

Oggi parliamo di:

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Dottor Chiari Michele | Biologo Nutrizionista

IL REGOLAMENTO **1169/2011** È
ENTRATO IN VIGORE
IL **13 DICEMBRE 2011**
E VERRÀ APPLICATO IN MODO
GRADUALE, TRAMITE “TAPPE”
INTERMEDIE

APPLICAZIONE IN ITALIA
13 DICEMBRE 2014

OBBLIGO DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE
13 DICEMBRE 2016

OBBLIGO INDICAZIONE SEDE E
STABILIMENTO DI
PRODUZIONE
5 APRILE 2018



I PRINCIPALI MOTIVI CHE HANNO PORTATO A QUESTA NUOVA LEGISLAZIONE SONO:

- ! LA NECESSITÀ DI REALIZZARE UNA NORMATIVA COMUNE A LIVELLO EUROPEO, APPLICATA IN TUTTI GLI STATI MEMBRI
- ! SEMPLIFICAZIONE E ARMONIZZAZIONE DELLA STRUTTURA NORMATIVA
- ! **AUMENTO DELLA TUTELA E DELL'INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI**

NOVITÀ:

- ! LEGGIBILITÀ DELLE INFORMAZIONI ESSENZIALI
- ! INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
- ! PRESENZA di INGREDIENTI ALLERGENICI

- ! ORIGINE E PROVENIENZA DI PRODOTTI E MATERIE PRIME
- ! COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE
- ! DATA DI SCADENZA

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114,

vista la proposta della Commissione europea,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria ⁽²⁾,

considerando quanto segue:

(4) Ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ⁽³⁾, la legislazione alimentare si prefigge, quale principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

(5) La direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno ⁽⁴⁾, disciplina taluni aspetti della fornitura d'informazioni ai consumatori al fine specifico di prevenire azioni ingannevoli e omissioni di informazioni. I principi generali sulle pratiche commerciali sleali dovrebbero essere integrati da norme specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

ALLEGATO XV

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

ALLEGATO XV

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

ALLEGATO XIII

ALLEGATO XIII PARTE A

CONSUMI DI RIFERIMENTO

PARTE A — CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE E SALI MINERALI (ADULTI)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2 000		

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

ALLEGATO XIII PARTE B

PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

Questa icona offre informazioni sul contenuto energetico di una porzione del prodotto. In questo esempio, ogni porzione del prodotto contiene 226 calorie (o Kcal) di energia.

Ciascuna porzione contiene



Questa è la percentuale del valore giornaliero di riferimento (calorie) contenuta in una porzione del prodotto. In questo esempio, ogni porzione del prodotto copre l'11% del valore energetico giornaliero di riferimento (2000 Kcal):
$$226/2000 \times 100 = 11\%$$

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PER	100 ml	250 ml (%*)
Valore energetico	180 kJ / 42 kcal	450 kJ / 105 kcal (5%)
Grassi	0 g	0 g (0%)
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g (0%)
Carboidrati	10.6 g	27 g (10%)
di cui zuccheri	10.6 g	27 g (29%)
Proteine	0 g	0 g (0%)
Sale	0 g	0 g (0%)

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio

(8400 kJ / 2000 kcal).

500 ml = 2  di 250 ml

Una porzione di 50 g contiene:

kcal	Zuccheri	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Sale
160	12 g	8,8 g	5,8 g	0,3 g
8 %	13 %	13 %	29 %	6 %

della quantità giornaliera indicativa
per un adulto*

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
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.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - 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;

ALLERGIA ALIMENTARE: CONSISTE IN UNA REAZIONE RAPIDA ED ECCESSIVA DEL SISTEMA IMMUNITARIO

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
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.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - 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;

INTOLLERANZA ALIMENTARE: È UNA IPERSENSIBILITÀ DELL'ORGANISMO DOSE-DIPENDENTE A SOSTANZE CHIMICHE INTRODOTTE ATTRAVERSO VARIE FONTI ALIMENTARI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) 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.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - 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.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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.
 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 SO₂ 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.
-



IN PRATICA?

INGREDIENTI

VALORI NUTRIZIONALI

Farina integrale di **frumento** 46,8%, fiocchi di **avena** 21,8%, olio di semi di girasole, zucchero, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aroma, estratto naturale di oliva.

Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, soia e uova.

**INGREDIENTI SONO RIPORTATI
IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

La confezione contiene circa 23 biscotti

Quanto Pesiamo

250g - multipack: 500g



INGREDIENTI

VALORI NUTRIZIONALI

Farina integrale di **frumento** 46,8%, fiocchi di **avena** 21,8%, olio di semi di girasole, zucchero, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aroma, estratto naturale di oliva.

Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, soia e uova.

**INGREDIENTI SONO RIPORTATI
IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO**

**IN CASO DI PRESENZA
DI OLI VEGETALI” O
“GRASSI VEGETALI” CI
SARÀ UN APPOSITO
ELENCO CHE NE
INDICHERÀ L'ORIGINE
SPECIFICA**

in luogo fresco e asciutto.

ne contiene circa 23 biscotti

mo

pack: 500g

INGREDIENTI

VALORI NUTRIZIONALI

Farina integrale di **frumento** 46,8%, fiocchi di **avena** 21,8%, olio di semi di girasole, zucchero, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti **ALLERGENI DEVONO** (acido di sodio), sale,

ALLERGENI DEVONO ESSERE EVIDENZIATI

Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, soia e uova.

INGREDIENTI SONO RIPORTATI
IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

IN CASO DI PRESENZA
DI OLI VEGETALI” O
“GRASSI VEGETALI” CI
SARÀ UN APPOSITO
ELENCO CHE NE
INDICHERÀ L’ORIGINE
SPECIFICA

in luogo fresco e asciutto.

ne contiene circa 23 biscotti

mo

pack: 500g

CLASSICO

INGREDIENTI

VALORI NUTRIZIONALI



	PER 100g	PER BISCOTTO 11g	%AR ⁽¹⁾ per biscotto
ENERGIA	1953 kJ 466 kcal	215 kJ 51 kcal	3%
GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI	19,5g 2,4g	2,1g 0,3g	3% 2%
CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI	60,7g 15,5g	15,5g 1,7g	3% 2%
FIBRE⁽²⁾	8,0g	0,9g	
PROTEINE	8,0g	0,9g	2%
SALE	0,62g	0,07g	1%
FOSFORO	270mg/39% VNR ⁽³⁾		
FERRO	2,9mg/21% VNR ⁽³⁾		
MAGNESIO	80mg/21% VNR ⁽³⁾		

⁽¹⁾ AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

⁽²⁾ determinate con il metodo AOAC 2009.01

⁽³⁾ VNR = valori nutritivi di riferimento



Valori nutrizionali per 100g di prodotto	
Valore energetico	403 kJ (96 kcal)
Grassi	5,0 g
di cui saturi	3,6 g
Carboidrati	3,8 g
di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,1 g
Calcio	121 mg
% VNR*	15%

*Valori Nutrizionali di Riferimento

Ingredienti: Latte intero, crema di latte, fermenti lattici vivi.

Una volta aperto consumare entro 5 giorni.
Non consumare dopo la data di scadenza.

Prodotto da:

FAGE DAIRY INDUSTRY S.A.,
35, Hermou Str., 144 52 Metamorfossi
Athens Greece, greece.fage.eu

Distribuito da:

FAGE ITALIA S.R.L. con Unico Socio
Via Leonardo Da Vinci, 97
20090 Trezzano Sul Naviglio (MI)

Lo yogurt **FAGE Total** è:

- Yogurt colato
- Denso e cremoso
- Con alto contenuto di proteine
- Fonte di calcio
- Adatto ai vegetariani

Godetevi il nostro yogurt **FAGE Total** con frutta fresca o con altri ingredienti a vostra scelta.

Lo yogurt **FAGE Total** è una deliziosa alternativa alla panna, maionese, crema al formaggio e panna acida.

Può essere utilizzato nella preparazione, a freddo o a caldo, di ricette dolci e salate.

FAGE
lo yogurt n. 1
in Grecia



500g e

PAESE D'ORIGINE E LUOGO DI PROVENIENZA

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

DATA DI
SCADENZA

di conservazione è indicato come segue:

Lotto n°

da consumarsi entro il

peso netto
300g e



TERMINE MINIMO
DI CONSERVAZIONE

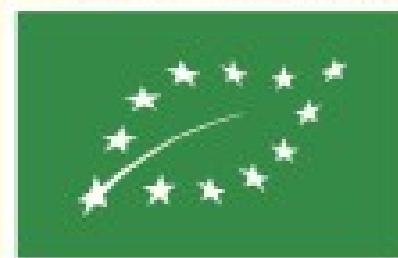
PASSATA di pomodoro **700 g**

Zona di coltivazione del pomodoro: Puglia - Italia

Ingredienti: Pomodoro*, sale marino

* Biologico

Dopo l'apertura conservare in frigo.



www.ccpb.it
info@ccpb.it

**CONTROLLATO
E CERTIFICATO
DA CCPB**

OPERATORE CONTROLLATO N. **A|K|5|4|**

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009

AGRICOLTURA UE

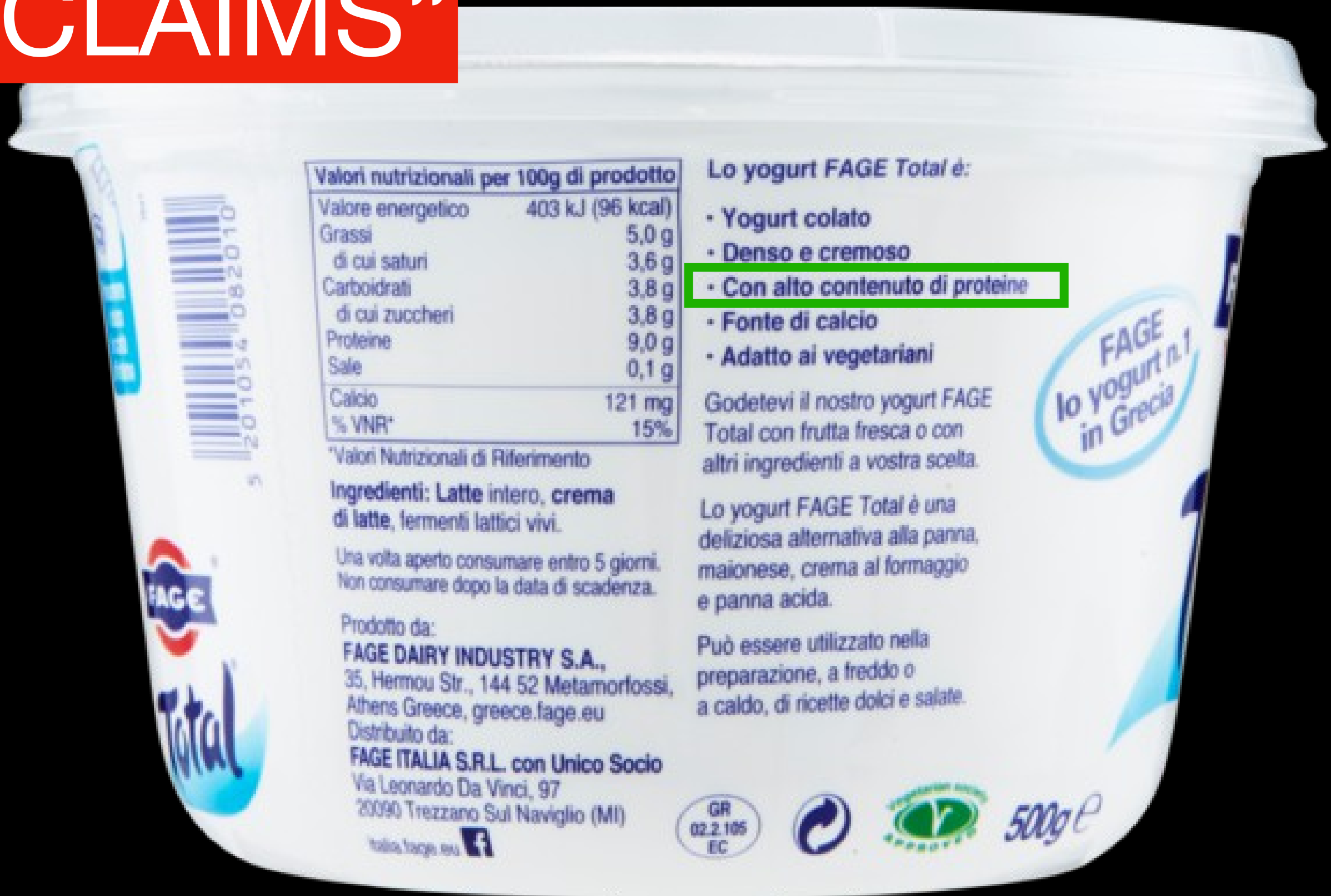
PRODOTTO BIOLOGICO



Da consumarsi preferibilmente entro:

DURABILITÀ DEL PRODOTTO

“CLAIMS”



REGOLAMENTO (CE) 1924/2006 ARMONIZZA I COSIDETTI “CLAIMS”

Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione

A BASSO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

SENZA CALORIE

L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

SENZA GRASSI

L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono tuttavia proibite.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.

SENZA GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

SENZA ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

BIBLIOGRAFIA:

- Le etichette alimentari, guida alla lettura a cura di Gabriella Lo Feudo
- Guida alla lettura delle etichette alimentari, etichette di olio e vino a cura di Gabriella Lo Feudo
- Reg. UE n 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Reg . UE n 1335/2013 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva che modifica il reg di esecuzione Ue n 29/2012
- Reg. UE n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- Reg. UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari www.salute.gov.it
www.mipaaf.gov.it
www.sviluppoeconomico.gov.it
www.sinu.it

Tutto il materiale è scaricabile dal sito:
www.dottorchiar.com