



**Euro***pass*

Realizzato con la collaborazione di:



Iniziativa per lo Sviluppo  
dell'Agri-business

la nuova normativa comunitaria

# Etichettatura dei prodotti agroalimentari

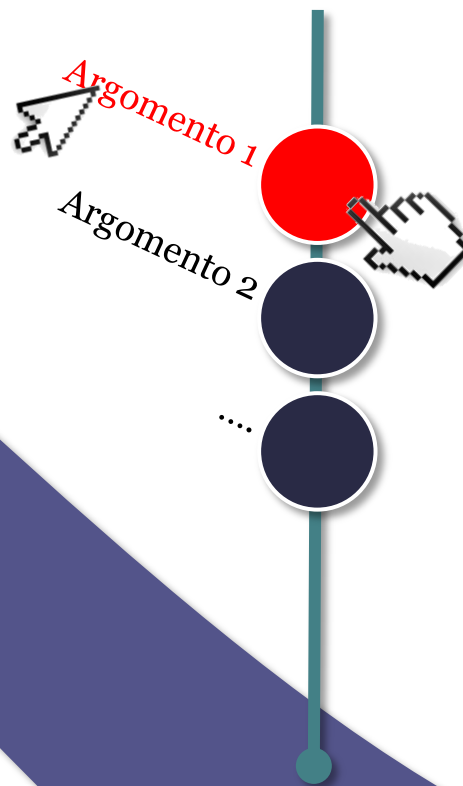
Il presente documento intende essere un supporto per gli operatori del settore agroalimentare impegnati nel recepimento del nuovo Regolamento Comunitario n° 1169 del 25 Ottobre 2011 che introduce le nuove norme sulle informazioni alimentari obbligatorie e volontarie per l'etichettatura dei prodotti agroalimentari.

Il lavoro non deve pertanto essere considerato come una guida per specifiche problematiche legate all'introduzione del nuovo regolamento, né tantomeno può essere considerato come esaustivo, essendo la presente una normativa in continua evoluzione. Per queste ragioni sono state raccolte in una sezione dedicata quelle che ancora oggi sono le questioni irrisolte a cui il legislatore non ha ancora fornito una soluzione.



## L'indice degli argomenti è interattivo:

Cliccando con il mouse sull'argomento desiderato (o sul relativo simbolo) si verrà reindirizzati alla pagina richiesta



*Esempio*



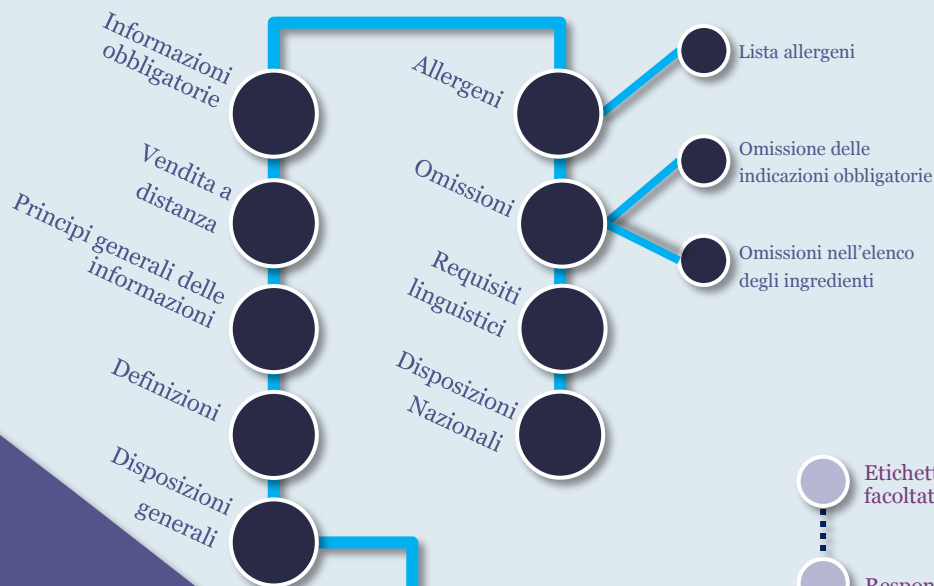
### Le novità introdotte

- 1 Semplificazione normativa
- 2 Tabella nutrizionale
- 3 Allergeni in evidenza
- 4 Migliore leggibilità
- 6 Chiara origine e provenienza
- 5 Denominazione di vendita
- 7 Responsabilità operatori
- 8 Campo di applicazione

### In evidenza

- Scadenze
- Requisiti obbligatori
- Requisiti facoltativi

### Analisi del Regolamento



### I nodi da sciogliere

- Etichettatura facoltativa
- Responsabilità
- Sanzioni e buone pratiche
- Tabella nutrizionale
- Origine e provenienza



Torna all' indice



# Introduzione

I fattori che hanno portato il legislatore a definire una nuova normativa per l'etichettatura dei prodotti agroalimentari



# La nuova normativa

Il [Regolamento 1169/2011](#) è entrato in vigore il 13 dicembre 2011 e verrà applicato in modo graduale, tramite “tappe” intermedie (il periodo stimato per la completa applicazione è di tre/cinque anni).



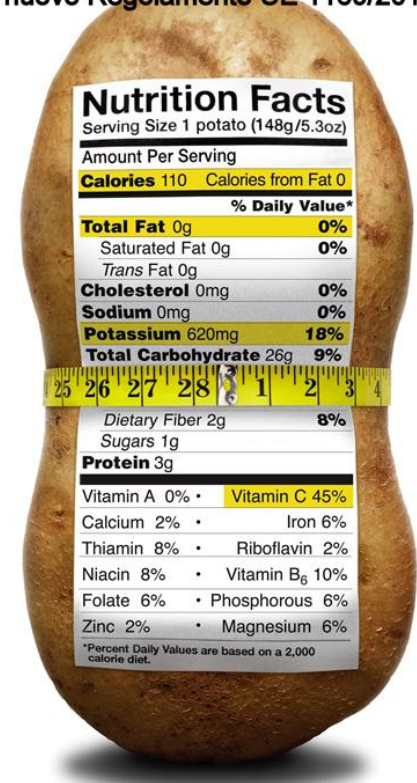
# Le ragioni che hanno guidato le scelte del legislatore

- Il dibattito che ha portato alla definizione della nuova normativa è durato diversi anni, interpellando e valutando le esigenze di tutte le parti sociali interessate.
- La discussione avviata si è concretizzata in un nuovo regolamento che, pur non discostandosi in modo marcato dalla disciplina precedente, introduce alcune novità di rilievo che intendono migliorare chiarezza e trasparenza delle informazioni fornite al consumatore

I principali motivi che hanno portato a questa nuova legislazione sono:

1. La necessità di realizzare una normativa comune a livello europeo, applicata in tutti gli Stati Membri
2. Semplificazione e armonizzazione della struttura normativa
3. Riscontro con le esigenze dei produttori
4. Aumento della tutela e dell'informazione dei consumatori

Etichettatura legale degli alimenti:  
il nuovo Regolamento UE 1169/2011





# Un solo testo unico per tutti i Paesi

- Il testo unico raccoglie ed armonizza le norme relative a etichettatura (anche nutrizionale), presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, comprese le norme relative all'informazione delle sostanze che possono provocare allergie
- Le norme sull'etichettatura diventano identiche per tutti i paesi dell'UE. L'entrata in vigore della norma è simultanea.



# Le necessità riscontrate

## LEGGIBILITÀ DELLE INFORMAZIONI ESSENZIALI

Deve essere garantita l'effettiva leggibilità delle notizie riportate in etichetta tali da poter essere consultate da tutti

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Necessità di contrastare obesità, sovrappeso e varie malattie riconducibili a diete squilibrate e stili di vita poco salutari

## NOTIZIE SULLA PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI

Necessità di informare il consumatore riguardo a ingredienti che possono causare disturbi dovuti ad intolleranze alimentari

## ORIGINE E PROVENIENZA DI PRODOTTI E MATERIE PRIME

Necessità di fare ulteriore chiarezza sull'effettiva provenienza dei prodotti anche a seguito del crescente interesse verso alimenti «green» ed ecosostenibili

## COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE

Necessità di migliorare la trasparenza delle notizie in merito alla composizione dei vari alimenti



Torna all' indice



# Le novità introdotte

I punti chiave



HOME

Torna all' indice





## Prima

- **1924/2006** Indicazioni nutrizionali e sulla salute
- **1925/2006** Aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze negli alimenti
- direttiva **90/496/CEE** Etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari
- **1999/10/CE** Etichettatura degli alimenti
- **2000/13/CE** Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, nonché relativa pubblicità
- **2002/67/CE** Etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina
- **2008/5/CE** Specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE
- **608/2004** Etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo)

## Reg. 1169/2011

- **Sostituisce :**

90/496/CEE

1999/10/CE

2000/13/CE

2002/67/CE

2008/5/CE

608/2004

- **Modifica:**

1924/2006

1925/2006



## Prima

- L'etichettatura nutrizionale è facoltativa
- Diviene obbligatoria quando un'indicazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari

## Reg. 1169/2011

- L'etichettatura nutrizionale è obbligatoria per tutti i prodotti
- La tabella deve essere riportata in un unico campo visivo
- Non si applica agli integratori alimentari e alle acque minerali

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA

- **Diventano obbligatorie per tutti i prodotti le TABELLE NUTRIZIONALI.**

Tutti i prodotti alimentari preconfezionati (salvo alcuni prodotti soggetti al solo processo di maturazione, l'acqua, altri prodotti non trasformati, e le mini-confezioni la cui superficie più ampia sia inferiore a 25cm<sup>2</sup>) dovranno riportare in un unico campo visivo una tabella nutrizionale con i valori di energia (kcal o kj)

• Gli alimenti confezionati devono avere una tabella nutrizionale con sette elementi:

- **contenuto energetico**
- **grassi**
- **acidi grassi saturi**
- **carboidrati**
- **proteine**
- **zuccheri**
- **Sale** (La dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)



Nutrition	
Typical Values	per 100
Energy Value	180 kJ
<b>(Calories)</b>	40 kca
Protein	0.5 g
Carbohydrate	9.0 g
(of which <b>Sugars*</b> )	9.0 g
<b>Fat</b>	0.1 g
(of whi	Tr
Fibre	
Sodium	
<b>Salt</b>	
Vitamin C	

**I valori dovranno essere riferiti a 100 g o 100 ml di prodotto**



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE FACOLTATIVA (INTEGRAZIONE DI QUELLA OBBLIGATORIA)

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrata con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- **a) acidi grassi monoinsaturi;**
- **b) acidi grassi polinsaturi;**
- **c) polioli;**
- **d) amido;**
- **e) fibre;**
- **f) i sali minerali o le vitamine** elencati nell'allegato XIII (se presenti in quantità significativa, tutte le specifiche sono indicate nell'allegato)
- Potranno inoltre essere indicati valori riferiti a singole porzioni e alle percentuali giornaliere raccomandate o indicative
- Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo «contiene quantità trascurabili di ...» e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale, ove essa sia presente.



## DEROGA (DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE)

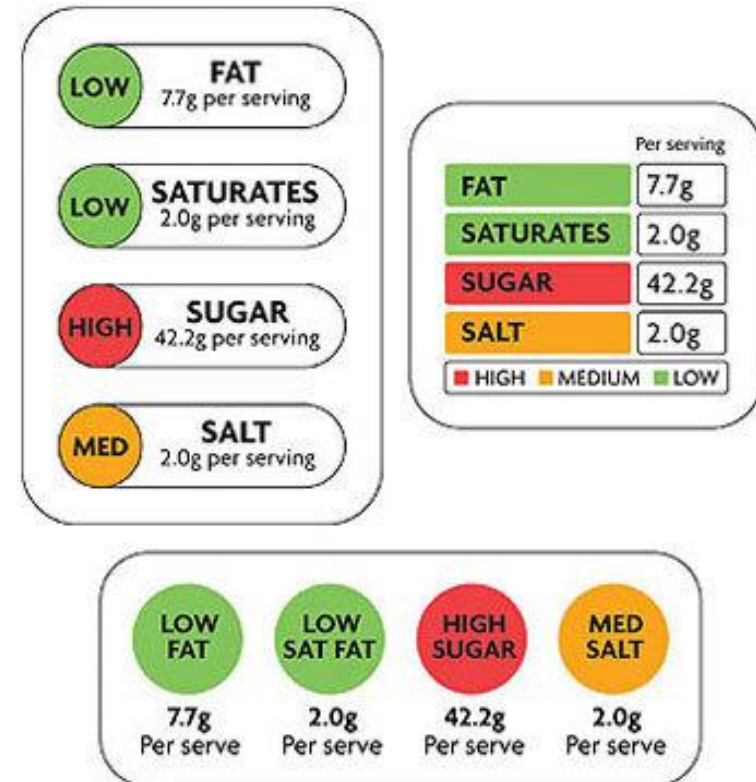
- Per gli alimenti preimballati la dichiarazione nutrizionale può limitarsi a:
  - a) al valore energetico; oppure
  - b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.
- Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione presenterà una relazione in merito alla presenza di grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione. Eventualmente, la Commissione correderà la relazione di una proposta legislativa



## Forme di espressione supplementari

Oltre alle forme di espressione il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici (per dettagli vedere articolo 35 del REG)

Ad esempio nelle nuove etichette potranno essere usati i grafici “a semaforo” per indicare i cibi che contengono troppi grassi o zuccheri, o anche per sottolineare il basso contenuto di questi elementi.



# FORME DI ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE SUPPLEMENTARI

- Gli Stati membri potranno fornire ulteriori dettagli, entro il 13 Dicembre 2017 la Commissione presenterà una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari ed in caso potrà prevedere delle disposizioni in grado di uniformare la normativa a livello comunitario.



## Prima

- L'obbligo di inserire nella lista ingredienti sostanze che possono provocare allergie è previsto solo per i prodotti preimballati
- Non è obbligatorio mettere in evidenza e distinguere dal resto degli ingredienti l'allergene
- Non è previsto per la ristorazione

## Reg. 1169/2011

- L'obbligo si estende anche ai prodotti non preimballati
- Le sostanze devono essere evidenziate distinguendo il possibile allergene mediante diverso carattere, sfondo o stile differente
- L'obbligo si estende anche ai prodotti alimentari venduti nel circuito della ristorazione

# Esempio diciture

## Hamburger

- **Ingredienti:** carne bovina, acqua, sale, **soia**, destrosio, saccarosio, emulsionanti E472, E479 (**contiene soia**)
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

## Coppa stagionata

- **Coppa di suino, sale, pepe, aromi naturali, conservante (E-250 - E-252),**
- **antiossidante (E-301), lattosio; destrosio; saccarosio).**
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

## Prosciutto cotto

- **carne (dalla coscia del suino), proteine del latte, lattosio, sale,**
- **conservanti: E 249, E 250, amido di frumento.**
- *Conservare in luogo fresco e asciutto.*
- Prodotto da ABC srl – Via Trento, 20 – Parma 400 g
- Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx



## Prima

- La normativa precedente prevedeva etichette leggibili ma non prevedeva un criterio misurabile di leggibilità

## Reg. 1169/2011



- Allo scopo di migliorare la leggibilità dell'etichetta vengono riconsiderate le dimensioni del carattere, lo spessore, il colore e il contrasto tra scritta e sfondo
- **Altezza minima dei caratteri:** 1,2 mm (0,9 mm per le confezioni più piccole)
- Le informazioni obbligatorie non devono essere apposte con altre indicazioni o immagini che possano interferire

## Prima

- L'indicazione dell'origine o provenienza è obbligatoria solo nel caso in cui la sua omissione possa trarre in inganno il consumatore
- Obbligatoria per la carne bovina

## Reg. 1169/2011

- Obbligatorietà estesa per le carni:
  - ovine, caprine, suine e avicole
- La Commissione Europea avrà il compito di valutare l'opportunità di prescrivere la designazione dell'origine anche per altri prodotti
  - quali gli alimenti mono-ingrediente, latte e derivati, carni utilizzate come ingrediente di altri cibi
- Gli SM possono adottare disposizioni che richiedano ulteriori indicazioni obbligatorie per specifiche categorie, nel caso in cui si voglia proteggere il consumatore, la salute pubblica, i diritti di proprietà industriale e commerciale, delle IP, DOC e prevenire le frodi



# PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA 1/4

- fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione relative alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari e alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:
  - nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza



# PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA 2/4

- Entro il 13 dicembre 2013, e a seguito di valutazioni d'impatto, la Commissione adotterà atti di esecuzione:
  - per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI
  - quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato ma non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario occorre adottare una delle seguenti opzioni:
    - indicare anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente
    - Indicare che il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è diverso da quello dell'alimento



# PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA 3/4

- Per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI entro 5 ANNI dalla data di applicazione (quindi dopo il 13 dicembre 2013) la commissione presenterà una relazione al Parlamento Europeo e al Consiglio per valutare l'indicazione obbligatoria del paese d'origine e del luogo di provenienza per i prodotti
  
- Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i seguenti alimenti:
  - a) i tipi di carni diverse dalle carni bovine e da quelle per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI
  - b) il latte;
  - c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
  - d) gli alimenti non trasformati;
  - e) i prodotti a base di un unico ingrediente;
  - f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.



# PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA 4/4

- Entro il 13 dicembre 2013, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente.
- Verranno valutate le modalità di espressione di origine e provenienza in relazione alle seguenti “fasi”:
  - luogo di nascita
  - luogo di allevamento
  - luogo di macellazione



# L'inizio della fine del falso “Made in Italy?”

- Un effetto positivo della nuova etichettatura è sicuramente legato alla tutela delle produzioni “Made in Italy”, infatti il nuovo testo obbliga ad indicare in etichetta la provenienza degli ingredienti agricoli qualora la descrizione e/o l'illustrazione dell'alimento possa indurre in errore.
- Uno dei tipici casi di contraffazione dei prodotti nazionali è proprio quello della bandiera Italiana apposta su prodotti realizzati in altri Paesi.



La denominazione dell'alimento comprende, o è accompagnata, da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto, o dello specifico trattamento che ha subito (ad es. "liofilizzato")

### Prima

- La denominazione del prodotto è accompagnata o comprende un'indicazione sul trattamento che esso ha subito, qualora l'omissione possa indurre in errore il consumatore

### Reg. 1169/2011

- Vengono introdotte le seguenti denominazioni:
  - Prodotto decongelato
  - Carne o pesce ricomposto
  - Acqua aggiunta a carne o pesce
  - Ingrediente sostitutivo
  - Involucro non edibile (per gli insaccati)



## Prima

## Reg. 1169/2011

# RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI

- Spetta al diritto nazionale fissare le modalità secondo le quali un distributore può essere considerato responsabile di una violazione dell'obbligo in materia di etichettatura imposto dagli artt. 2, 3 e 12 della direttiva 2000/13 e, in particolare, disciplinare la ripartizione delle responsabilità rispettive dei vari operatori che intervengono nell'immissione in commercio del prodotto alimentare considerato.
- Vengono introdotte le responsabilità dei vari operatori del settore alimentare lungo la catena di approvvigionamento.
  - Responsabilità per produzione interna UE: è l'operatore con il cui nome o ragione sociale o marchio è commercializzato il prodotto
  - Responsabilità per provenienza extra UE: è l'importatore (se non viene stabilito l'operatore in UE);
- Pratiche leali d'informazione
  - Le informazioni riportate sul prodotto o sull'imballaggio o trasmesse in pubblicità:
    - non devono indurre in errore i destinatari;
    - devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili;
    - non devono attribuire proprietà di guarigione o prevenzione di malattie.



## Prima

- **Le disposizioni riguardano i prodotti alimentari preconfezionati**

## Reg. 1169/2011

- **Il regolamento estende l'obbligo a tutti i prodotti destinati al consumatore finale**
  - Sono compresi anche i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering o venduti a distanza



# Il campo di applicazione della norma

- Per quanto concerne gli **alimenti non confezionati** il legislatore europeo demanda agli Stati membri il compito di definire una normativa al riguardo.
  - La successiva normativa nazionale definirà quindi le informazioni che dovranno accompagnare la vendita degli alimenti sfusi (denominati anche «preincartati») e le modalità da adottare.
- Rimane l'obbligo inderogabile di indicare la presenza di allergeni, negli ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici (*art. 44.1.a*)





## Publici esercizi, mense e catering

- Sono ancora da definire le specifiche modalità con cui i ristoratori e i pubblici esercenti, oltre ai titolari di mense e catering, dovranno offrire le informazioni ai consumatori finali. Resta fermo il principio per cui “per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento” (*art. 12.1*).



## Tra operatori del settore alimentare

(Business to Business)

- Gli operatori del settore alimentare devono trasferire le informazioni obbligatorie (sulla confezione, o in etichetta, o sui documenti commerciali) in entrambe le ipotesi: sia che si tratti di alimenti preconfezionati destinati al consumatore finale che saranno commercializzati in una fase anteriore alla vendita al consumatore finale, sia per gli alimenti preconfezionati destinati alle collettività in vista della loro successiva preparazione, trasformazione, frazionamento o taglio (*art. 8.7*).



## Vendita a distanza

(siti web, telefonica, consegna a domicilio)

- L'operatore è tenuto a fornire una parte delle informazioni obbligatorie sul materiale a sostegno della vendita a distanza o con altri mezzi appropriati (*art. 14.1.a*). Tutte le informazioni obbligatorie devono poi venire offerte in fase di consegna (*art. 14.1.b*). Non è ancora chiaro come dovrà essere applicata la norma nell'ipotesi di vendita e consegna a domicilio di pizza e/o prodotti di gastronomia, e se quindi oltre alle informazioni da fornire preventivamente, sia necessario applicare delle etichette sulle confezioni.



# Deroghe

## E' esclusa dal rispetto della nuova normativa la GDO – Grande Distribuzione Organizzata



Rimangono esclusi dalla quasi totalità delle informazioni obbligatorie gli alimenti **pre-confezionati dai supermercati** per quanto concerne «*la vendita diretta*» e cioè per i prodotti come le carni i salumi ed i formaggi che vengono messi in vendita da parte della grande distribuzione avvolti nel cellophane e porzionati.



Sarà pertanto compito del legislatore nazionale colmare questa lacuna legislativa che non trova ragione d'essere e che crea un eccessivo disequilibrio a favore della GDO.

- Con la nuova normativa devono essere facilmente identificabili gli alimenti simili ad altri, ma prodotti con ingredienti diversi.
  - Ad esempio:
    - i “formaggi” prodotti con materie vegetali dovranno essere facilmente identificabili
    - o la carne o il pesce ottenuti dalla combinazione di più parti dovranno essere indicati come “carne/pesce ricomposti”.





Torna all' indice



# LE QUESTIONI APERTE

Problemi e perplessità sollevati dagli operatori del settore durante il «Focus Group» tenutosi presso la Provincia di Parma in data 22/10/2012

# ORIGINE E PROVENIENZA 1/2

- Confusione riguardo al concetto di “origine” e il concetto di “provenienza”
- Dubbi sul comportamento da seguire nel caso dei prodotti complessi. Si pensi un prodotto a base di Parmigiano Reggiano che è composto anche da ingredienti con origine diversa. Cosa prevede l’etichettatura obbligatoria in questi casi?

# ORIGINE E PROVENIENZA 2/2

- Difficoltà nella gestione delle informazioni in etichetta che crea un problema di trasparenza e di tracciabilità, in particolare per la filiera suina che, fino ad oggi, non disponeva di un regolamento “ad hoc” ma utilizzava il codice doganale. Si prenda ad esempio il caso di una coscia di origine tedesca trasformata a Parma: ponendo sull’etichetta il nome di una ditta italiana il consumatore può essere indotto in errore e credere che si tratti di un prodotto italiano. È importante che l’etichetta preveda l’obbligo di origine e provenienza non solo per il luogo di trasformazione ma anche per la materia prima utilizzata.



# TABELLA NUTRIZIONALE

- Come comportarsi con le esportazioni Extra – UE? Quale regolamento occorre rispettare (il reg. europeo o quello relativo al paese d'esportazione?)
- Quando è possibile sostituire il termine “sale” con “sodio”?
- Ambiguità sul passaggio da prodotto fresco a prodotto trasformato: cosa succede se, ad esempio, ad una fetta di carne fresca si aggiunge un ramo di rosmarino?

# ASPETTO SANZIONATORIO E BUONE PRATICHE

- Quali tipologie di infrazione esistono? Esistono indicazioni da parte dei consorzi a tal proposito? Quali sanzioni sono previste per chi commette infrazioni?
- Sarebbe molto utile poter disporre di uno schema che evidenzi le buone pratiche e segnali cosa non è permesso.

# RESPONSABILITA'

- Nonostante il nuovo regolamento preveda la responsabilità degli attori per quanto riportato in etichetta, non risulta chiara l'imputabilità. Chi sono gli effettivi responsabili

# ETICHETTATURA FACOLTATIVA

- La questione considerata riguarda nello specifico la filiera delle carni bovine. È infatti in corso la discussione sugli articoli 16, 17 e 18 del Reg. (CE) 1760/2000 relativo ai sistemi di etichettatura facoltativa delle carni bovine. Il Consorzio l'Italia Zootecnica chiede che non vengano soppressi i suddetti articoli ma che gli Stati Membri possano utilizzare i sistemi previsti per comunicare ai consumatori le caratteristiche dei propri allevamenti, fondamentali per poter fornire al consumatore le informazioni necessarie per effettuare una scelta consapevole.



Torna all' indice



# ANALISI DEL REGOLAMENTO

Segue analisi approfondita del regolamento

## PRESENTAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

- **Modifica:**
  - i regolamenti 1924/2006 (Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari) e 1925/2006 (sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti)
  
- **Abroga:**
  - direttiva 90/496/CEE (all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari), 1999/10/CE (etichettatura degli alimenti),
  - 2000/13/CE (Attuazione della direttiva 2000/13/CE, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità )
  - 2002/67/CE (all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina )
  - 2008/5/CE (relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio )
  - il regolamento (CE) n. 608/2004 (relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo)

# DATE



## 2011

**Reg. 1169/2011 del  
25 ottobre 2011**

**Pubblicazione: 22  
novembre 2011**

**Entrata in vigore:  
13 dicembre 2011**



## 2014

**Applicazione: 13  
dicembre 2014**

**Requisiti specifici  
alla designazione  
delle carni  
macinate:  
01/01/14**

(allegato IV sulle  
denominazioni degli  
alimenti e indicazioni  
specifiche parte B)



## 2016

**Deroghe:  
Dichiarazione  
nutrizionale  
obbligatoria:  
13/12/16**

# DISPOSIZIONI GENERALI 1 / 2

## **Oggetto e ambito di applicazione del regolamento:**

- stabilisce le basi che garantiscono la protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti;
- definisce in modo generale principi, requisiti e responsabilità che disciplinano le informazioni e l'etichettatura degli alimenti;
- si applica agli operatori del settore e a tutti i prodotti alimentari destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività o quelli destinati alla fornitura delle collettività;
- si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche norme comunitarie per particolari prodotti alimentari.



# DISPOSIZIONI GENERALI 2/2

## **Oggetto e ambito di applicazione del regolamento:**

- conserva gli obiettivi della normativa vigente, ma ne agevola il rispetto, aumenta la chiarezza e la semplifica
- nasce dalla necessità di assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori
- si propone di garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani e un'adeguata informazione sugli alimenti consumati
- funge da riferimento per compiere scelte consapevoli senza commettere errori
- evidenzia la necessità di stabilire definizioni comuni per tutti gli Stati Membri

# ELEMENTI DI CONSIDERAZIONE

- le etichette devono essere chiare, comprensibili (ad es. inserendo “sale” e non “sodio”) e caratterizzate da buona leggibilità
- devono essere fornite le informazioni su additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici
- le informazioni obbligatorie relative agli alimenti forniti tramite vendita a distanza dovrebbero essere disponibili anche prima di aver effettuato l’acquisto
- Per le bevande alcoliche, al fine di concorrere allo sforzo per ridurre i danni da esse provocati, sarebbe opportuno che la commissione formulasse una relazione sulle informazioni da fornire
- Visto l’interesse crescente sul benessere animale sarebbe opportuno valutare la possibilità di informare i consumatori riguardo la macellazione rituale
- Occorre, al fine di non disorientare il consumatore, trovare un equilibrio tra informazioni obbligatorie e facoltative.

# DEFINIZIONI

- “Alimento”: qualsiasi sostanza o prodotto, parzialmente o in parte o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani (comprese le bevande, le gomme da masticare)
- “Aroma”: prodotto aggiunto agli alimenti per conferirvi sapore, non consumati nella loro forma originale
- “Additivo alimentare”: “ qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell’imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti”
- “Legislazione alimentare”: disposizioni e normative riguardanti gli alimenti e la loro sicurezza incluse tutte le fasi di realizzazione.
- “Impresa alimentare”: soggetto pubblico o privato che svolge un’attività collegata ad una delle fasi di produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti

# DEFINIZIONI

- operatore del settore alimentare: persona fisica o giuridica responsabile del rispetto della legislazione alimentare dell'impresa che controlla
- “Commercio al dettaglio”: la movimentazione e/o trasformazione e stoccaggio degli alimenti nel punto di vendita o consegna al consumatore
- “Immissione sul mercato”: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita
- “Produzione primaria”: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari
- “Consumatore finale” soggetto che consuma il prodotto senza utilizzarlo in un'attività d'impresa del settore alimentare
- “Informazioni sugli alimenti”: Riguardano l'alimento e sono messe a disposizione del consumatore, tramite etichetta o qualunque altro mezzo di comunicazione
- “Normativa in materia di informazioni sugli alimenti”: disposizioni dell'Unione sull'informazione degli alimenti
- «Informazioni obbligatorie sugli alimenti»: imposte dall'Unione e indirizzate al consumatore
- «Collettività»: qualunque struttura in cui sono preparati gli alimenti destinati al consumo immediato (es. ristorante)

# DEFINIZIONI

- “Alimento preimballato”: l’imballaggio in cui l’alimento è stato confezionato fa sì che il contenuto non possa essere alterato se non lo si è aperto
- “Ingrediente”: qualunque sostanza o prodotto, aromi, additivi, enzimi, costituenti di un ingrediente e presenti nel prodotto finito, eccetto i residui
- “Carni separate meccanicamente”: prodotto ottenuto tramite la rimozione della carne dalle ossa dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;
- “Preparazioni di carni”: carni fresche integrate da un’aggiunta di prodotti, additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura
- “Luogo di provenienza”: il luogo da cui proviene l’alimento, ma non è il paese d’origine
- “Etichetta”: qualunque marchio o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull’imballaggio o sul contenitore di un alimento o che lo accompagna;
- “Etichettatura”: qualunque indicazione riferita ad un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, etichetta ecc. che lo accompagna;



# DEFINIZIONI

- "Campo visivo": superficie di un imballaggio che può essere letta da un'unica angolatura
- "campo visivo principale": il campo visivo probabilmente esposto al primo sguardo dal consumatore
- "Leggibilità": apparenza fisica delle informazioni e modalità grafica (carattere, spaziatura, colore...)
- "Denominazione legale": quella prescritta dall'Unione o dalle disposizioni dello Stato Membro in cui è venduto
- "Denominazione usuale": quella usata nello Stato Membro in cui l'alimento è venduto
- "Denominazione descrittiva": deve essere sufficientemente chiara per descrivere l'alimento e il suo uso
- "Ingrediente primario": rappresenta più del 50% dell'alimento in cui è contenuto
- "Termine minimo di conservazione di un alimento": data sino a cui il prodotto conserva in modo integro le proprietà specifiche
- "Sostanza nutritiva": proteine, carboidrati, grassi, fibre, sodio, vitamine e minerali e le sostanze che sono componenti di tali categorie

# DEFINIZIONI

- “Nanomateriale ingegnerizzato”: “materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell’ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell’ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all’ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometri”
- “Paese di origine”: ci si riferisce alle merci interamente ottenute in un paese o mare territoriale (prodotti minerali, vegetali, animali, estratti dal suolo....)
- “Dichiarazione o etichettatura nutrizionale”: fa riferimento alle informazioni che indicano il valore energetico e/o il valore energetico unito a una o più delle seguenti indicazioni: grassi, carboidrati, sale, fibre, proteine, vitamine o sali minerali

# DEFINIZIONI

- “Trattamento”: azione che modifica sostanzialmente il prodotto iniziale
- "Prodotti non trasformati": prodotti alimentari non sottoposti a trattamento
- "Prodotti trasformati": prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati
- “Enzima alimentare”: prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati
- “Coadiuvante tecnologico” sostanza che viene utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione;
- “Pubblicità”: qualsiasi forma di messaggio che promuove la fornitura di beni



# PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI 1 / 2

- L'obiettivo del regolamento è quello di fornire informazioni sugli alimenti al fine di:
  - assicurare un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori;
  - fungere da riferimento per qualsiasi soggetto che voglia compiere scelte consapevoli e utilizzare gli alimenti in modo sicuro (fornire le c.d. istruzioni per l'uso);
  - stabilire le condizioni per garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani (in UE).

# PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI 2/2

- Le eventuali informazioni obbligatorie richieste rientrano in una delle seguenti categorie:
  - informazioni su identità e composizione, proprietà o altre caratteristiche;
  - informazioni su protezione della salute dei consumatori e utilizzazione sicura del prodotto alimentare (in particolare riguardo la composizione del prodotto e il possibile effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori, durata dell'alimento, condizioni di conservazione e utilizzazione sicura, impatto sulla salute);
  - informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentono ai consumatori, compresi quelli che devono rispettare una specifica dieta, di effettuare scelte consapevoli.

# INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI 1/3

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

# INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI 2/3

- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- una dichiarazione nutrizionale.

# INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI 3/3

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.
- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire
- le indicazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della "x") è pari o superiore a 1,2 mm. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm<sup>2</sup>, l'altezza della x è pari o superiore a 0,9 mm



# VENDITA A DISTANZA

- per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, fatti salvi i requisiti relativi alle informazioni obbligatorie, le informazioni obbligatorie devono essere disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. (sono esclusi da questo obbligo agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati). Inoltre tutte le indicazioni obbligatorie devono essere disponibili al momento della consegna.

# REQUISITI LINGUISTICI

- le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.
- Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.
- Si possono inserire volontariamente le informazioni in più lingue



# OMISSIONI

- Le omissioni possono riguardare:
  - Le indicazioni obbligatorie
  - L'elenco degli ingredienti





# OMISSIONE DI ALCUNE INDICAZIONI OBBLIGATORIE 1 / 2

- Nel caso di bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta, sono obbligatorie solo le indicazioni elencate:
  - la denominazione dell'alimento
  - qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
  - la quantità netta dell'alimento;
  - il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
  - una dichiarazione nutrizionale



# OMISSIONE DI ALCUNE INDICAZIONI OBBLIGATORIE 2/2

- Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di  $10 \text{ cm}^2$ , sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate
  - la denominazione dell'alimento
  - qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
  - la quantità netta dell'alimento;
  - il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- mentre le indicazioni relative a all'elenco degli ingredienti possono essere fornite mediante altri mezzi o sono messe a disposizione del consumatore su sua richiesta

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

- 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.
- Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti



# OMISSIONE ELENCO INGREDIENTI

- Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:
  - a) gli ortofruitticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
  - b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
  - c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
  - d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
  - e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
    - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
    - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

## ETICHETTATURA DI ALCUNE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata deve essere chiaramente menzionato negli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, e deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.
- Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione

## LISTA DEGLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE POSTI IN EVIDENZA

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
  - maltodestrine a base di grano
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



## LISTA DEGLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE POSTI IN EVIDENZA

- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.

## LISTA DEGLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE POSTI IN EVIDENZA

- 8. Frutta a guscio, vale a dire:
  - mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



# DISPOSIZIONI NAZIONALI

- Gli Stati Membri non possono adottare disposizioni nazionali, salvo che
- il diritto dell'Unione lo autorizzi
- le disposizioni riguardino materie non specificamente armonizzate dal nuovo Regolamento
- le disposizioni richiedano ulteriori indicazioni obbligatorie per proteggere la salute e i consumatori, prevenire frodi o proteggere i diritti di proprietà industriale e commerciale, le indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale
- Nel caso in cui gli SM ritengano necessario adottare una nuova normativa essi devono notificarlo preventivamente alla Commissione e agli altri Stati membri, spiegando i motivi e le disposizioni previste. Passati tre mesi dalla notifica, se il parere della Commissione non è negativo, essi possono adottarle, in caso contrario, la Commissione stabilirà se le disposizioni possono essere applicate mediante il ricorso ad eventuali modifiche.

# DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI

- La Commissione può modificare gli allegati del regolamento per tener conto di progresso tecnico, della salute dei consumatori o della necessità di informarli (a meno che non sia a messa a rischio la salute dei consumatori).
- È previsto un periodo transitorio per applicare le nuove misure, durante il quale i prodotti la cui etichetta non è conforme possono essere immessi sul mercato e oltre il quale possono essere venduti fino ad esaurimento scorte.
- L'etichettatura nutrizionale dei prodotti contenenti un'indicazione nutrizionale o sulla salute è obbligatoria. La quantità della sostanza riferita all'indicazione nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura.



Torna all' indice



# RIFERIMENTI E LINK

Riferimenti normativi

Link utili



# Riferimenti normativi

[Link al file PDF](#)

## **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

**del 25 ottobre 2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

[Link al file PDF](#)

## **DIRETTIVA DEL CONSIGLIO**

**del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare  
(89/396/CEE)



Torna all' indice



# Link

<http://www.europass.parma.it/>

## EUROPASS



*Europass*

Europass è un ufficio che si occupa dei rapporti fra l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e le Istituzioni, le associazioni di categoria, i soggetti imprenditoriali e le organizzazioni economiche-sociali del territorio emiliano romagnolo per cogliere le opportunità offerte dall'insediamento dell'EFSA a Parma.

Europass è membro accreditato della Liaison Committee, organo di collegamento tra EFSA e gli interlocutori territoriali.

## ISAGRI

Spin-Off dell'Università degli studi di Parma  
Dipartimento di Economia - Sezione di Economia-Agroalimentare



ISAGRI  
Iniziative per lo Sviluppo  
dell'Agri-business