidirectional**



(01)20012345678909

- **GS1 DataBar Stacked Omnidirectional**



(01)00034567890125

- **GS1 DataBar Expanded**



(01)90614141000015(3202)000150

- **GS1 DataBar Expanded Stacked**



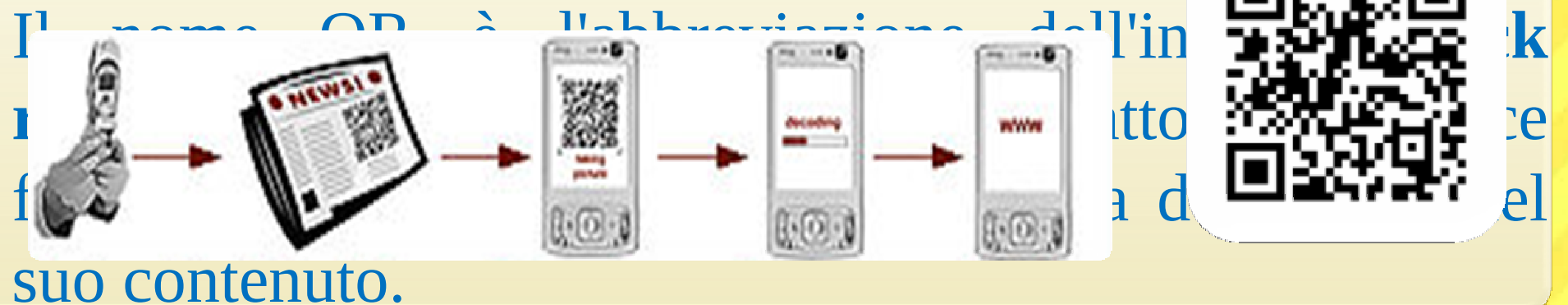
(01)90614141000015(3202)000150

Qr-code

Un Codice QR un **codice a barre bidimensionale** (o codice 2D).

Una matrice, composto da moduli neri disposti all'interno di uno schema di forma quadrata. Viene impiegato per memorizzare informazioni destinate ad essere **lette** tramite **un telefono cellulare** o uno **smartphone**.

In un solo crittogramma sono contenuti **7.089 caratteri numerici** o **4.296 alfanumerici**.



7. Etichettature nutrizionali

L'etichetta nutrizionale è una dichiarazione riportata sull'etichetta di un prodotto alimentare relativa al suo **valore energetico** e al suo **contenuto in proteine, grassi, carboidrati, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali**.

Europa - Regolamento UE n. 1169/2011 → inizio di un **periodo transitorio** nel quale le aziende produttrici dovranno **adeguarsi** alla nuova normativa. Il nuovo regolamento fissa, per tutti i **prodotti preconfezionati** (*salvo alcuni prodotti per i quali non vige l'obbligo, come l'acqua, i prodotti non trasformati, le mini-confezioni la cui superficie più ampia sia inferiore a 25cm² e quelli sottoposti alla sola maturazione come la frutta*) l'**obbligo** di recare **l'etichetta nutrizionale**.

Le etichette nutrizionali dovranno riportare in una tabella nutrizionale con il seguente ordine:

- Valore energetico;
- I seguenti nutrienti:
 - ✓ proteine
 - ✓ carboidrati
 - ✓ grassi
 - ✓ fibre alimentari
 - ✓ sodio
 - ✓ vitamine e sali minerali

Questi valori dovranno essere

- riferiti a 100 g/ml;
- a discrezione del produttore, riferiti ad una **singola porzione**;
- percentuale della razione giornaliera raccomandata (%**RDA**).

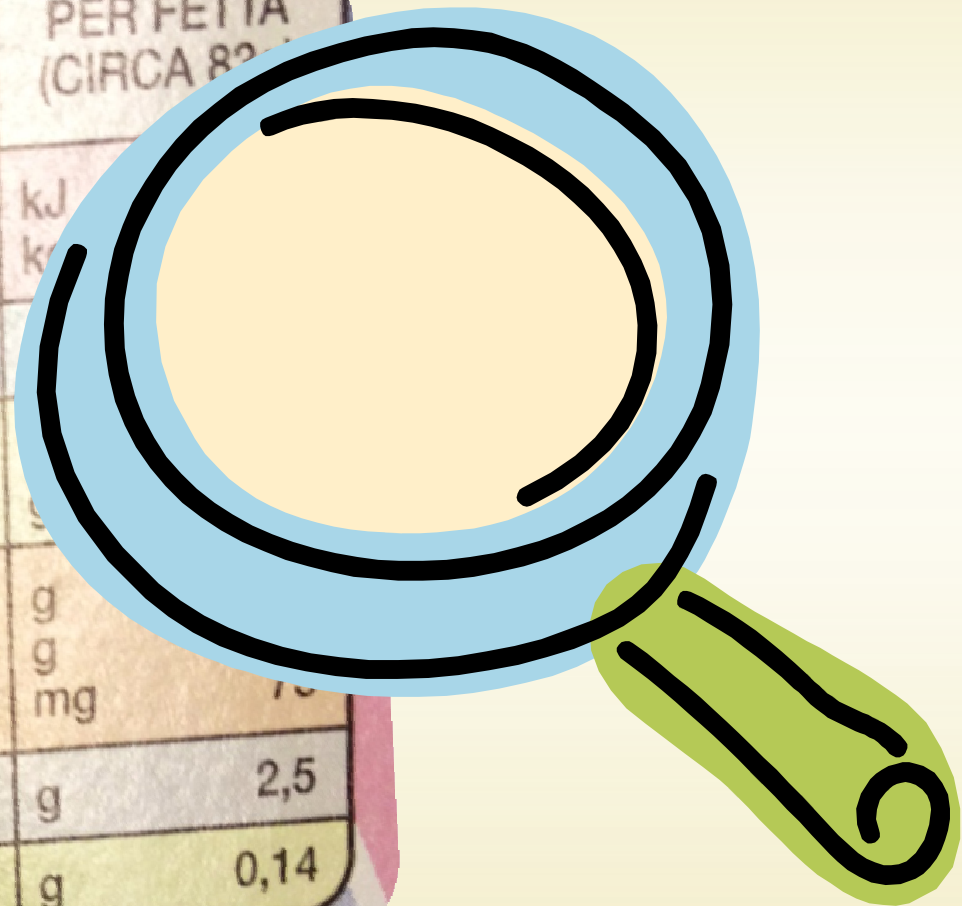
Vellutato - Melone

Valori medi	Valori medi per 100g	Valori medi per vasetto	% GDA* per vasetto
Valore energetico	53 kcal 227kJ	66 kcal 284 kJ	3 %
Proteine	4,4 g	5,5 g	11 %
Carboidrati di cui zuccheri	7,7 g 7,2 g	9,6 g 9,0 g	4 % 10 %
Grassi di cui saturi	0,1 g tracce	0,1 g tracce	<1 % <1 %
Fibre alimentari	0,4 g	0,5 g	2 %
Sodio	0,07 g	0,1 g	3 %
Valori medi per 100 g		% RDA** per vasetto	
Calcio	159 mg	199 mg	25 %

*** RDA = fabbisogno giornaliero raccomandato*

8. Come leggere l'etichetta

QUANTITÀ MEDIA	PER 100g		PER FETTA (CIRCA 82g)	
Valore energetico	kJ	1652	kJ	
	kcal	394	kcal	
Proteine	g	6,4		
Carboidrati di cui: zuccheri	g	52,6		
	g	27,2		
Grassi di cui: saturi colesterolo	g	16,9	g	
	g	10,4	g	
	mg	90	mg	
Fibre alimentari	g	3,0	g	2,5
Sodio	g	0,17	g	0,14



1

Quantità

2

Denominazione
del prodotto

3

Elenco degli
ingredienti

4

Durata

5

Fabbricante /
Importatorecrunchy
Cereal Life

INGREDIENTI

Riso, grano, [grano integrale, farina di grano], zucchero, farina di glutine, latte in polvere, sale, germi di frumento a basso tenore di grassi, aroma di malto d'orzo, vitamine (C, B3, B6, B9, B1, acido folico, B12, ferro).

Informazioni relative ad
eventuali reazioni allergiche

Presenza di latte,
grano e orzo

crunchy garantisce che una porzione di 90g di "cereal life" fornisce circa il 25% della dose giornaliera raccomandata di ferro e il 50% di vitamine B1, B2, B3, B6, acido folico, B12 e C.

crunchy

GARANZIA DI QUALITÀ:
SODDISFATTI O
RIMBORSATI.
Per informazioni sul
prodotto:
Crunchy product Info
Tel 0600 14563
Indirizzo: P.O. Box 2000 Evere 3
1140 Evere BELGIO

Fiochi di riso e di grano integrale, arricchiti di
vitamine (B1, B2, B3, B6, acido folico, B12, C) e ferro
Peso netto:

500g e

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO

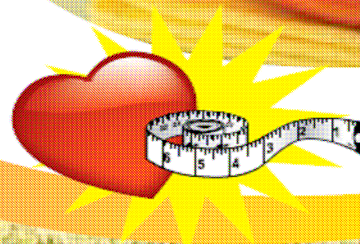
GIUGNO 2008

crunchy

Cereal Life



ricco di fibre



500g e



9 771782 040003

crunchy

Cereal Life



Cereal Life



La prima colazione è
il pasto più importante
della giornata.



Prodotto in Germania per la:
C.M.L. - 2 av. du Pacifique,
91977 Courtabouf, France

	per 100g di prodotto
Energia	374 kilocalorie (1566 kJ)
Proteine	15 g
Carboidrati	75 g
- di cui zuccheri	17 g
Grassi	4,5 g
- di cui grassi saturi	0,5 g
Fibra	2,5 g
Sodio	0,85 g



6

Biologico

7

OGM

8

Origine

9

Indicazione
del valore
nutritivo

10

Indicazioni
nutrizionali e
sulla salute

1. Quantità

Indica la quantità netta di prodotto, misurata in volume per i liquidi e in massa per gli altri prodotti



2. Denominazione del prodotto

deve comprendere informazioni relative alle condizioni fisiche del prodotto alimentare o al trattamento specifico che ha subito (prodotto in polvere, congelato, concentrato, affumicato, ecc.).

Se il prodotto ha subito un trattamento ionizzante, occorre indicarlo.



3. Elenco degli ingredienti

Tutti gli ingredienti devono essere elencati in ordine decrescente di peso (fanno eccezione i preparati a base di frutta o verdura mista), compresi quelli che possono provocare reazioni allergiche (p. es. noccioline, latte, uova, pesce). Per quanto riguarda gli ingredienti descritti con la denominazione del prodotto (p. es. "minestra di pomodoro"), con immagini o con parole (p. es. "con fragole"), o che sono essenziali per caratterizzare un prodotto alimentare (p. es. % di carne presente nel "Chili con carne"), occorre indicarne anche la percentuale.



4. Durata

Le date che corrispondono alle indicazioni "*da consumarsi entro*" e "*da consumarsi preferibilmente entro*" indicano per quanto tempo l'alimento rimane fresco e può essere consumato senza alcun rischio.

→ "**Da consumarsi entro**" viene utilizzato per alimenti che si degradano facilmente (p. es. carni, uova, latticini). Tutti i prodotti freschi confezionati hanno una data di scadenza preceduta dalla dicitura "*da consumarsi entro*". Dopo la data indicata i prodotti non devono essere consumati poiché possono causare intossicazioni alimentari.

→ "**Da consumarsi preferibilmente entro**" si usa per gli alimenti che possono essere conservati più a lungo (p. es. cereali, riso, spezie). Non è pericoloso consumare un prodotto dopo la data indicata, ma l'alimento può aver perso sapore e consistenza.



5. Fabbricante / Importatore

Il nome e l'indirizzo del fabbricante, del confezionatore o dell'importatore devono essere chiaramente indicati sulla confezione in modo che il consumatore sappia chi contattare in caso di reclamo o per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



6. Biologico

l'uso del termine "*biologico*" sulle etichette è sottoposto a una rigorosa normativa comunitaria.

La denominazione è permessa soltanto con *riferimento a metodi specifici di produzione alimentare conformi a standard elevati di protezione dell'ambiente e di benessere degli animali.*

Il logo europeo "**agricoltura biologica regime di controllo CE**" può essere usato dai produttori che rispettano i requisiti richiesti.



7. Organismi geneticamente modificati (OGM)

l'indicazione sull'etichetta è obbligatoria per i prodotti che hanno un *contenuto di OGM superiore allo 0,9 %*. Tutte le sostanze di origine OGM devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti con la dicitura "*geneticamente modificato*".

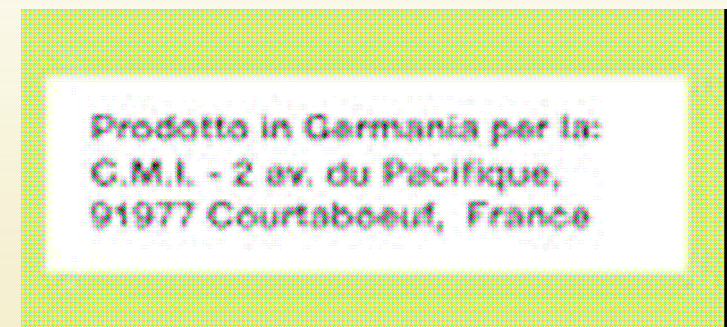


8. Origine

l'indicazione del paese o della regione d'origine è **obbligatoria** per alcune categorie di prodotti:

- Carne;
- Frutta;
- verdura.

È inoltre **obbligatoria** se il nome commerciale o altri elementi sull'etichetta, quali un'immagine, una bandiera, o il riferimento ad una località **possono indurre in errore il consumatore sull'esatta origine del prodotto.**



9. Indicazione del valore nutritivo

Descrive il valore energetico nonché gli elementi nutritivi di un prodotto alimentare (p. es. proteine, grassi, fibre, sodio, vitamine e minerali). Queste informazioni devono essere fornite nel caso in cui al prodotto sia associata un'indicazione nutrizionale (cfr. qui di seguito).

Vellutato - Mango Passion Fruit			
Valori medi	Valori medi per 100g	Valori medi per vasetto	% GDA* per vasetto
Valore energetico	54 kcal 231 kJ	68 kcal 289 kJ	3 %
Proteine	4,4 g	5,5 g	11 %
Carboidrati di cui zuccheri	7,7 g 7,2 g	9,6 g 9,0 g	4 % 10 %
Grassi di cui saturi	0,1 g tracce	0,1 g tracce	<1 % <1 %
Fibre alimentari	1 g	1,3 g	5 %
Sodio	0,07 g	0,1 g	4 %
	Valori medi per 100 g		% RDA** per vasetto
Calcio	159 mg	199 mg	25 %

** RDA = fabbisogno giornaliero raccomandato

10. Indicazioni nutrizionali e sulla salute

Indicazioni quali "*basso tenore di grassi*" o "*elevato contenuto di fibre*" devono essere **conformi a definizioni armonizzate**, in modo che abbiano lo stesso significato in tutti i paesi dell'UE;

{ "*elevato contenuto di fibre*" si può usare soltanto per prodotti che contengano almeno 6 g di fibre per 100 g di prodotto. }

Sui prodotti alimentari con un **elevato contenuto di grassi** o di **zucchero non possono figurare** indicazioni quali "*contiene vitamina C*".

Le indicazioni relative agli effetti sulla salute quali "*cardioprotettore*" **sono permesse soltanto se possono essere dimostrate scientificamente.**

Non è consentito apporre un'indicazione di **effetti positivi** per la salute su un prodotto che contiene:

- **troppo sale**
- **troppi grassi**
- **troppo zucchero**

Sono vietate:

- indicazioni relative alla prevenzione, al trattamento o alla cura di una malattia;
- indicazioni sulla percentuale o l'entità della perdita di peso;
- referenze o pareri positivi di singoli medici;
- indicazioni che portino a credere che il mancato consumo del prodotto possa compromettere la salute.



Grazie per l'attenzione

