Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

S. C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

OCCHIO ALLE INFORMAZIONI DA RENDERE AL CONSUMATORE!

Le etichette alimentari rappresentano lo strumento attraverso il quale vengono fornite ai consumatori le informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari. Tali informazioni devono essere chiare e comprensibili nonché consentire ai consumatori di effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli.

Per i prodotti alimentari, le informazioni obbligatorie da fornire sono disciplinate dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 ed includono:

- denominazione dell'alimento
- elenco degli ingredienti
- indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- quantità di tali ingredienti o categorie di ingredienti
- quantità netta dell'alimento
- termine minimo di conservazione o data di scadenze
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego
- nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare/ paese di origine o luogo di provenienza
- istruzioni per l'uso (nei casi in cui la mancanza di tale indicazione possa rendere difficile un uso adeguato dell'alimento)
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume
- dichiarazione nutrizionale (con valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale)

Gli alimenti preimballati per la vendita diretta nell'azienda di produzione non rientrano nella definizione di "preimballati" di cui al Reg. UE 1169/2011, sono pertanto soggetti all'etichettatura prevista dall'art 44 del suddetto Regolamento come per i prodotti non preimballati o preimballati nel luogo di vendita su richiesta del consumatore con il solo obbligo di **indicare gli allergeni presenti**

SCANSIONA QUI PER APPROFONDIRE E SCOPRIRE DI PIÙ!

https://www.ats-pavia.it/igiene-alimenti-e-nutrizione

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Pavia

S. C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI ALLERGENI!

Ricordati! secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011, un allergene deve essere indicato nell'etichetta con alcune caratteristiche precise:

- Deve comparire nell'elenco degli ingredienti, quando l'alimento ne prevede uno. Deve essere indicato con un riferimento chiaro alla denominazione dell'allergene prevista dall'Allegato II del suddetto regolamento.
- Deve essere graficamente evidenziato rispetto agli altri ingredienti, utilizzando un carattere chiaramente distinguibile (tipo/stile di carattere diverso, grassetto, dimensione del carattere, colore dello sfondo).
- L'evidenziazione deve riguardare la parte della denominazione che identifica l'allergene

MA QUALI SONO GLI ALLERGENI?

L'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011 comprende cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi.

ESEMPIO PRATICO

Ingredienti:
FARINA DI GRANO, ACQUA, LATTE INTERO, ZUCCHERO, UOVA, BURRO.
Oppure, usando il grassetto.
La modalità grafica può variare: non è obbligatorio usare il grassetto, purché l'allergene sia chiaramente distinguibile dal resto dell'elenco.

Attenzione: non basta scrivere genericamente "contiene allergeni". L'allergene deve essere identificato secondo le modalità previste dal Regolamento. Per la ristorazione pubblica, produzione di alimenti destinati all'asporto o alla fornitura occasionale per catering, è obbligatorio a fornire al cliente l'elenco completo degli ingredienti con evidenza degli allergeni, se presenti. Assicurati che questo sia fornito al cliente, allegato alla merce consegnata, stampato sull'imballaggio o inserito in un documento di accompagnamento.

SCANSIONA QUI PER APPROFONDIRE E SCOPRIRE DI PIÙ!

https://www.ats-pavia.it/igiene-alimenti-e-nutrizione