

L'etichettatura degli alimenti a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011

Corso SIT1

PESCARA

16 maggio 2015

Dr. Giuseppe De Giovanni

Finalità

Le finalità del regolamento sono essenzialmente tre:

- a) Assicurare la libera circolazione comunitaria attraverso la determinazione delle stesse regole;
- b) Proteggere gli interessi economici e la salute dei consumatori;
- c) Garantire trasparenza sul mercato.

Oggetto

L'oggetto del regolamento è definito all'art. 1, par. 2 così:

Il presente regolamento 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

Obiettivi originari - Considerando 9

Gli obiettivi originari e i principali componenti dell'attuale legislazione sull'etichettatura continuano a essere validi, ma è necessario che essa sia razionalizzata al fine di agevolarne il rispetto e aumentare la chiarezza per le parti interessate, modernizzandola allo scopo di tenere conto dei nuovi sviluppi nel settore delle informazioni sugli alimenti.

Il regolamento gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, attraverso l'imposizione di un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.

Requisiti dell'etichetta

Considerando 26 - leggibilità

Le etichette alimentari devono essere **chiare e comprensibili** per aiutare i consumatori nelle loro scelte alimentari e dietetiche.

Gli studi dimostrano che una buona **leggibilità** è un elemento importante per fare in modo che le informazioni figuranti in etichetta possano influenzare al massimo il consumatore e che le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali della sua insoddisfazione nei confronti delle etichette alimentari.

Pertanto, per tener conto di tutti gli aspetti relativi alla leggibilità, compresi carattere, colore e contrasto, è stato avviato un approccio globale.

Campo di applicazione

E' definito all'art. 1 paragrafo 3 come segue:

Il regolamento si applica agli OSA in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura ai consumatori di informazioni sugli alimenti sia destinati al consumatore finale e alle collettività, compresi quelli forniti dalle collettività.

Non risulta compresa la destinazione ad ulteriore lavorazione, cioè i prodotti destinati all'industria e agli artigiani, quali i semilavorati e gli alimenti composti.

Campo di applicazione

(Continua)

Sono previste, quindi, regole specifiche per le singole destinazioni e a secondo del livello di formazione degli interessati:

- Consumatore finale e collettività;
- venditori al dettaglio e grossisti;
- operatori industriali e artigiani.

Le definizioni - Collettività

Art. 2, par. 2d

Qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso e/o mobile), quali ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, ***nel quadro di un'attività imprenditoriale***, sono preparati alimenti destinati al consumo **immediato** da parte del consumatore finale.

Vigenza delle altre disposizioni

art.1, paragrafo 4

Il regolamento si applica “**fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell’Unione per particolari alimenti**”.

Campo visivo

Figurano nello stesso campo visivo, almeno una volta, il nome dell'alimento, la quantità e il titolo alcolometrico per le bevande alcoliche.

Campo visivo principale

E' lo spazio dell'imballaggio più probabilmente esposto al pubblico al momento dell'acquisto e che permette all'acquirente di identificare immediatamente il prodotto e le altre caratteristiche.

E' campo visivo principale quello scelto dall'OSA.

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

Figurano in un punto evidente, in modo da essere ben visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Non devono essere nascoste, oscurate, limitate o separate da altre elementi suscettibili di interferire.

Grandezza minima pari o superiore a 1,2 mm (altezza minima della X).

ALLEGATO IV

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

ALTEZZA DELLA X



Legenda

1	Linea ascendente
2	Linea della maiuscola
3	Linea mediana
4	Linea di base
5	Linea discendente
6	Altezza della x
7	Corpo del carattere
7	Corpo del carattere

Ingrediente primario

E' l'ingrediente che rappresenta almeno il 50% del prodotto finito, abitualmente associato al nome del prodotto e del quale, nella maggior parte dei casi, si indica anche la percentuale.

La sua applicazione decorrerà dalla data a partire dalla quale la Commissione UE indicherà la decorrenza nei suoi atti delegati in materia.

Pratiche leali di informazione

Sostanzialmente l'art. 7 del regolamento è uguale all'articolo 2 del decreto legislativo n. 109/92.

Responsabile della fornitura delle informazioni

Responsabile della fornitura delle informazioni è il soggetto con il cui nome o ragione sociale è posto in vendita il prodotto.

Se tale operatore non è stabilito nell'UE, è l'importatore a figurare col suo nome e indirizzo.

Responsabile

Occorre tener separati:

- a) il responsabile delle informazioni
- b) il responsabile della sicurezza degli alimenti.

Il concetto di responsabilità è visto in conformità al regolamento (CE) n. 178/2002 sulla sicurezza.

Responsabilità

Il venditore non può modificare le etichette, se la modifica risulta ingannevole per il consumatore.

I venditori, che non apportano modifiche alle etichette, si astengono dal fornire ai consumatori i prodotti di cui conoscono o presumono di conoscere la non conformità alla normativa vigente.

Responsabilità

I venditori si astengono dal modificare le etichette, se queste possono indurre in errore il consumatore o ridurre il livello di protezione.

In ogni caso essi sono responsabili delle eventuali modifiche apportate.

Responsabilità del venditore

I venditori, infine, sono tenuti ad assicurare e a verificare la conformità dei prodotti che vendono ai requisiti stabiliti dalla vigente normativa.

Responsabilità del produttore

Il fabbricante e l' importatore, per i prodotti destinati ad essere venduti sfusi, devono trasmettere all'OSA responsabile o al venditore tutte le informazioni obbligatorie prescritte, in modo che questi possa fornirle al consumatore finale.

Requisiti linguistici

Tutte le informazioni **obbligatorie** figurano in una lingua facilmente comprensibile per il consumatore del Paese ove l'alimento è venduto, ovviamente ove è possibile.

Talune indicazioni sono intraducibili o sono di uso consolidato, quindi, accettabili.

Differenze con il decreto l.109/92

- Disciplina delle vendite a distanza;
- Una diversa impostazione del nome dell'alimento;
- Norme più specifiche per gli allergeni;
- Responsabile è il soggetto che vende;
- Dichiarazione nutrizionale obbligatoria dal 13 dicembre 2016, salvo le deroghe;
- La data non figura più nello stesso campo visivo ove figurano il nome dell'alimento, la quantità e il titolo alcolometrico, se previsti;
- Espressione con parole e numeri; con pittogrammi e simboli se autorizzati;
- Oli e grassi vegetali: devono essere completati con l'indicazione della loro origine vegetale.

Vendite a distanza

Sono disciplinate dal Codice del consumo. Le informazioni sono fornite a norma dell'art. 14 del regolamento. 1169/2011.

Dette informazioni devono essere fornite prima della conclusione del contratto (eccetto data e lotto, che sono forniti alla consegna della merce) **per gli alimenti preimballati.**

Per quelli non preimballati si applicano le disposizioni prescritte per gli alimenti sfusi.

Informazioni obbligatorie

Figurano nell'articolo 9 le indicazioni obbligatorie applicabili in via generale.

Figurano negli allegati a norma dell'articolo 10 le indicazioni complementari.

Non figurano il lotto e la sede dello stabilimento, perché non riguardano la informazione bensì il controllo e la sicurezza.

Elenco indicazioni obbligatorie

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

La denominazione dell'alimento

Le denominazioni del prodotto sono:

- * Legale comunitaria; in mancanza
- * Legale nazionale; in mancanza:
- * Merceologica (usi e consuetudini); in mancanza
- * Descrizione del prodotto, accompagnata eventualmente da informazioni sulla natura e/o uso del prodotto, per evitare che il consumatore possa essere indotto in errore.

Divieti

La denominazione dell'alimento non è sostituita da una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o nome di fantasia

(art. 17, par. 4).

Diciture complementari

La denominazione o l'etichettatura in generale comprende anche talune diciture obbligatorie, ma complementari, figuranti nell'allegato III.

Diciture complementari

E' prescritto che le denominazioni siano completate da talune diciture per garantire un uso corretto del prodotto, quali:

- Stato fisico o trattamento subito dal prodotto;
- “con edulcorante/i” o “con zucchero/i ed edulcorante/i”;
- “confezionato in atmosfera protettiva” per i prodotti confezionati con l'uso di gas.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. 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 esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dal termine «decongelato». Tale obbligo non si applica:
 - a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
 - b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
 - c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Stato fisico

Si richiama l'attenzione sull'obbligo di uso del termine **“decongelato”** per i suoi riflessi in materia di sicurezza soprattutto nel caso dei prodotti della pesca, in particolare dovrebbero figurare in etichetta l'invito a non ricongelare e ad osservare i tempi di consumo.

Trattamento

L'allegato VI, parte A, precisa che la denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione relativa al trattamento subito, **"nel caso l'omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente"**.

In teoria sempre, in pratica no.

Stato fisico o trattamento

Queste informazioni sono obbligatorie

- a) Se prescritte da una norma;
- b) Nel caso in cui il consumatore è chiamato ad effettuare adempimenti domestici;
- c) Nel caso in cui il trattamento modifica una o più caratteristiche del prodotto finito.

Trattamento

L'indicazione del trattamento non è richiesta quando non è prescritta da alcuna norma e il consumatore non deve fare alcunchè, se non consumare il prodotto:

Speck

Tonno in scatola all'olio d'oliva;

Pomodori pelati e simili

Prodotti stagionati o invecchiati (dicitura volontaria)

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 e ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

I residui non sono considerati ingredienti.

Monoingredienti

I prodotti monoingredienti sono esentati dall'obbligo degli ingredienti se ricorre una seguenti condizioni:

- a) nome dell'ingrediente e nome del prodotto sono identici (es.: latte);
- b) il nome del prodotto consente di determinare chiaramente la natura del prodotto (es.: Pasta di semola di grano duro).

Carni e pesce

- Carni fresche
 - Preparazioni a base di carne non trasformate
 - Prodotti della pesca non trasformati
 - Molluschi bivalvi non trasformati,
- ai quali sia stata aggiunta acqua, sono posti in vendita con la dicitura della percentuale di acqua o dicitura simile, anche quando l'acqua rappresenta meno del 5% nel prodotto posto in vendita.

Indicazioni specifiche per carni e pesce

Prodotti e preparazioni di carne (fette, porzioni, ecc) e prodotti della pesca con aggiunta di acqua in quantità superiore al 5% riportano nel nome detta aggiunta e il QUID dell'acqua.

Prodotti ricostituiti

Sugli stessi prodotti di carne e della pesca, che possono sembrare costituiti da un unico pezzo, mentre nella realtà sono ricostituiti, figura la dicitura obbligatoria

“carne ricomposta” o “pesce ricomposto”.

Carni macinate

Le carni macinate, già disciplinate dal regolamento (CE) n. 853/2004, per i criteri di composizione, recano anche le seguenti due diciture:

= *percentuale del tenore di materie grasse inferiore a...*

= *rapporto collagene/proteine della carne inferiore a...*

Concetto di carne

Per carne si intendono i muscoli scheletrici dell'animale, comprensivi dei tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali le quantità naturalmente presenti di grasso e rapporto collagene/proteine non siano superiori ai limiti previsti nell'allegato VII, parte B.

In questa definizione non entrano le **“*carmi separate meccanicamente*”**, che figurano con questa dicitura nell'elenco degli ingredienti.

Ingredienti sostituiti

Nel caso di alimenti, in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è sostituito da un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca - oltre all'elenco degli ingredienti - una chiara indicazione del componente o ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

a) in prossimità della denominazione di vendita;

b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione e, comunque, non inferiore a 1,2 mm.

Uso dell'alimento

All'uso dell'alimento sono dedicati 2 articoli:

- a) condizioni di conservazione e di consumo dopo l'apertura del contenitore (art. 25);
- b) istruzioni per l'uso se necessarie per un uso adeguato dell'alimento (art. 27)

Origine

Si riferisce al Paese dove è stata effettuata la produzione o l'allevamento e non al luogo.

Detta informazione riguarda il prodotto finito, a prescindere dall'origine delle materie prime utilizzate.

Origine o provenienza - Art. 26

Il par. 1 riguarda gli adempimenti relativi a DOC, IGP e STG.

Il comma 2 disciplina 2 fattispecie, suscettibili di indurre in errore il consumatore:

- a) caso di omissione dell'origine o della provenienza;
- b) caso di indicazione che, nel complesso dell'etichetta, può far pensare ad un'origine o provenienza diversa.

Origine o provenienza - Art. 26

Gli altri paragrafi dell'articolo 26, dal 3 al 7, sono attualmente sospesi in attesa dell'adozione degli atti esecutivi della Commissione UE.

I paragrafi 8 e 9 sono già stati attuati riguardando le carni diverse da quelle bovine.

Trasformazione sostanziale

Art. 24 regolamento 2913/92

Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.

Trasformazione sostanziale

Occorrono, pertanto, condizioni specifiche e chiare per avere la trasformazione sostanziale:

- a) una fase importante del processo di fabbricazione o un prodotto nuovo, che porta un altro nome o cambia voce tariffaria;
- b) operazione economicamente giustificata ed effettuata da un'impresa all'uopo attrezzata.

Esempi:

Frumento: farina - pasta - pane - biscotti

Carne suina: prosciutto - salame - cotechino - zampone - culatello.

Origine obbligatoria

L'indicazione dell'origine è attualmente obbligatoria nei seguenti casi da riportare con le modalità prescritte nelle specifiche disposizioni:

- prodotti ortofrutticoli;
- prodotti della pesca;
- miele;
- carni bovine, suine, ovine, caprine e di volatili;
- oli di oliva;
- latte fresco pastorizzato (obbligo nazionale);
- latte fresco pastorizzato di alta qualità (obbligo nazionale)

Origine volontaria

In alcuni casi gli OSA potrebbero scegliere di indicare su base volontaria l'origine di un alimento per richiamare l'attenzione dei consumatori sulle qualità del loro prodotto. Anche tali indicazioni devono essere conformi a criteri armonizzati.

Provenienza

E' una informazione volontaria, ma può diventare obbligatoria in alcune situazioni.

E' il luogo, dove il prodotto, di origine di un'altra località, ha subito una o più fasi del processo di lavorazione, per cui trova giustificazione questa informazione.

Nome, ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale che figura in etichetta non costituisce indicazione di origine o di provenienza.

QUID - Art. 22

Per l'applicazione sono richieste due condizioni ai fini della sua indicazione obbligatoria:

a) figura nel nome o è generalmente associato al nome dal consumatore;

b) è evidenziato nell'etichettatura con parole, immagini o una rappresentazione grafica oppure

è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo da altri analoghi.

E' prevista l'esenzione per gli ingredienti utilizzati in debole dose a scopo aromatizzante.

Data di scadenza

Nel caso di imballi che riportano la data di scadenza e sono costituiti da più preimballi, la data di scadenza deve figurare sulle singole porzioni preconfezionate.

Equilibrio tra indicazioni volontarie e indicazioni obbligatorie

art. 37

Talvolta le indicazioni volontarie nuocciono alla chiarezza di quelle obbligatorie.

Occorre, quindi, trovare un equilibrio sulla base dei criteri che saranno determinati dalla Commissione

Indicazioni volontarie

Le indicazioni volontarie possono figurare se c'è spazio disponibile dopo aver utilizzato le informazioni obbligatorie con le modalità che saranno prescritte.

Presentazione

La presentazione degli alimenti è un aspetto importante, che, in Italia, gli organi di controllo fanno fatica a capire e non controllano.

Essa riguarda principalmente la forma, l'aspetto o l'imballaggio, ma anche lo spazio nel quale i prodotti sono esposti per la vendita, in particolare nei supermercati.

Dichiarazione nutrizionale

Modifiche sostanziali all'attuale sistema

- Viene modificato l'ordine obbligatorio dei nutrienti.
- Nel concetto di grassi entrano gli acidi grassi trans, ma essi non possono essere indicati o essere oggetto di messaggi fino a quando la Commissione UE non deciderà le relative modalità.
- Su base volontaria il valore energetico, oltre che nella tabella, può figurare nel campo visivo principale da solo o insieme agli altri nutrienti.
- Sugli imballaggi che hanno la superficie inferiore a 25 cm² non figura l'etichetta nutrizionale. Se questi non superano 10 cm², oltre all'etichetta nutrizionale, non figura neppure l'elenco degli ingredienti.
- Vanno, comunque, indicati il nome del prodotto, gli allergeni, la quantità netta e il TMC.

Dichiarazione nutrizionale per porzione

- * La regola è la menzione per 100g o 100ml.
- * La dichiarazione per porzione o unità di consumo è subordinata a:
 - a) la menzione figura immediatamente accanto alla denominazione;
 - b) la quantità di sostanze nutritive figura fuori della tabella con la menzione del valore energetico e della quantità di grassi totali, di acidi grassi saturi, zuccheri e sale; in questo caso il solo valore energetico va espresso oltre che per porzione anche per 100g/ml;
 - c) nel caso di prodotti non confezionati e salva diversa decisione nazionale figurano il valore energetico e la quantità dei nutrienti e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento (parte B, allegato XIII).

Dichiarazione nutrizionale

Esenzioni

L'allegato V del regolamento riporta l'elenco dei prodotti esentati dall'obbligo delle informazioni nutrizionali.

Tra le esenzioni è utile richiamare l'attenzione su quella riportata al n. 19.

Dichiarazione nutrizionale

Esenzione n. 19

Si tratta degli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti dal fabbricante di piccole quantità direttamente al consumatore finale o a **strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.**

Struttura locale di vendita

Così definita nell'Accordo della Conferenza Permanente tra Stato Regioni e Province autonome del 29 aprile 2010 (G. U. n. 121 del 26 maggio 2010):

“ **Struttura locale di vendita** identificata nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini; ciò al fine di non penalizzare le aziende che dovessero trovarsi al confine di un'unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante”.

Allergeni

Il nome della sostanza o del prodotto allergico deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti, se non figura nella denominazione, mediante l'uso di caratteri, chiaramente distinti da quelli relativi agli altri ingredienti, per **dimensione, stile, colore.**

Allergeni

Se non figura l'elenco degli ingredienti, il messaggio è fornito con l'uso della dicitura **“contiene...”** seguita dal nome della sostanza o delle sostanze.

Conclusione

Spero che il mio intervento sia stato chiaro sugli argomenti trattati e che gli esempi portati abbiano contribuito ad una migliore comprensione della materia, vi ringrazio per l'ascolto e la pazienza manifestata.

GRAZIE!