FIESA Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione

Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici

ANVA ASSOCIAZIONE NAZIONALE COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Cartello unico degli ingredienti[1]

per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari *(art. 19, comma 3, D. Lgs. n. 231/2017)*

- ✓ **denominazione dell'alimento[2];**
- ✓ **elenco degli ingredienti[3];** (*salvo i casi di esenzione disposti dal Reg. n. 1169/2011/UE. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze - con le modalità e le esenzioni prescritte dall'art. 21 del medesimo regolamento*[4]);
- ✓ **altre indicazioni[5]**

---

[1] **Per "gruppi omogenei di prodotti" commercializzati nelle tipologie di esercizi di cui sopra l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista** oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi **purché le indicazioni relative alle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze - siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita**.

[2] 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 (Art. 17 Reg. UE n. 1169/2011).

[3] L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. **L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento**. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 e all'allegato VI del regolamento (Art. 18 Reg. UE n. 1169/2011).

[4] le indicazioni relative alle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono conformi ai requisiti seguenti: a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'art. 18, paragrafo 1, del Reg. UE n. 1169/2011, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

[5] Le ulteriori indicazioni relative ai prodotti non preimballati: modalità di conservazione (per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario); data di scadenza (per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al dPR n. 187/2001); titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume); percentuale di glassatura (considerata tara, per i prodotti congelati glassati); designazione «decongelato» (di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti) sono relative ovviamente ai singoli prodotti cui si riferiscono e possono essere riportate sul "cartello unico" solo se comuni a tutti i prodotti del gruppo posti in vendita e ai quali attiene il cartello.