

VADEMECUM IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

***APPROFONDIMENTO NORMATIVO DELLE PRINCIPALI
INDICAZIONI DA RIPORTARE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI
ALIMENTARI DESTINATI AL COMMERCIO
NAZIONALE E COMUNITARIO***

GENNAIO 2009



INDICE

Prefazione	5
1. Scopo e campo di applicazione	6
2. Termini e definizioni	7
3. Finalità dell’etichettatura	10
4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale	11
5. Informazioni generali relative all’etichettatura dei prodotti alimentari	13
.....	13
.....	14
.....	15
6. Etichettatura dei prodotti confezionati	16
.....	17
.....	19
.....	20
.....	20
.....	21
.....	22
.....	24
.....	31
.....	32
.....	33
.....	35
.....	37
.....	37
.....	38
.....	39
.....	40
.....	41
.....	43
.....	43
.....	43
.....	43
7. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati	46
8. L’etichettatura nutrizionale e i claims	47
.....	47
.....	49
.....	50

.....	52
.....	53
.....	54
.....	55
.....	56
9. Etichettatura di particolari categorie di ingredienti e prodotti..	58
.....	58
.....	59
.....	60
.....	61
.....	62
.....	64
.....	64
.....	66
10. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta.....	69
.....	69
.....	70
.....	70
11. I controlli e il regime sanzionatorio.....	72
12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti.....	74
.....	74
.....	78
.....	79
.....	80
.....	81
.....	82
.....	83
.....	84
.....	87
.....	88
.....	88
.....	89
.....	90
.....	91
.....	92
13. Principali riferimenti legislativi	93
.....	93
.....	94

Prefazione

1. Scopo e campo di applicazione

d

2. Termini e definizioni

3. Finalità dell'etichettatura

4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale

Direttiva 79/112/CEE

*maggio 1982
1992*

*DPR n. 322 del 18
Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio*

*Direttiva 2000/13/CE
Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003,*

Decreto

Direttiva 2003/89/CE

del 8 febbraio 2006

Decreto Legislativo n. 114

7
2007 n. 40

**Decreto Legislativo del 31 gennaio 2007, n.
Legge del 2 aprile**

FONTI COMUNITARIE	FONTI NAZIONALI

5. Informazioni generali relative all'etichettatura dei prodotti alimentari

5.1 Campo di applicazione ed esclusioni

-
-
-



5.2 Principi generali

Tabella 1 – Indicazioni obbligatorie e campo visivo

Nello stesso campo visivo	In campo visivo facoltativamente diverso

5.3 La lingua

-
-



6. Etichettatura dei prodotti preconfezionati

- 1. la denominazione di vendita;**
 - 2. l'elenco degli ingredienti;**
 - 3. la quantità netta o la quantità nominale;**
 - 4. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
 - 5. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;**
 - 6. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
 - 7. il titolo alcolometrico volumico effettivo**
- ;**
- 8. il lotto di appartenenza del prodotto;**
 - 9. le modalità di conservazione e/o utilizzazione,**

;
il luogo di origine o di provenienza,

la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti

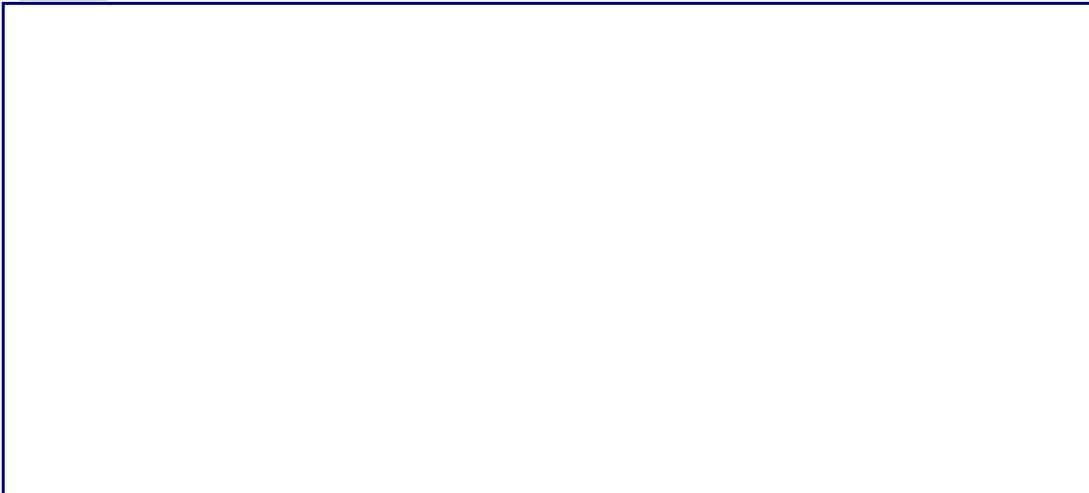
6.1 Denominazione di vendita



DdV regolamentata a livello europeo:
Descrizione:

DdV regolamentata a livello nazionale:
Descrizione:





6.1.2 Denominazioni protette

6.2 Elencazione degli ingredienti

6.2.1 Ingrediente composto

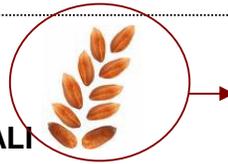
DdV:
Ingrediente composto
Elencazione corretta degli ingredienti -

6.2.2 Ingrediente evidenziato (QUID)

DdV:
Elencazione corretta degli ingredienti -



BISCOTTINI AI CEREALI





6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti

ACQUA ED ALTRI INGREDIENTI VOLATILI

ADDITIVI

**Tabella 2 – Categorie di additivi da designare obbligatoriamente in etichetta
(all. 2, sez.1, D. Lgs. 109/92)**

¹ Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.



caso a:

caso a:
caso b:



[Empty rectangular box with a blue border]

² Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

³ Un esempio di codice CE è “E 150 a” . La sigla deve essere così interpretata: la lettera “E” sta ad indicare che l’additivo è riconosciuto a livello comunitario; il numero “150” rappresenta la sua classificazione; la lettera “a” la categoria di appartenenza.

ALLERGENI

AMIDI

AROMI

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Tabella 3 – Percentuali di grasso e tessuto connettivo delle diverse tipologie di carne ad uso alimentare

SPECIE ANIMALE	GRASSO %	TESSUTO CONNETTIVO %

BASTONCINI DI POLLO

Con panatura ai fiocchi di frumento

Ingredienti: carne di pollo (27%), carne di pollo separata meccanicamente, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale), acqua, fiocchi di frumento 3% (farina di frumento, sale, olio vegetale) aromi. Correttore di acidità: acido citrico.

CREPES al prosciutto cotto



Ingredienti: latte scremato, farina di grano tenero, prosciutto cotto 11% (ingredienti: coscia di suino, acqua, destrosio, aromi, nitrito di sodio), olio di semi di girasole, amido di frumento, sale, aromi naturali.

⁴ Il Reg. Ce 853/2004 definisce carne separata meccanicamente "il prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa" (all. 1, p.to 1.14).

FARINE



caso a: “
caso b:

FORMAGGI



DdV:
Elencazione corretta degli ingredienti –

DdV:
Elencazione corretta degli ingredienti –

FRUTTA CANDITA

DdV:
Elencazione corretta degli ingredienti –

DdV:
Elencazione corretta degli ingredienti –

MISCELE DI FRUTTA E ORTAGGI



PESCI

SPEZIE E PIANTE AROMATICHE

ZUCCHERI

6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti

6.3 Responsabile commerciale



6.4 Quantità netta e quantità nominale

-
-

-
-
-

-

⁵ Non sono considerati tara gli involgenti protettivi ovvero, come definito nel DM 21/12/1984 “tutto ciò che è a diretto contatto con il prodotto fin dal momento in cui viene venduto dal produttore o dal confezionatore per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti dei contenitori sia dal contatto con l’ambiente esterno”.

▪

▪
▪
▪
▪
▪

Tabella 4 – Indicazione della quantità netta o nominale

Dicitura errata	Dicitura esatta

-
-
-
-



6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo

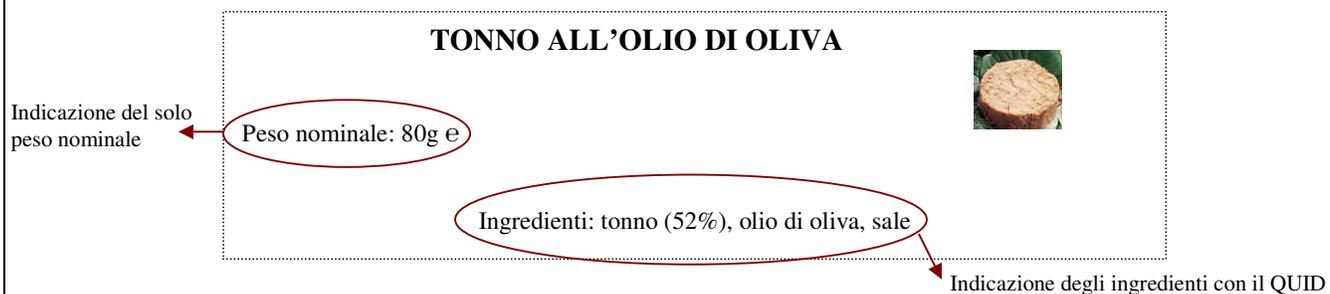
-
-
-
-

DdV:
Indicazione corretta della quantità
caso a:
caso b:

Figura 1



Figura 2



6.4.2 Preimballaggi multipli



caso a:
caso b:



6.4.3 Tolleranze

-
-

Tabella 5 – Errori di massa e volume tollerati in etichetta

Quantità in g o ml	In % di Qn	In g o ml

6.5 Termine minimo di conservazione

▪

6.6 Titolo alcolometrico volumico

Dicitura errata	Dicitura esatta

Tabella 6 – Tolleranze ammesse nell’indicazione del titolo alcolometrico volumico

Tipologia di bevanda	Tolleranza

6.7 Lotto

⁶ Nomenclatura Combinata della tariffa doganale: 2206 00 93 “Altre bevande fermentate quali sidro di pere, idromele presenti in recipienti di capacità inferiore o uguale a 2 litri” 2206 00 99 “Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele); miscele di bevande fermentate e miscele di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominate né comprese altrove diverse dal vinello”.

⁷ Altre bevande fermentate gassate ottenute da uva e miele fermentato.

6.8 Altre informazioni obbligatorie

6.8.1 Istruzioni per l'uso

6.8.2 Modalità di conservazione

6.8.3 Origine e provenienza geografica

Tabella 7 – Prodotti per i quali è necessaria l’indicazione dell’origine territoriale

ALIMENTO	OBBLIGO	TIPO DI PROVVEDIMENTO



--

7. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati

8. L'etichettatura nutrizionale e i claims

16 febbraio 1993 n. 77
dicembre 2006

D. Lgs. del
Reg. Ce. 1924/06 del 20

8.1 Etichetta nutrizionale

-
-

Tabella 8 – Modalità di compilazione dell'etichetta nutrizionale

Modalità A	Modalità B

-
-
-
-
-
-

Tabella 9 – Vitamine e Sali minerali che possono essere dichiarati nelle etichette nutrizionali e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA)

8.1.2 Requisiti generali dell'etichetta nutrizionale

Tabella 10 - Coefficienti di conversione del valore energetico

	<i>Kcal/g</i>	<i>KJ/g</i>	<i>KJ/Kcal</i>
<i>Carboidrati</i>			
<i>Polialcoli</i>			
<i>Proteine</i>			
<i>Grassi</i>			
<i>Alcool</i>			
<i>Acidi organici</i>			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		

8.2 I claims relativi alla salute

-
-
-
-

-

⁸ Le aziende che intendono utilizzare claims nutrizionali ma soprattutto quelle che elaborano claims salutistici e/o relativi alla riduzione di un rischio di malattia devono conservare tutte le evidenze ed i risultati degli studi condotti per attestare, alle Autorità competenti, il rispetto dei requisiti fissati dalla normativa comunitaria. Sotto questo punto di vista il Reg. Ce 1924/2006 è rivoluzionario perché introducendo l'obbligatorietà della fondatezza scientifica delle indicazioni, rende l'operatore alimentare parte attiva del processo di sviluppo di nuovi alimenti favorendo la ricerca all'interno dell'azienda e l'innovazione della filiera alimentare.

-
-
-

8.2.1 Claims nutrizionali

Tabella 11 – Indicazioni nutrizionali ammesse in ambito comunitario (all. 1 Reg. Ce. 1924/06)

8.2.2 Claims salutistici

Claim:

Indicazioni associate:

-
-
-

8.2.3 Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia

8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico

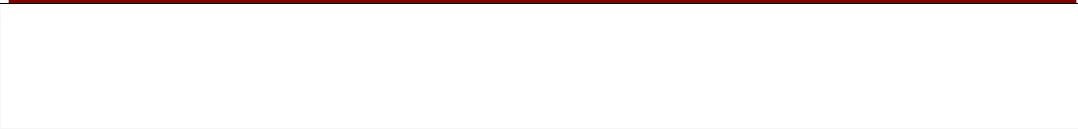
Parte 1 – Dati tecnici e amministrativi

Parte 2 – Caratteristiche dell'alimento/del costituente

Parte 3 – Riassunto complessivo dei dati scientifici pertinenti

Parte 4 – Corpus dei dati scientifici pertinenti identificati

Parte 5 – Allegati della domanda



8.3 Altre tipologie di claims

-

⁹ Si riporta il testo in lingua originale così come pubblicato sul sito EFSA.

-

-

-



9. Etichettatura di particolari categorie di ingredienti e prodotti

9.1 L'etichettatura degli allergeni

Direttiva 2003/89/CE

*D. Lgs. n. 114 del 8 febbraio 2006 . Lgs. n. 178 del
27 settembre 2007*

Direttiva 2007/68/CE

9.1.1 Campo di applicazione

9.1.2 Modalità di indicazione in etichetta



DdV
Lista degli ingredienti
Dicitura prevista dal D. Lgs. 114/06

Prima dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni	A seguito dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni

9.1.3 La raccolta delle informazioni

9.2 L'etichettatura dei prodotti DOP e IGP

-
-
-

Figura 3 – I simboli comunitari delle DOP (Reg. Ce 628/2008) e IGP (Reg. Ce 1898/2006)



-
-
-

9.2.1 Indicazioni obbligatorie e facoltative

-
-
-
-
-

9.3 L'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica

Figura 4 – Logo comunitario identificativo della produzione biologica



-
-
-

9.4 L'etichettatura degli organismi geneticamente modificati (OGM)

10. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta

10.1 Il codice a barre (codice EAN)



-
-
-

•

10.2 Indicazioni metrologiche

10.3 La marcatura ecologica



RACCOLTA
DIFFERENZIATA
CARTA
DIFENDI LA NATURA



11. I controlli e il regime sanzionatorio

Tabella 12 – Fattispecie sanzionatorie contemplate dal D. Lgs. 109/92

Importo sanzione	Fattispecie	Riferimenti al D. Lgs. 109/92

¹⁰ Art. 515 c.p.: “chiunque nell’esercizio di un’attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all’acquirente una cosa mobile per un’altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a Euro 2.065.”

¹¹ Art. 517 c.p.: “chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell’ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull’origine, provenienza o qualità dell’opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a Euro 20.000”.

¹² Art. 1218 c.p. “Il debitore che non esegue esattamente (1307, 1453) la prestazione dovuta è tenuto al risarcimento del danno (2740), se non prova (1673, 1681, 1693, 1784, 1787, 1805-2, 1821) che l’inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (1256; att. 160)”.

Art. 2043 c.p.: “qualunque fatto doloso o colposo, che cagiona ad altri un danno ingiusto, obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno”.

12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti

12.1 Olio di oliva

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

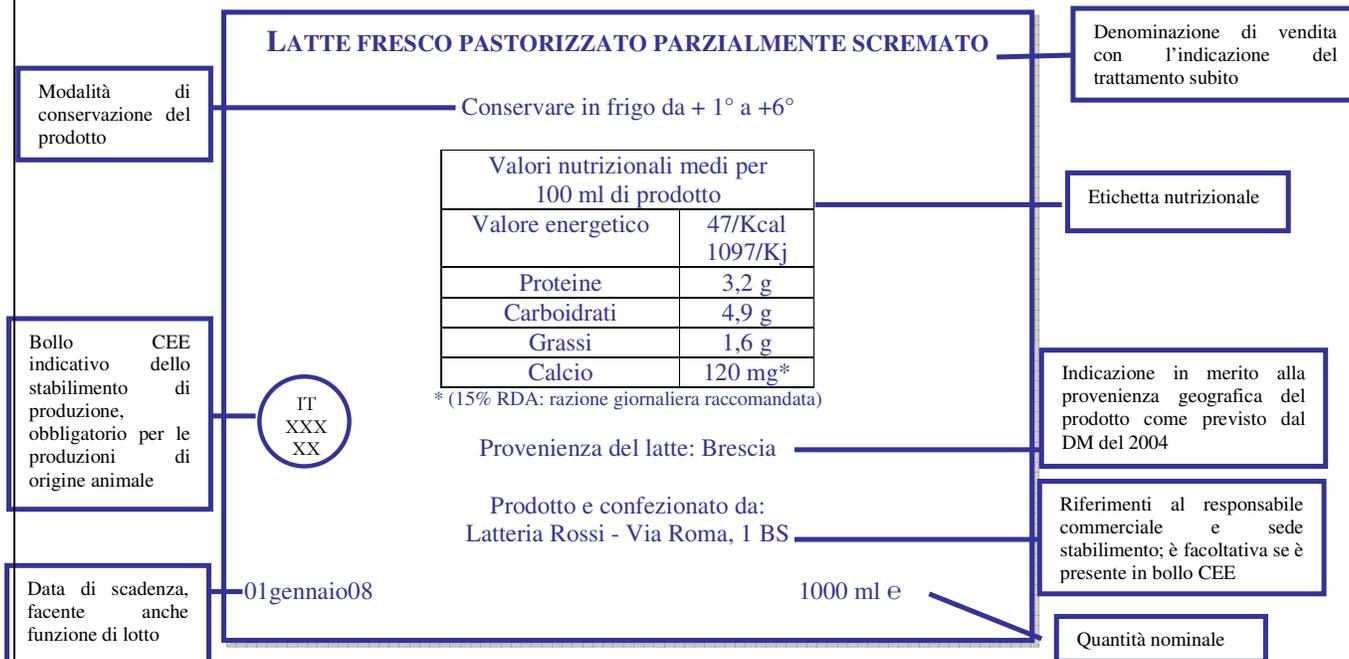
Evoluzione della normativa nazionale e comunitaria in materia di indicazione dell'origine dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva extravergine.

- **Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia”;**
- **Olio estratto in Italia da olive coltivate in Spagna e Grecia”;**
- **Olio estratto in Spagna e Italia da olive coltivate in Grecia e Italia”.**

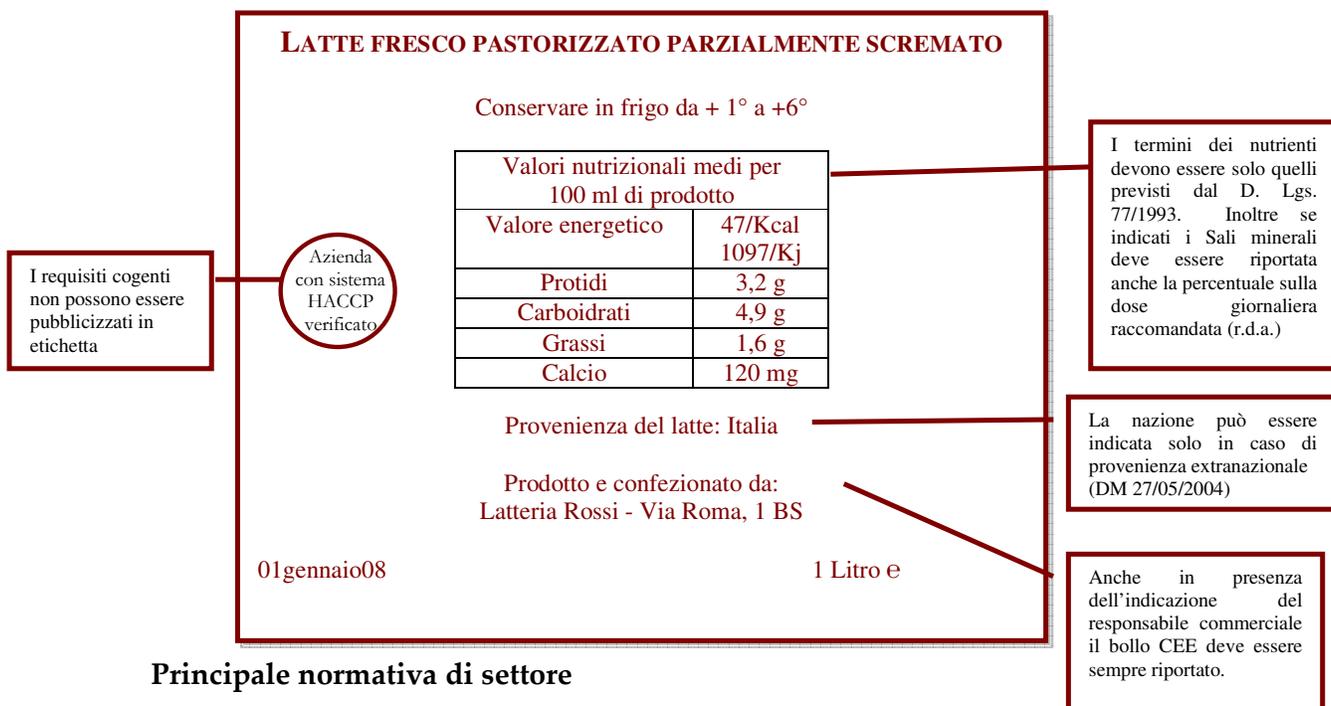
-
-
-

12.2 Latte

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

12.3 Ortofrutticoli freschi preconfezionati

ETICHETTA CORRETTA

MELE GOLDEN

CATEGORIA 1 CALIBRO 70-75 **ORIGINE: ITALIA – SICILIA**

Prezzo al kg: € 2,00

Preparato: 30.06.2008 Lotto: 1234 x f

Peso netto: 2 kg

Confezionato da: Frutta & Co – Via Rossi 10, Bergamo

Callouts:

- Prezzo
- Data di confezione; la data di scadenza è facoltativa.
- Riferimenti al responsabile commerciale e sede dello stabilimento
- Denominazione di vendita + informazioni relative alla categoria, calibro e origine
- Numero di lotto
- Quantità netta

ETICHETTA ERRATA

MELE VERDI

CATEGORIA 1 CALIBRO 70-75 **ORIGINE: SICILIA**

Prezzo al kg: € 2,00

Preparato: 30.06.2008
Lotto: 1234 x f

Peso netto: 2 KG

Confezionato da: Frutta & Co – Via Rossi 10, Bergamo

Callouts:

- La denominazione di vendita deve riportare anche il nome della varietà
- Il nome del Paese è obbligatorio; quello della sottozona facoltativo
- La dicitura corretta per indicare il peso è kg

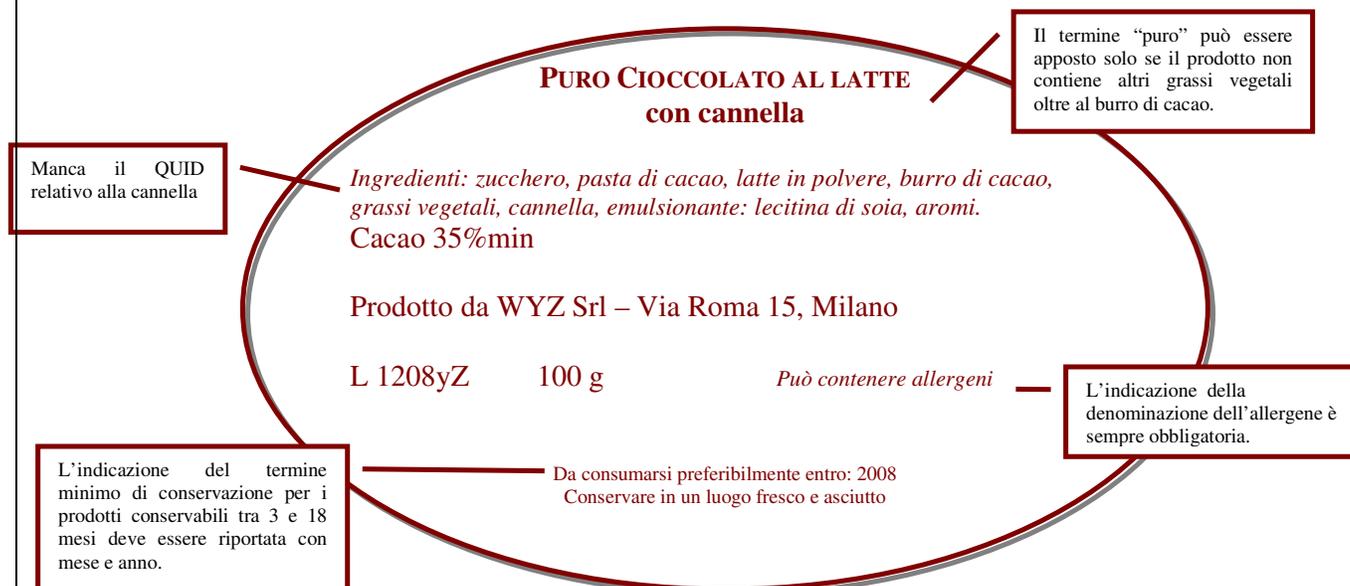
Principale normativa di settore

12.4 Cioccolato

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

12.5 Pasta alimentare

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA

12.6 Formaggi

ETICHETTA CORRETTA

La denominazione di vendita legale deve essere completata dal termine:
- magro: se il contenuto di materia grassa è < al 20%
- leggero: se il contenuto di materia grassa è compreso tra il 20 ed il 35%.
L'indicazione della quantità di materia grassa è facoltativa se essa è > del 35%.

Indicazioni sulle modalità di conservazione

Indicazione della quantità nominale

Bollo CEE obbligatorio per le produzioni di origine animale. Il bollo CEE può sostituire l'indicazione della sede dello stab.

CACIOTTELLA
Formaggio magro a base di latte vaccino

Materia grassa: 19%

Latteria Sociale Verdi Colli
Via Rossi 2 Milano
Sede stabilimento: Corso Italia 1- Bergamo

Indicazione del responsabile commerciale e della sede dello stabilimento, in questo caso diversa da quella dell'azienda.

Indicazione del lotto

Termine minimo di conservazione per i prodotti da consumarsi entro tre mesi.

Conservare alla temperatura di +4°C

125 g e L 0001/08

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 novembre.

X
IT
XXX

ETICHETTA ERRATA

Se fabbricati con solo latte e caglio l'indicazione degli ingredienti non è obbligatoria.

CACIOTTELLA
Formaggio magro a base di latte vaccino

Ingredienti: latte, caglio.

Latteria Sociale Verdi Colli
Via Rossi 2 Milano
Corso Italia 1- Bergamo

Conservare a +4°C

125 g e L 0001/08

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 novembre.

Oltre all'informazione del responsabile commerciale, i prodotti di origine animale devono sempre riportare in etichetta il bollo CEE, come previsto all'art. 4 del Reg. Ce 853/04.

Principale normativa di settore

12.7 Miele

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

12.8 Vini da tavola, I.G.T. e V.Q.P.R.D.

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

¹³ La normativa in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli è stata recentemente modificata con la pubblicazione della nuova Organizzazione Comune del Mercato (**Reg. Ce 479/2008 e Reg. Ce 555/2008**) che entrerà in vigore a partire dal 1 agosto 2009. Si consiglia, pertanto, di prendere visione delle nuove modalità operative, ed in particolare a quanto definito al Capo VI del Reg. Ce 479/2008.

VINI DA TAVOLA

<u>Indicazioni facoltative regolamentate (ovvero con specifiche condizioni)</u>	<u>Indicazioni facoltative non regolamentate (non soggette a specifiche condizioni)</u>
Marchio del produttore	Simboli a carattere ambientale (dicitura “non disperdere nell’ambiente”)
Riferimenti ad altri soggetti coinvolti nella commercializzazione del prodotto (es. vinificatore)	Titolo alcolometrico totale
Tipo di prodotto (es. secco, asciutto)	Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001
Indicazioni relative al colore Altri termini relativi all’attività agricola dell’azienda (es. podere, cascina)	Numero di codice dell’imbottigliatore

Indicazioni relative al colore	Numero di codice dell'imbottigliatore
Altre indicazioni relative all'attività agricola dell'azienda (es. podere, cascina)	Consigli e modalità d'uso rivolti al consumatore
Indicazione di una o più varietà di vite, solo se almeno l'85% del vino è stato ottenuto dalla stessa varietà	Riferimenti alla caratteristiche organolettiche
Indicazioni relative al metodo di produzione (es. novello)	Storia del prodotto e/o della ditta
Menzioni tradizionali complementari (es. riserva)	Numerazione della bottiglia in base alla partita di provenienza
Riconoscimenti e medaglie	Altre informazioni
Indicazioni relative all'imbottigliamento (es. imbottigliato all'origine)	
Indicazione della sottozona	
Unità geografica più piccola della regione determinata	
Imbottigliamento nella regione geografica determinata	
Menzione "vigna" seguita da toponimo	
Nomi di varietà di vite o sinonimi	

12.9 Salumi e prodotti a base di carne

ETICHETTA CORRETTA

TACCHINELLE
Petto di tacchino tagliato a fette

Ingredienti: petto di tacchino (75%), sale, acqua, aromi, antiossidanti (acido ascorbico).

F.lli Rossi Spa – Via Luzzi 1 Milano
Sede stabilimento: Via Carli 1 - Modena

Lotto 12/078

Conservare a 0/+4°C. Aprire 10 minuti prima di servire

IT
XXXX
CE

150 g

Denominazione di vendita di fantasia seguita dalla descrizione del prodotto.

Quantità netta.

Bollo sanitario CEE

Indicazioni sulle modalità di conservazione ed utilizzo.

Elencazione degli ingredienti con indicazione del QUID e della specie animale dalla quale provengono le carni

Riferimenti al responsabile commerciale ed alla sede dello stabilimento, diversa dalla sede dell'azienda

Indicazione del lotto di produzione

ETICHETTA ERRATA

PROSCIUTTELLE
Prosciutto crudo tagliato a fette

Ingredienti: prosciutto, sale, acqua, aromi, antiossidanti (acido ascorbico).

Peso netto meccanicamente determinato: 150 g e

F.lli Rossi Spa – Via Luzzi 1 Milano
Prodotto e confezionato: Via Carli 1 - Modena

Data di produzione: 10/10/2007

IT
XXXX
CE

Conservare a 0/+4°C. Aprire 10 minuti prima di servire

L'indicazione della specie animale da cui provengono le carni è obbligatoria. Indicazione corretta: "cosce di suino".

La data di produzione deve essere sostituita con quella di scadenza e con il lotto.

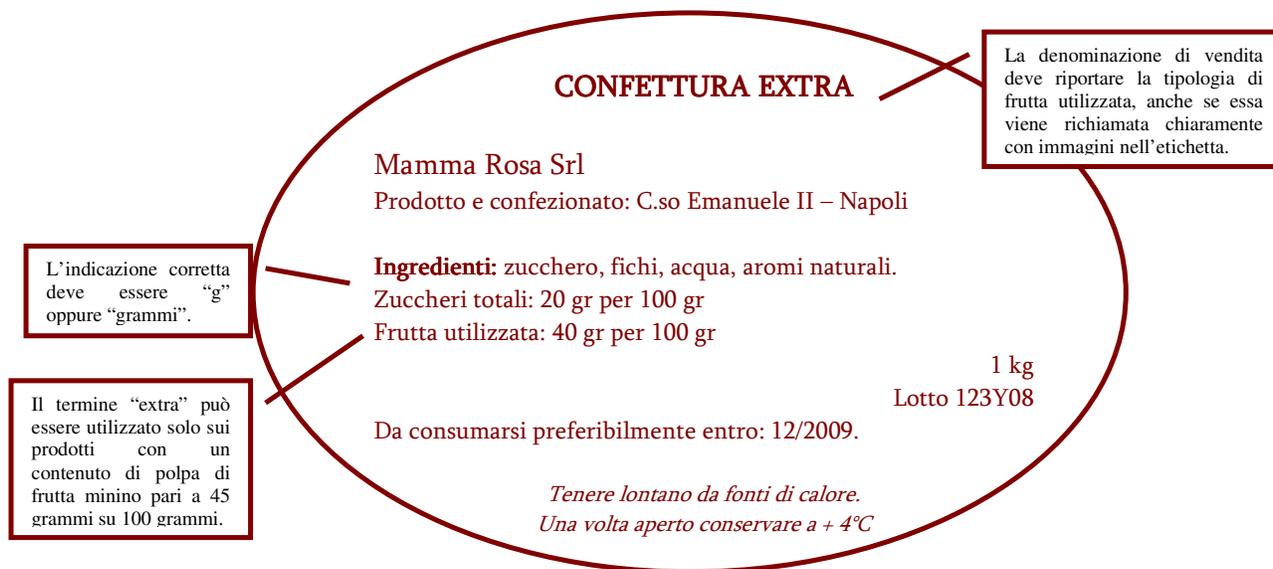
"Peso netto meccanicamente determinato" è una dicitura ambigua e pertanto non va riportata in etichetta

12.10 Confetture, gelatine, marmellate di frutta e creme di marroni

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

12.11 Prodotti della pesca

ETICHETTA CORRETTA

SARAGO surgelato in pezzi
Diplodus sargus

Metodo di produzione: allevato in Italia.
Zona di cattura: Italia

Peso: 1 kg € Lotto 1/08

Ittica Ma rulli Srl
Via Ma rulli 1 – Rovigo

Da consumarsi entro: 11/2009

XX
IT
XXXX

Conservare a - 18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere congelato nuovamente.

Denominazione commerciale della specie integrata dallo stato fisico; la denominazione scientifica (*Diplodus sargus*) è facoltativa per i prodotti venduti al consumatore.

Metodo di produzione indicato in una delle seguenti modalità: "pescato in...", "pescato in acque dolci in...", "allevato in..."

Quantità nominale

Indicazione del responsabile commerciale e sede dello stabilimento.

Bollatura sanitaria dello stabilimento di produzione

Indicare il Paese dove il pesce è stato pescato o allevato; in caso di prodotti pescati in mare occorre fare riferimento alle zone FAO

Indicazione del lotto di produzione

Termine minimo di conservazione per i prodotti conservabili tra 3 e 18 mesi.

Indicazioni sulle modalità di conservazione. L'avvertenza relativa al divieto di congelamento è obbligatoria per gli alimenti surgelati.

ETICHETTA ERRATA

SARAGO fresco surgelato in pezzi
Diplodus sargus

Metodo di produzione: allevato in Italia.
Zona di cattura: Italia

Peso: 1 kg € Lotto 1/08

Ittica Ma rulli Srl
Via Ma rulli 1 – Rovigo

Da consumarsi entro: 11/2009

Conservare a - 18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere congelato nuovamente.

Oltre al responsabile commerciale occorre sempre riportare il bollo sanitario dello stabilimento di produzione; l'apposizione del bollo, invece, consente di omettere l'indicazione dello stabilimento di produzione.

La dicitura "fresco" può essere usata solo per i prodotti che non hanno subito alcun trattamento di conservazione, ad esclusione della refrigerazione a scopo di conservazione (Reg. Ce 853/04).

Principale normativa di settore

12.12 Carni bovine

ETICHETTA CORRETTA

Indicazioni relative al Paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento. Deve inoltre essere riportato il numero di riferimento del macello e del laboratorio di sezionamento. A queste informazioni possono essere facoltativamente aggiunte:

- razza dei bovini;
- sistema di allevamento;
- tipo di alimentazione;
- tecniche di lavorazione e sezionamento;
- altre informazioni relative al prodotto

Codice che assicura il nesso tra le carni e l'animale

Riferimenti al responsabile commerciale e sede stabilimento

Lotto di produzione

FILETTO A FETTE
Vitellone

Nato in: *Germania*
Allevato in: *Germania*
Macellato in: *Germania G123*
Sezionato in: *Italia I000*

Cod. rintracciabilità: 00000121210001245
Da consumarsi entro: 13.12.2005

Allevamenti Rossi
Via del monte 23 – Padova

L 44321

Peso netto: 200 g

Conservare in frigorifero; consumare previa cottura

Denominazione di vendita con l'indicazione della specie animale

Data di scadenza

Quantità netta

Indicazioni relative alle modalità di conservazione e consumo

ETICHETTA ERRATA

Informazione facoltativa che non può sostituire quella obbligatoria relativa al Paese di allevamento

Le indicazioni del Paese devono essere scritte per esteso e non in sigla.

FILETTO A FETTE
Vitellone

Nato in: D
Sistema di allevamento: *brado*
Macellato in: D G123
Sezionato in: I I000

Cod. rintracciabilità: 00000121210001245

Allevamenti Rossi
Via del monte 23 – Padova

L 44321

Peso netto: 200 g

Conservare in frigorifero; consumare previa cottura

Principale normativa di settore

12.13 Prodotti della panetteria e pasticceria

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA

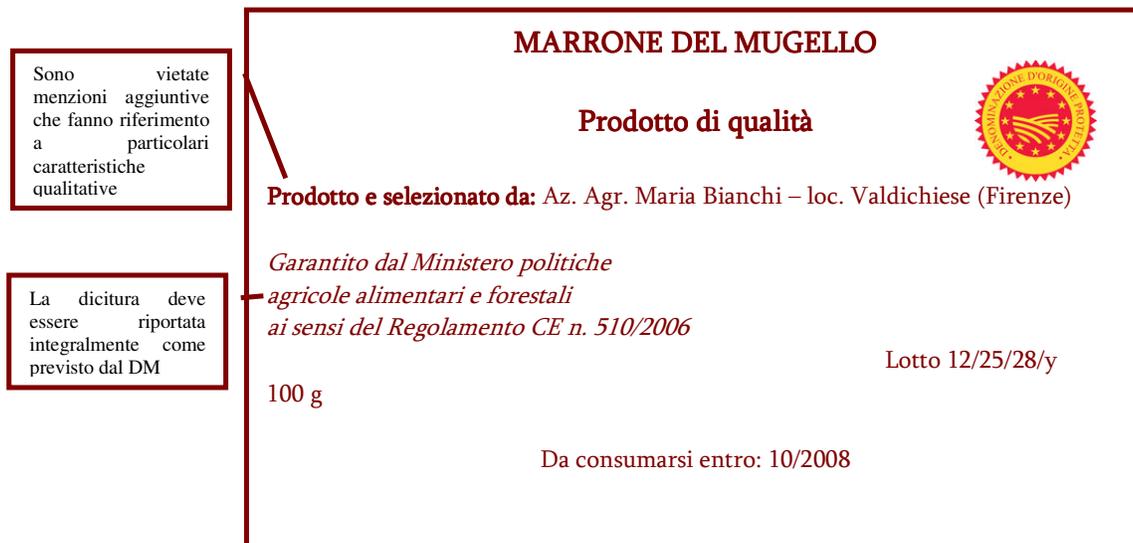


12.14 Prodotti DOP e IGP

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

13. Principali riferimenti legislativi

13.1 Normativa comunitaria

Reg. Ce n. 353/2008 del 15 gennaio 2008

Reg. Ce. n. 834/2007 del 28 giugno 2007

Reg. Ce. n. 510/2006 del 20 marzo 2006

Reg. Ce. 1898/2006 del 14 dicembre 2006

Reg. CE n. 1924/2006 del 20 dicembre 2006

Reg. Ce. n. 1830/2003 del 22 settembre 2003

Dir. 2003/89/Ce del 10 novembre 2003

Reg. Ce. n. 178/2002 del 28 gennaio 2002

Dir. 2002/67/CE del 18 luglio 2002

Dir. 2000/13/CE del 20 marzo 2000

Direttiva 80/232/CEE del 15 gennaio 1980,

13.2 Normativa nazionale

D. Lgs. 27 settembre 2007, n. 178

D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114

D.M. n. 209/1996 “

D.M n. 209/1996

D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77

Legge 19 febbraio 1992, n. 142

D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109

Circolare 31 marzo 2000, n. 165

D.P.R. 12 agosto 1982, n. 802

D. M. 27 febbraio 1979

D. L. 3 luglio 1976, n. 451

D. M. 5 agosto 1976

