



	100ml	250ml	%GDA*
Energy	199kJ	500kJ	
	47kcal	120kcal	
Protein	0.5g	1.3g	
Carbohydrate	10.5g	26.3g	
of which sugars	10.5g	26.3g	
Fat	trace	trace	
of which saturates	trace	trace	
Fibre	trace	trace	
Sodium	trace	trace	
Salt equivalent	trace	trace	

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

COSA DOBBIAMO SAPERE

CHE COS'E' UN'ETICHETTA ALIMENTARE ?

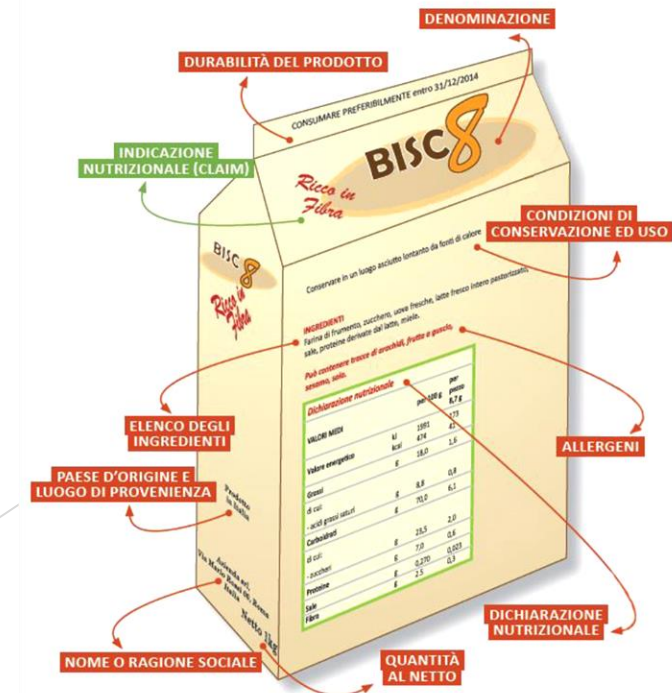
CHE COS'E' L'ETICHETTA ?

Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore.”

(Art. 1 Reg.1169/2011)

MESSAGE:

Leggi tutto quello che è scritto sulle confezioni dei prodotti che compri; il primo passo per valutare se quello che mangerai è compatibile con la tua salute.



Denominazione
dell'alimento:

IL nome dell'alimento può fornirti la sua descrizione. Accanto alla denominazione deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»).

Per i prodotti congelati prima della vendita e che sono venduti decongelati sarà obbligatorio riportare, accanto alla denominazione del prodotto, l'indicazione "decongelato".

Elenco degli ingredienti che compongono l'alimento

È l'elenco di tutte le sostanze impiegate nella produzione, in ordine decrescente di peso. Una delle novità più importanti riguarda **l'indicazione degli allergeni** che deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza. Anche i prodotti sfusi devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni che troveremo segnalata anche sui prodotti somministrati nei ristoranti, mense, bar ecc. Nel caso di presenza di "oli vegetali" o "grassi vegetali" ci sarà un apposito elenco che ne indicherà l'origine specifica (es. olio di palma, olio di cocco, grassi idrogenati ecc.)

QUALI SONO GLI ALLERGENI ?



Fette Biscottate Integrali
Ingredienti: farina integrale di grano tenero 99g*, lievito, olio di semi di destrosio, sale, estratto di malto d'orzo e mais, farina di frumento duro, semi di sesamo, latte in polvere, uova, marmellata di albicocche.
*per 100g di prodotto finito.
Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, sesamo, soia e uova. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone a intolleranti.
Una porzione di 4 Fette biscottate Integrali + 4 cucchiaini di marmellata di albicocche ti fornisce 224 kcal pari all'assunzione di riferimento giornaliera*.
*Calcolato su una dieta da 2.000 kcal/giorno.

Valori medi	Per 100g	Per fetta (8,8g)	% AR per fetta
ENERGIA	1619 kJ 384 kcal	142 kJ 34 kcal	2% 2%
GRASSI	6,0 g	0,5 g	1%
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,7 g	0,1 g	1%
CARBOIDRATI	63,0 g	5,5 g	2%
di cui ZUCCHERI	6,0 g	0,5 g	1%
FIBRE**	12,0 g	1,1 g	
PROTEINE	13,5 g	1,2 g	2%
SALE	1,31 g	0,12 g	2%

La confezione contiene 72 fette.
*AR=assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
**determinate con metodo AOAC 2009.01

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO **630g e**

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Accertati sempre della scadenza del prodotto e non confonderla con il **TMC**: Durabilità del prodotto .

Distinguiamo due indicazioni che possiamo trovare sulla confezione del prodotto.

- Data di scadenza: nel caso di prodotti molto deperibili, la data è preceduta dalla dicitura “**Da consumare entro il**” che rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato.

- Termine minimo di conservazione (TMC): nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo si troverà la dicitura “**Da consumarsi preferibilmente entro il**” che indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l’odore ma può essere consumato senza rischi per la salute.

Conoscere la differenza tra data di scadenza e TMC può essere utile per evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, riducendo gli sprechi.



CI SONO NOVITA' SULLA CONSERVAZIONE ?

“Spesso buono oltre”: cosa vuol dire la nuova etichetta dei cibi proposta dall'Europa

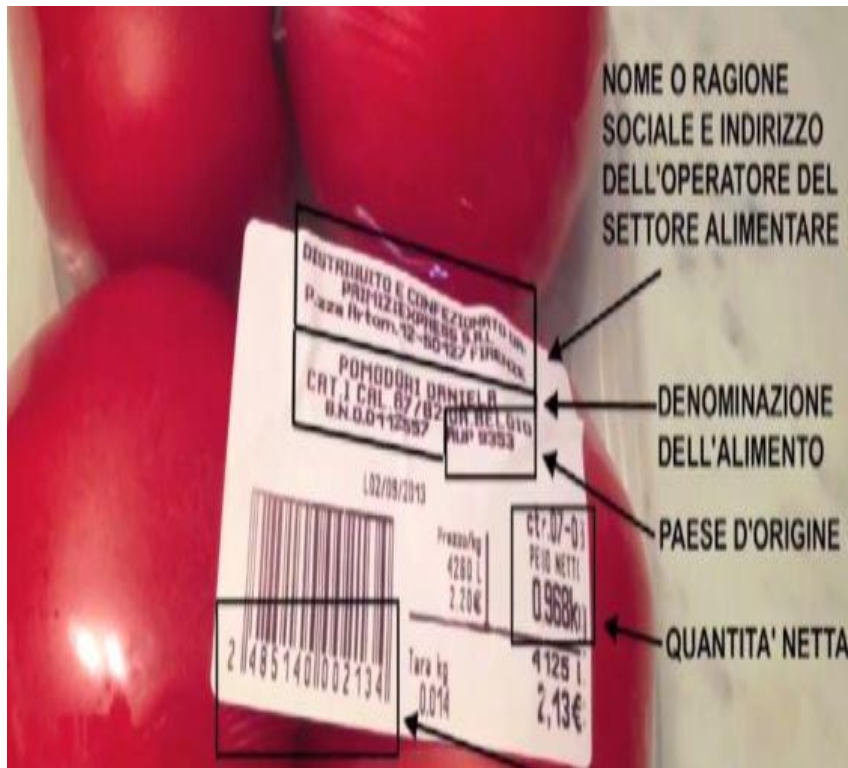
La dicitura andrà ad affiancare le classiche etichette con scritto **“da consumarsi preferibilmente entro”**. Obiettivo: ridurre gli scarti alimentari e lo spreco

- ▶ L'intervento fa parte delle molte misure contenute all'interno del **Green deal europeo**, per ridurre l'impatto ambientale dell'Unione in tutti i settori. In particolare, secondo la Commissione, questa iniziativa potrebbe contribuire a ridurre lo scarto alimentare europeo che si aggira attorno alle **57 milioni di tonnellate annue, pari a 127 chili per abitante**, con un costo di circa 130 milioni di euro l'anno.
- ▶ L'obiettivo sottoscritto dall'unione e dai governi degli stati membri è quello di **ridurre del 50% lo spreco alimentare europeo entro il 2030**.



LEGISLATIVE TRAIN 02.2023 1 A EUROPEAN GREEN
DEAL

INFORMATI SULL'ORIGINE E SULLA PROVENIENZA



Paese d'origine e luogo di provenienza
Questa indicazione, già obbligatoria per alcuni prodotti (carni bovine, pesce, frutta e verdura, miele, olio extravergine d'oliva), viene estesa anche a carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e avicola.

NELLA TABELLA NUTRIZIONALI TROVI ...

QUANTITÀ MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO:	
Valore energetico	kJ 1596 - kcal 376
Proteine	g 13,1
Carboidrati di cui zuccheri	g 76,5 g 13,1
Grassi di cui saturi	g 1,3 g 0,8
Fibre alimentari	g 3,1
Sodio	g 0,70

Ingredienti: riso (60%), frumento integrale (15%), zucchero, glutine di frumento, malto d'orzo, farina di frumento, latte scremato in polvere, sale, germe di frumento, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi. Può contenere tracce di arachidi, frutta

- Che cos'è un'indicazione nutrizionale ?

Qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all'energia (valore calorico) che apporta, apporta a tasso ridotto o accresciuto o non apporta; e/o alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene, contiene in proporzioni ridotte o accresciute o non contiene.

(Art. 2 Reg. 1924/2006)

SONO OBBLIGATORIE INDICAZIONI SU :

- ▶ • valore energetico
- ▶ • grassi
- ▶ • acidi grassi saturi
- ▶ • carboidrati
- ▶ • zuccheri
- ▶ • proteine
- ▶ • sale

▶ La dichiarazione nutrizionale può essere integrata con l'indicazione su acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre.

L'indicazione del valore energetico è riferita a 100 g/100 ml dell' alimento, oppure alla singola porzione. Il valore energetico è espresso come percentuale delle assunzioni di riferimento per un adulto medio ossia circa 2000 kcal al giorno.

COSA SONO LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE ?

Nutrizionale :

L'etichetta degli alimenti, oltre a fornire informazioni necessarie relative al prodotto commercializzato, può essere utilizzata dal produttore come mezzo per valorizzare i propri prodotti e dal consumatore per fare scelte più attente e in linea con le sue necessità.

Il Regolamento (CE)
1924/2006 armonizza i
così detti "claims", ossia
indicazioni nutrizionali
e sulla salute fornite
sui prodotti alimentari,
allo scopo di garantire ai
consumatori l'accuratezza
e la veridicità delle
informazioni.

Salute :

Qualunque indicazione che affermi, suggerisca o
sottintenda l'esistenza di un rapporto tra un alimento
o uno dei suoi componenti e la salute

(Art. 2 Reg. 1924/2006)