
Cesena, 13 maggio 2014



ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI

Maria Severina Liberati



La nuova ratio

- Validità degli obiettivi generali e dei principi dell'attuale legislazione sull'etichettatura ma necessaria razionalizzazione per agevolare il rispetto e aumentare la chiarezza, tenendo conto degli sviluppi nel settore dell'informazione sugli alimenti (il grande pubblico è interessato al rapporto tra alimentazione, salute e dieta adeguata).
- La nuova regolamentazione gioverà al mercato interno consentendo al cittadino di avvalersi di un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile
→ sviluppo del volume degli acquisti.



COM(2007)99 “Strategia politiche consumatori UE 2007-2013”

- Il grande pubblico è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali;
- la conoscenza dei principi base della nutrizione e una adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli;
- Le campagne di educazione e informazione sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori



Etichettatura orizzontale: quadro normativo

- Dir. 2000/13/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.
- D.lgs. 181/03 attuazione della direttiva (CE) n. 2000/13 concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità e che modifica il D.lgs. 109/92 .
- Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che modifica e abroga taluni regolamenti e direttive (**si applica dal 13/12/2014, tranne la dichiarazione nutrizionale in etichetta dal 13/12/2016 e i requisiti delle carni macinate dal 01/01/2014**).



Nuovo approccio: da acquirente a consumatore

Dir. 2000/13/CE vigente (art. 1)

- Riguarda l'**etichettatura** dei prodotti alimentari destinati ad essere consegnati come tali al consumatore finale, nonché determinati aspetti concernenti la loro **presentazione e la relativa pubblicità**.
- Si applica anche ai prodotti alimentari destinati ad essere consegnati a ristoranti, ospedali, mense e altre collettività



Non indurre in errore **l'acquirente** in merito a **caratteristiche prodotto**

*attuato dal Reg. 1337/13/UE

Reg. 1169/11/UE* dal 13/12/2014 (art. 1)

- Definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'**etichettatura degli alimenti**. Si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la **fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**.



Elevato livello di protezione dei consumatori tenendo conto delle differenze di **percezione** dei consumatori

Termini e definizioni

ETICHETTA	Termine non presente.	Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.
ETICHETTATURA	Insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su carrelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o [...] sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D. Lgs. 109/92).	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce al prodotto.



Reg. n. 1169/11/UE – art. 4

Tipologia di informazioni obbligatorie riguardanti i prodotti alimentari da veicolare al consumatore, ovvero:

- informazioni sull'identità, la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento (in particolare eventuali effetti nocivi associati ad un consumo errato dei prodotti, durata e conservazione, impatto sulla salute);
- informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentono al consumatore, se applica un regime alimentare particolare, di effettuare scelte consapevoli.



Tipologia di Informazioni

Sono ammesse altre tipologie di informazioni (dette "informazioni volontarie") ma, se presenti, non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie (art.37).

Le informazioni su base volontaria (art.36):

- a) non devono indurre in inganno il consumatore;
- b) non devono essere ambigue nè confuse per il consumatore;
- c) se del caso, devono essere basate su dati scientifici pertinenti.



Tabella 4 – Indicazioni obbligatorie alimentari preconfezionati

<p>D. Lgs. n. 109/92 art. 3 “Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati”</p>	<p>Reg. UE n. 1169/11 art. 9 “Elenco delle indicazioni obbligatorie”</p>
<p>a) la denominazione di vendita; b) l’elenco degli ingredienti; c) la quantità netta o nominale; d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE; f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume; h) il lotto di appartenenza del prodotto; i) le modalità di conservazione e/o utilizzazione, qualora sia necessaria l’adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto; j) le istruzioni per l’uso, ove necessario; k) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l’omissione possa indurre in errore l’acquirente circa l’origine o la provenienza del prodotto; l) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti se è presente un ingrediente caratterizzante o evidenziato.</p>	<p>a) la denominazione dell’alimento; b) l’elenco degli ingredienti; c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico [...] che provochi allergie e intolleranza (D. Lgs. 109/92, art. 9, comma 2); d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti; e) la quantità netta dell’alimento; f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; g) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego; h) il nome o la ragione sociale e l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare [...]; i) il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto all’art. 26; j) istruzioni per l’uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell’alimento; k) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume; l) una dichiarazione nutrizionale; m) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti (art. 10).</p>

Paese di origine e luogo di provenienza

- “luogo di provenienza”: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l’alimento ma che non è “il paese di origine” come individuato dal Reg. 2913/92/CEE (codice doganale).
- Il nome, la ragione sociale o l’indirizzo dell’O.S.A. apposto in etichetta non costituisce l’indicazione del paese d’origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;
- Nei casi in cui viene precisata l’origine o la provenienza dell’alimento ma essa è diversa da quella dell’ingrediente primario dovrà indicarsi anche quest’ultima oppure precisare, in etichetta, la sua diversità rispetto all’origine dell’alimento



Data di congelamento

Novità introdotta dalla nuova normativa comunitaria è rappresentata dall'obbligo di riportare la data di congelamento (o di primo congelamento) per le seguenti categorie di prodotti:

- a) carne;
- b) preparazione a base di carne;
- c) prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

La data di congelamento deve essere preceduta dall'espressione "Congelato il.." e contenere il giorno, mese e anno oppure l'indicazione del punto in cui essa è riportata sull'etichetta. Questa informazione è utile al consumatore esclusivamente per risalire alla data di produzione per le categorie di alimenti interessate.



Direttiva 2000/13/CE: art. 3 – indicazioni obbligatorie

Luogo d'origine o provenienza, qualora l'omissione possa indurre in errore il consumatore (circa origine o provenienza)



Problematica dell'origine geografica delle materie prime in etichetta



Etichettatura d'origine

- (Legge 204/2004 “Disposizioni urgenti per l’etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di caccia e pesca”);
- Legge 3 febbraio 2011 n. 4 “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”: *obbligo per i prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, di riportare nell’etichettatura, oltre alle indicazioni di cui all’articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 s.m.i., l’indicazione del luogo di origine o di provenienza (art. 4 c. 1).*



In entrambi i casi interviene la Commissione europea per motivi di concorrenza nel mercato interno



Etichettatura d'origine

- In ambito comunitario, tranne nel caso di DOP e IGP, è considerata un'indicazione su base volontaria, tranne a seguito di specifiche valutazioni che sfociano in “norme tecniche” di settore (Dir. 98/34/CE: procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche) ;
- L'Italia, negli anni, ha introdotto in accordo con la Commissione europea l'indicazione dell'origine obbligatoria su passata di pomodoro, carni avicole, latte fresco (oltre ai prodotti già normati a livello comunitario come carni bovine, uova, miele, ortofrutta).



Origine già in etichetta

Latte fresco	Riferimento territoriale di mungitura
Miele	<ul style="list-style-type: none"> - Paese di origine in cui il miele è stato raccolto, indicabile anche come miscela di mieli originari/non originari dell'UE - Localizzazione regionale, territoriale o topografica (facoltativa) - Doppia indicazione floreale e/o vegetale (facoltativa)
Olio di oliva extra vergine e vergine	Paese di origine in cui l'olio è stato prodotto, indicabile anche come miscela di oli comunitari/non comunitari
Prodotti della pesca e dell'acquacoltura	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo di produzione: prodotto della pesca/della pesca in acque dolci/di acquacoltura - Zona di cattura: zona FAO/Paese di origine (pesca acque dolci)/Paese di allevamento (acquacoltura)
Ortofrutta	<ul style="list-style-type: none"> - Paese d'origine - Zona di produzione (facoltativo)
Vino	<ul style="list-style-type: none"> - Indicazione della provenienza - indicazione dell'imbottigliatore



Origine già in etichetta

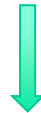
Uova	<ul style="list-style-type: none">- Riferimenti del centro di imballaggio- Riferimenti del produttore- Codice stampigliato sul guscio con Stato, Provincia, Comune e numero dell'allevamento
Passata di pomodoro	Zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato
Carni bovine	<ul style="list-style-type: none">- Paese e numero impianto di macellazione- Paese e numero laboratorio di sezionamento<ul style="list-style-type: none">- Paese di nascita- Paese/i di ingrasso- Denominazione azienda di nascita e/o di allevamento (facoltativo)- Denominazione del macello (facoltativo)
Carni di volatile da cortile	Specifica in chiaro del Paese di provenienza



Origine in etichetta a decorrere dal...

Il Reg. (UE) N. 1169/2011 dispone l'obbligo di indicare l'origine in etichetta (art. 26):

- nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali;
- per le carni fresche, refrigerate o congelate, di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili (allegato XI) sulla base di specifici atti di esecuzione adottati dalla Commissione.



Il 1° aprile 2015 in vigore il Reg. (UE) di esecuzione n. 1337/2013 che fissa modalità applicative per quanto riguarda l'indicazione del Paese di origine/luogo di provenienza per carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Evoluzione

- **Entro il 13/12/13** la Commissione presenta al Parlamento e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese di origine o del luogo di provenienza per carni utilizzate come ingredienti
→ COM(2013) 755 finale: struttura settore carni, valutazione impatto origine sui consumatori, costi operativi, oneri amministrativi...)
- **Entro il 13/12/2014** la Commissione presenta al Parlamento e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese di origine o del luogo di provenienza per carni diverse da quelle bovine e dell'All. XI, per il latte (anche come ingrediente dei prod. lattiero-caseari), per alimenti non trasformati, per prod. a base di unico ingrediente, per ingredienti che rappresentano >50% di un alimento.



Finalità

Il Reg. n. 1169/11/UE definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.



Ambito di applicazione

- *operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*
- *tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.*
- *servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.*



“Collettività”

Qualunque struttura – compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile – come ristoranti, mense, scuole, ospedali ed imprese di ristorazione in cui, nell’ambito di attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al **consumo immediato** da parte del consumatore.



Chi è responsabile della corretta informazione ai consumatori ?

- l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.



- presenza e esattezza delle informazioni sugli alimenti in conformità alla normativa applicabile in materia di informazione sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti informazioni nazionali.



Alimenti non preimballati

Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.



Pratiche leali di informazione

L'art. 7 del Reg. (CE) 1169/2011 disciplina le “Pratiche leali di informazione” a tutela del consumatore e rappresenta sicuramente una parziale novità rispetto alle finalità dell’etichettatura dei prodotti alimentari contenuta nell’art. 2 del D.Lgs. 109/92, caratterizzata dal divieto di suggerire *“nella descrizione o nelle illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente”*



Reg. n. 1169/11/UE – art. 7

Dalla lettura dell'art. 7 si evincono dei principi generali in materia di informazioni ai consumatori:

- in negativo: il divieto di indurre in errore i destinatari;
- in positivo: l'obbligo di fornire informazioni chiare, precise e facilmente comprensibili

Le disposizioni dell'art. 7 riguardano sia le informazioni obbligatorie sia le informazioni facoltative e si applicano non solo all'etichettatura ma anche alla pubblicità e alla presentazione in pubblico degli alimenti (forma o aspetto del prodotto, imballaggio e materiale di imballaggio utilizzato, modalità di esposizione dell'alimento e contesto di esposizione)



Informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili.

- Le informazioni devono essere visivamente accessibili al pubblico e facilmente comprensibili → a tal fine il regolamento introduce innovative e significative nuove definizioni che costituiscono indicazioni cogenti a carico degli operatori relativamente all' apparenza fisica, al campo visivo, alle dimensioni del carattere utilizzato e dal contrasto significativo tra scritta e sfondo così come segue:



«PRECISE»

Le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore il consumatore:

- a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
- b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
- d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

«CHIARE»

«campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;

«campo visivo principale»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;



«CHIARE»

«leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;



«FACILMENTE COMPRENSIBILE»

«denominazione legale» : la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività.

«denominazione usuale» : una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale l'alimento è venduto senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni.

«denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;



Sostanze nutritive

- La dichiarazione nutrizionale di un alimento deve fare riferimento alle informazioni sulla presenza di calorie e di alcune sostanze nutritive negli alimenti.
- La presentazione obbligatoria sull'imballaggio di informazioni sulle proprietà nutritive deve supportare azioni dietetiche in quanto parte delle politiche sanitarie pubbliche che possono anche prevedere l'indicazione di raccomandazioni scientifiche nell'ambito dell'educazione nutrizionale per il pubblico e garantire scelte alimentari informate.
- Ciò nel rispetto del principio che devono essere fornite al consumatore elementi per effettuare scelte consapevoli finalizzate ad utilizzare gli alimenti in modo sicuro sulla base di considerazioni **sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.**



Definizione

«sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;



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		

Dichiarazione nutrizionale: oggi facoltativa

Olys: il Piacere Naturale del Benessere Quotidiano

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi per 100 ml			
Valore Energetico:	827 KCal (3400 KJ)	Grassi di cui:	92,0 g	Fibre Alimentari	0 g
Proteine:	0 g	Saturi	15,0 g	Vitamina E	21 mg*
Carboidrati:	0 g	Monoinsaturi	30,0 g	Vitamina F	47 g
di cui zuccheri	0 g	Polinsaturi	47,0 g	di cui omega 3	1 g
		Colesterolo	0 mg	γ-orizanolo	40 mg
		Sodio	0 g		

*corrisponde al 210% della Razione Giornaliera Raccomandata di Vitamina E



Dichiarazione nutrizionale obbligatoria dal 13/12/2016

La dichiarazione nutrizionale **obbligatoria** deve recare le seguenti indicazioni previste dall'art. 30, comma 1:

- il valore energetico;
- la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Rispetto alla normativa previgente scompare l'obbligatorietà della fibra alimentare (ora facoltativa) e del termine "sodio" sostituito da "sale".

Le definizioni specifiche sono riportate in allegato I



Ulteriori Dichiarazioni Nutrizionali (Non obbligatorie)

Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato con l' indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- acidi grassi monoinsaturi;
- acidi grassi polinsaturi;
- polioli;
- amido;
- fibre;
- i sali minerali o le vitamine elencati all' allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.



Entrate in vigore

- **1° gennaio 2014**: requisiti per la designazione delle “carni macinate” (All. VI parte B di cui si riporta estratto)

PARTE B — REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE «CARNI MACINATE»

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne ⁽¹⁾
— carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12 %
— carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15 %
— carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30 %	≤ 18 %
— carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

Entrate in vigore

- **13/12/2014 – 13/12/2016:** dichiarazione nutrizionale fornita su base volontaria deve essere conforme alle indicazioni del regolamento;
- **13/12/2014:** intero regolamento;
- **13/12/2016:** nuova dichiarazione nutrizionale

Disposizioni transitorie: gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima di tali date e che non soddisfano i rispettivi requisiti possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte.



Reg. n. 1169/11/UE – art. 10 Indicazioni obbligatorie complementari

ALLEGATO III

ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«confezionato in atmosfera protettiva».
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».
2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».
2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.

Indicazioni obbl. complementari - disposizioni nazionali (art. 39)

- Oltre alle disposizioni obbligatorie, gli SM possono adottare disposizioni per ulteriori indicazioni obbligatorie per i seguenti motivi:
 - Protezione della salute pubblica;
 - Protezione dei consumatori;
 - Prevenzione delle frodi;
 - Protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicaz. di provenienza, delle denominazioni di origine e repressione della concorrenza sleale.
- Art. 42: in mancanza di disposizioni dell'Unione riguardanti la quantità netta, gli SM possono mantenere le disposizioni nazionali adottate prima del 12/12/2011 informandone entro il 13/12/14 la Commissione.



POTENZIALI ALLERGENI

- Esigenza di disciplinare da parte degli Stati membri le informazioni sugli alimenti **non preimballati** in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio.
- L'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante per i consumatori → la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati.



POTENZIALI ALLERGENI

- Dal 13/12/2014 il Reg. 1169/11/UE, abrogando la Dir. 2000/13/CE, abroga anche la Dir. 2003/89/CE che la modificava per quanto riguarda l'indicazione delle sostanze ritenute allergeniche e rappresenta pertanto il nuovo testo di riferimento per l'etichettatura di sostanze o alimenti che provocano allergie e intolleranze;
- Due novità sostanziali (art. 21):
 - a. La denominazione della sostanza/prodotto allergenico è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colori di sfondo;
 - b. Il nome dell'allergene va ripetuto ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici presenti nell'alimento



POTENZIALI ALLERGENI

SFOGLIATINE DI PATATE FRITTE
Ingredienti: fiocchi e fecola di patate 76,6%, olio di palma, sale, curcuma, antiossidante (estratti di rosmarino)

**PUO' CONTENERE LATTE.
 SENZA GLUTINE.**

Conservare in luogo fresco ed asciutto e non esporre ai raggi solari.

Dichiarazione Nutrizionale	100g	25g (1 porzione)	%* (25g)
Energia	2020 kJ 485 kcal	506 kJ 121 kcal	6%
Grassi	24 g	6 g	9%
di cui acidi grassi saturi	11,5 g	2,8 g	14%
Carboidrati	61 g	15,5 g	6%
di cui zuccheri	0,6 g	0,2 g	<1%
Fibre	3,7 g	0,9 g	-
Proteine	4 g	1 g	2%
Sale	3,98 g	0,99 g	17%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).
 Contiene circa 3 porzioni.



POTENZIALI ALLERGENI

- L'elenco degli allergeni è riportato in Allegato II (vd estratto seguente): in base alle indicazioni scientifiche la Commissione riesamina e aggiorna l'elenco mediante atti delegati.



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;
 - 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⁾;

Reg. n. 1169/11/UE – art. 13 “Presentazione delle indicazioni obbligatorie”

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti (fatte salve le misure nazionali) sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili. Non possono essere nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni.
- Le informazioni obbligatorie che appaiono sull’imballaggio o sull’etichetta (fatte salve le specifiche disposizioni dell’Unione) sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità in caratteri la cui parte mediana è pari o superiore a 1.2 mm.



Reg. n. 1169/11/UE – art. 14 “Vendita a distanza”

Per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

- tutte le informazioni obbligatorie ad esclusione del termine minimo di conservazione o la data di scadenza sono disponibili prima della conclusione dell’acquisto e devono apparire sul supporto di vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dell’operatore del settore alimentare
- tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna



Reg. 1169/2011 - ALLEGATI

ALLEGATO I - Definizioni Specifiche

ALLEGATO II - Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLEGATO III - Alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari

ALLEGATO IV - Definizione di altezza della X

ALLEGATO V - Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

ALLEGATO VI - Denominazione degli alimenti e indicazioni specifiche che la accompagnano

ALLEGATO VII - Indicazione e designazione degli ingredienti

ALLEGATO VIII - Indicazione quantitativa degli ingredienti



Reg. 1169/2011 - ALLEGATI

ALLEGATO IX - Indicazione della quantità netta

ALLEGATO X - Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

ALLEGATO XI - Tipi di carni per le quali è obbligatorio indicare il paese di origine o il luogo di provenienza

ALLEGATO XII - Titolo alcolometrico

ALLEGATO XIII - Consumi di riferimento

ALLEGATO XIV - Coefficienti di conversione

ALLEGATO XV - Espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale





Focus settore ittico

Cartello prodotti ittici

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>METODO DI PRODUZIONE</p> <p><input type="checkbox"/> PESCATO IN MARE</p> <p><input type="checkbox"/> PESCATO IN ACQUE DOLCI</p> <p><input type="checkbox"/> ALLEVATO</p>	<p>ZONA DI PRODUZIONE O DI CATTURA FAO</p>
<p>METODO DI CONSERVAZIONE</p> <p><input type="checkbox"/> FRESCO REFRIGERATO</p> <p><input type="checkbox"/> DECONGELATO</p> <p><input type="checkbox"/> CONGELATO O SURGELATO</p>	
STATO DI PRODUZIONE O DI ORIGINE	STATO DI ALLEVAMENTO
<p>PREZZO</p> <p>€ , / Kg</p>	

Info obbligatorie in etichetta per vendita al dettaglio al consumatore (fino al 12/12/14)

Reg. 2065/01 art. 3 ss. applicativi dell'art. 4 Reg. 104/2000

- Denominazione commerciale della specie (denominazione scientifica facoltativa);
- Metodo di produzione ("pescato...", "pescato in acque dolci...", "allevato...");
- Zona di cattura (zona FAO per i prodotti pescati in mare, Stato membro/Paese terzo di origine per i prodotti pescati in acque dolci, Stato membro/Paese terzo di allevamento nella fase finale di sviluppo per i prodotti di allevamento).

The diagram illustrates a fish label with three callout boxes explaining key information:

- specie**: A ogni specie ittica corrisponde una denominazione commerciale, definita per legge. Il nome latino della specie è invece facoltativo.
- metodo**: Il metodo di produzione (pescato o allevato) ci dice se è un pesce cresciuto in vasche o è catturato in mare aperto.
- origine**: La zona di cattura è indicata con il nome della nazione se il pesce è allevato, con la zona di pesca se è pescato. Indicare solo la "zona Fao" è vietato.

The label itself contains the following information:

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO
Merluzzo nordico (Gadus morhua), PESCATO IN ATLANTICO NORD ORIENTALE
CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
PRODOTTO DA FIORITAL SRL IT 2166 CE.
CONSERVARE A 0° +4°C . DA CONSUMARE PREVIA COTTURA.
PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE, MOLLUSCHI E CRUSTACEI.

PREZZO al Kg	PESO NETTO	IMPORTO
11,90	0,472kg	5,62€

LOTTO: 10M024769
DA CONSUMARSI ENTRO IL 02.03.13
Distribuito da: FIORITAL s.r.l. - Sede e Stab. (VE) Fab. 114 - Loc. Marittima

Barcode: 2 15303601005622

Zona di cattura	Definizione della zona (1)
Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n.21
Atlantico nord-orientale (2)	Zona FAO n.27
Mar Baltico	Zona FAO n.27. IIIId
Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n.31
Atlantico centro-orientale	Zona FAO n.34
Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n.41
Atlantico sud-orientale	Zona FAO n.47
Mar Mediterraneo	Zona FAO n.37.1, 37.2 e 37.3
Mar Nero	Zona FAO n.37.4
Oceano Indiano	Zona FAO n.51 e 57
Oceano Pacifico	Zona FAO n.61, 67, 71, 81 e 87
Antartico	Zona FAO n.48, 58 e 88
(1) Annuario FAO, Statistiche di pesca. Catture, Vol. 86/1. 2000	
(2) Mar Baltico escluso	



Tabella 1 : Allegato al Reg. (CE) n° 2065/2001.



D.M. 31 gennaio 2008 ss.mm.ii.: denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale

- Modifica e integra l'elenco di cui al D.M. 27 marzo 2002 – ultimo aggiornamento dell'elenco con D.M. 19 novembre 2012;
- Gli operatori della filiera devono assicurarsi che ciascuna partita riporti la denominazione scientifica e quella commerciale delle specie;
- In caso di specie non inclusa nell'elenco, l'Autorità sanitaria di controllo stabilisce la denominazione provvisoria e la comunica al Mipaaf;
- Sanzione amministrativa di cui al D.lgs. 109/92 art. 18 c. 3.

Denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale

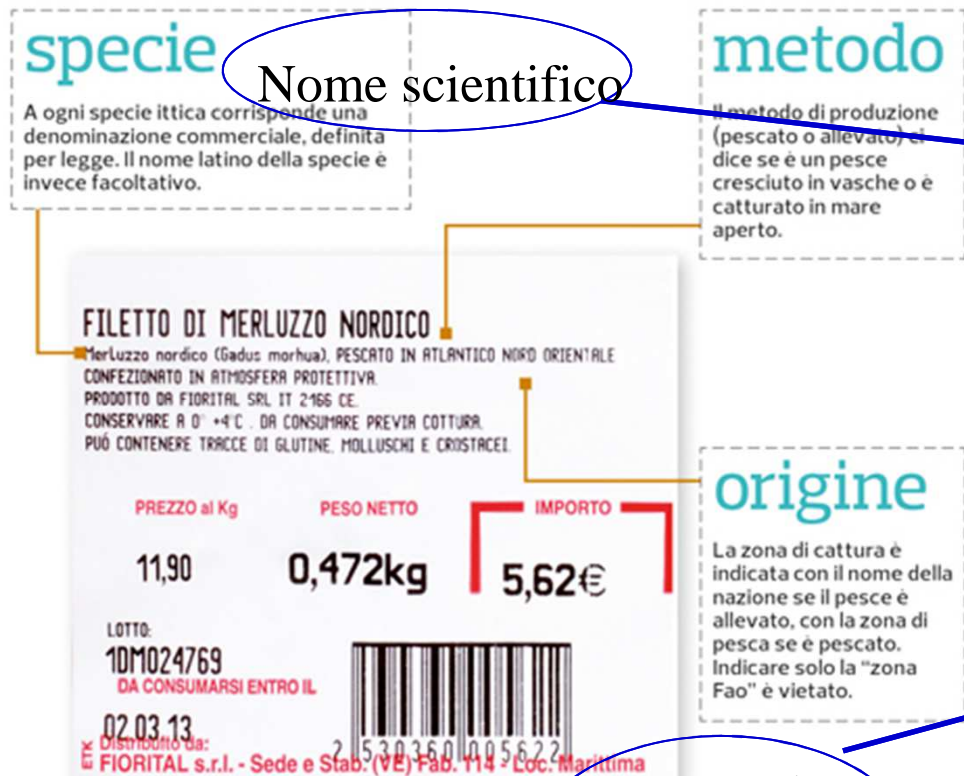
**Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
del 31 gennaio 2008
(G.U. n. 45 del 22 febbraio 2008) e successive integrazioni fino al decreto
19 novembre 2012 (G.U. n. 27 del 1 febbraio 2013)**

Abadeco	<i>Genypterus blacodes</i>
Abadeco	<i>Genypterus spp.</i>
Abramide	<i>Abramis brama</i>
Acantocibio	<i>Acanthocybium solandri</i>
Acciuga cilena	<i>Engraulis ringens</i>
Acciuga giapponese	<i>Engraulis japonicus</i>
Acciuga o Alice	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Agone	<i>Alosa fallax lacustris</i>
Aguglia	<i>Belone belone</i>
Aguglia imperiale	<i>Tetrapturus belone</i>

Info obbligatorie in etichetta per vendita al dettaglio al consumatore dal 13/12/14

Reg. 1379/13 capo IV

(art. 35 ss): prod. alle lettere a),b),c),e) dell'All. I



Fatto salvo il Reg. 1169/11/UE:

- Denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- Metodo di produzione (“pescato...”, “pescato in acque dolci...”, “allevato...”);
- La zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati, come previsto nella prima colonna dell’All. III;
- se il prodotto è stato scongelato (con esenzioni) ;
- Termine minimo di conservazione (se appropriato)



Grazie dell'attenzione!

