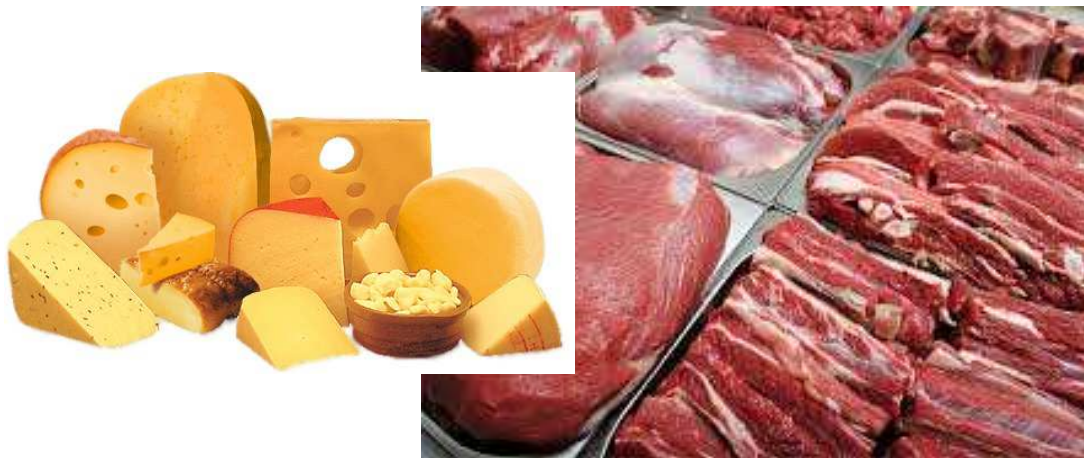


PRINCIPALI AGGIORNAMENTI SULLA ETICHETTATURA DI CUI AI REGOLAMENTI 1169/2011 E 1337/2013

Maurizio Ferri
Veterinario ufficiale



CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE
- 27 Maggio, 2017, Chieti (PE)

Regolamento UE 1169/2011

14.12.2013

EN

Official Journal of the European Union

L 335/19

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 1169/2011
of 13 December 2011

laying down rules for the application of Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council as regards the indication of the country of origin or place of provenance for fresh, chilled and frozen meat of swine, sheep, goats and poultry

THE EUROPEAN COMMISSION,

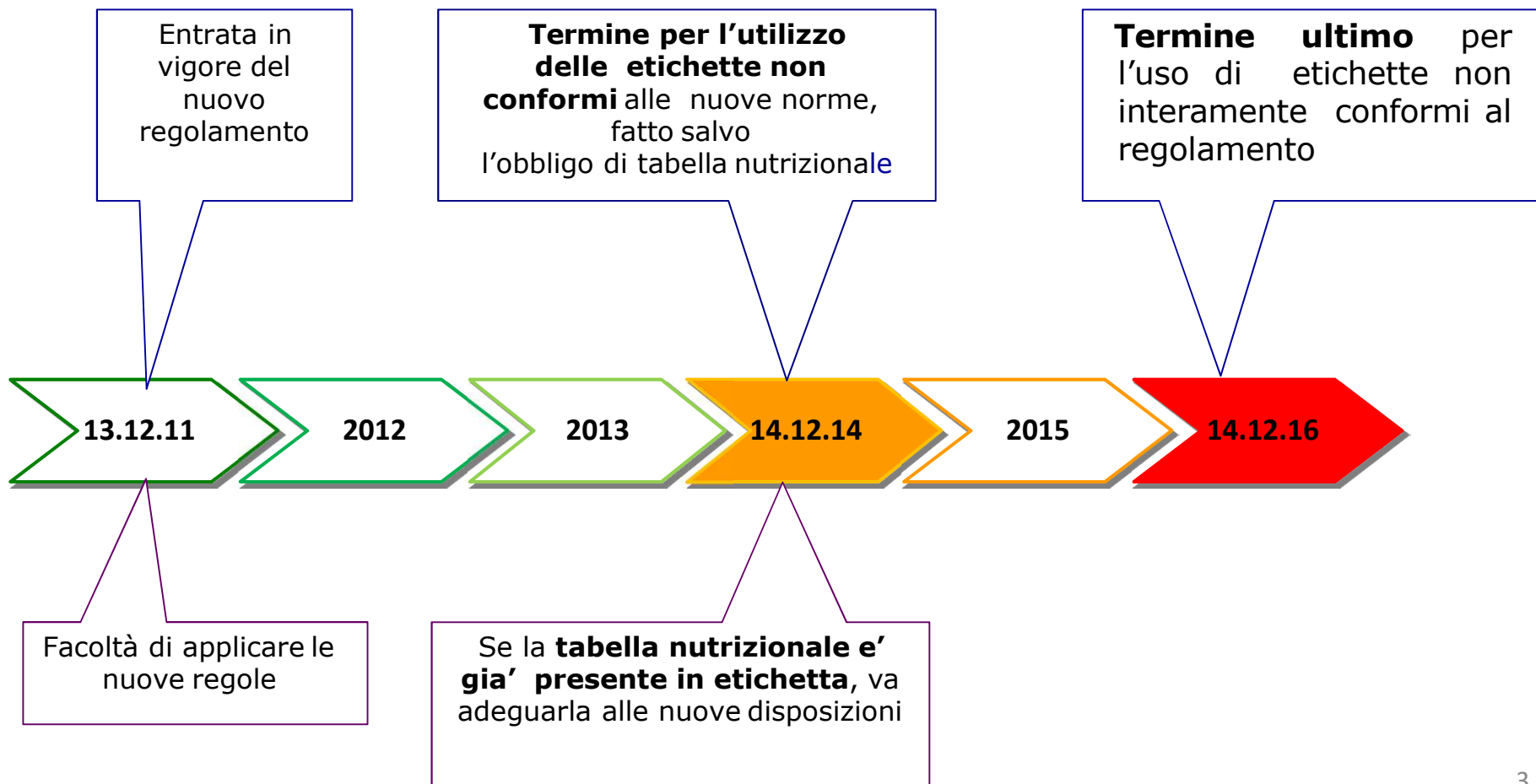
Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

with Articles 23 to 26 of Council Regulation (EEC) No 2913/92⁽¹⁾. For animal products that concept refers to the country in which the product is wholly obtained which applied to meat means the country in which the animal was born, reared and slaughtered. When several

- Sostituisce la direttiva 2000/13
- Stabilisce nuove regole per i prodotti alimentari pre-confezionati da dicembre 2014
- Modifiche significative per l'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari
 - nuovi requisiti per le informazioni obbligatorie sugli alimenti. La **dichiarazione nutrizionale obbligatoria** per la maggior parte degli alimenti preconfezionati **si applica dal 13 dicembre 2016**.
 - **Dal 1° aprile 2015** sono in vigore le nuove norme relative alle informazioni relative al paese di origine per le carni di ovini, suini, caprini e pollame.

Reg. UE 1169/11

Tempi di attuazione



Obiettivi del Regolamento 1169/2011

- semplificazione e modernizzazione della legislazione (flessibilità)
- scelte consapevoli di una dieta sicura e sana
 - aumentare il livello di protezione dei consumatori (informazione sugli alimenti)
- protezione del mercato interno

Reg. UE 1169/11

- campo di applicazione

- OSA 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.
- si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Informazioni obbligatorie (art. 4)

- Protezione della salute dei consumatori fornendo informazioni su:
 - identità, composizione, proprietà
 - uso sicuro dell'alimento (es. durata, stoccaggio)
 - caratteristiche nutrizionali (per il consumatore con esigenze dietetiche)

Pratiche leali di informazione (art. 7)

- le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**
 - es. caratteristiche, natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione)
- le informazioni devono essere **precise, chiare e facile da comprendere** per il consumatore
- non attribuzione al prodotto alimentare di effetti o proprietà che non possiede
- non attribuzione di proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana (deroga per acque minerali)

Responsabilità (art. 8)

- presenza e accuratezza delle informazioni sugli alimenti
- non fornire alimenti non conformi
- non modificare informazioni che possano indurre in errore il consumatore o influenzare la scelta informata
- informazioni per gli alimenti non confezionati e gli alimenti confezionati (ad es. etichetta o documento commerciale)

Gli elementi obbligatori (art. 9)

- denominazione dell'alimento e quantità netta
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare
- elenco e quantità degli ingredienti (compresi quelli che causano **allergie o intolleranze** -Allegato II)
- termine minimo di conservazione (TMC) o la data di scadenza
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- **il paese d'origine o il luogo di provenienza** ove previsto all'articolo 26 (esteso a specie diverse dal bovino dal Regolamento UE 1337/2014)
- **dichiarazione nutrizionale**

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1

La denominazione dell'alimento

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

Ribadito dalla Dir. UE 2011/91 rimane obbligatorio perché l'Art.13 del D.Lgs. 109/92 rimane in vigore, proprio perché l'indicazione del lotto non è prevista nel Reg. UE 1169/11.

La quantità netta

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelapesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1609kJ 384kcal
Grassi	17,4g
di cui acidi grassi saturi	5,2g
Carboidrati	50,3g
di cui zuccheri	20,7g
Fibre	2,7g
Proteine	5,3g
Sale	0,15g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

L'elenco degli ingredienti

Indicazione quantitativa degli ingredienti **evidenziati**

Qualsiasi ingrediente che provochi **allergie o intolleranze**

La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
ESCLUSO NEL 1169

Il termine minimo di **conservazione** o nel caso di prodotti molto deperibili **la data di scadenza**

Una **dichiarazione nutrizionale**

Gli elementi obbligatori (art. 9)

- elenco e quantità degli ingredienti (compresi quelli che causano **allergie o intolleranze** -Allegato II)

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. <u>Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.</u>
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.

Art. 19: omissione dell'elenco ingredienti per i seguenti alimenti



Alimenti che possono provocare allergie o intolleranze («allergeni»)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti derivati
- Pesce e derivati e MEL
- Uova e derivati
- Arachidi
- Latte e derivati
- Soia e derivati
- Nocciole
- Frutta a guscio (mandorle, pistacchi)



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



Gli elementi obbligatori (art. 9)

- **TMC**: ≤ 3 ; $3 < x < 18$; > 18
- **Data di scadenza**
(giorno/mese/anno)



- **Alim**

no TMC

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:
30.08.14
L 213
300 g e



8 10 06 123 100 254 4 1

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

- valore energetico
- quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale
- Per etichettatura alimenti preconfezionati:
 - valore energetico
OPPURE
 - valore energetico CON
quantità di grassi, saturi,
zuccheri, sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1901 kJ
	452 kcal
Grassi	13,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	73,7 g
di cui zuccheri	22,0 g
Fibre	1,9 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,56 g
Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente	

Obbligo decorre a partire dal 13/12/2016 (art. 30 e 35)

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

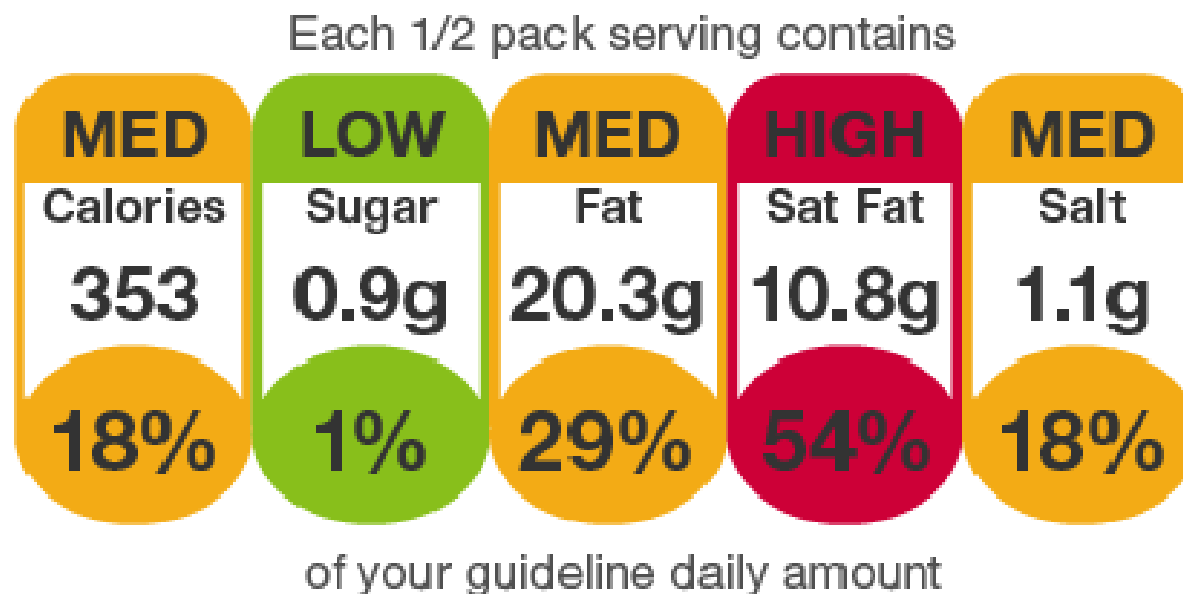
PART B — REFERENCE INTAKES FOR ENERGY AND SELECTED NUTRIENTS OTHER THAN VITAMINS AND MINERALS (ADULTS)

Energy or nutrient	Reference intake
Energy	8 400 kJ/2 000 kcal
Total fat	70 g
Saturates	20 g
Carbohydrate	260 g
Sugars	90 g
Protein	50 g
Salt	6 g

Dichiarazione nutrizionale- Forme di espressione e presentazione supplementari (art. 35)

- Requisiti per i valori energetici e le sostanze nutritive con forme o simboli grafici
 - basati su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori (facile da comprendere)
 - il loro sviluppo è il risultato della consultazione con una vasta gamma di gruppi di parti interessate
 - obiettivi e non discriminatori
 - l'applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Dichiarazione nutrizionale- Forme di espressione e presentazione supplementari (art. 35)



Source: Food Standards Agency

Dichiarazione nutrizionale- Forme di espressione e presentazione supplementari (art. 35)

- Stati membri
 - Fornire alla Commissione i dettagli di tali forme di espressione supplementari
 - Garantire un adeguato monitoraggio
 - FBO deve informare l'AC dell'uso di una forma di espressione o di presentazione supplementare e fornire le giustificazioni pertinenti per quanto riguarda l'adempimento dei requisiti legali
 - Entro il dicembre 2017 la relazione della Commissione

Informazioni volontarie

- Non fuorvianti, ambigue o tale da confondere il consumatore
- Basati su dati scientifici rilevanti
- Adozione di atti di esecuzione della Commissione relativi all'applicazione di tali requisiti

Misure nazionali

- Gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali **salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza.**
- Tali disposizioni nazionali non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci, ivi compresa la discriminazione nei confronti degli alimenti provenienti da altri Stati membri

Misure nazionali

- Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari
 - protezione della salute pubblica
 - protezione dei consumatori
 - prevenzione delle frodi
 - protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.
- indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dei prodotti alimentari
- assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione specifica
- alimenti non pre-imballati

Recap

- Norme sull'etichettatura generale degli alimenti e sull'etichettatura nutrizionale in un solo atto legislativo
- Per gli alimenti preconfezionati, le informazioni sugli allergeni devono essere enfatizzate nell'elenco degli ingredienti
- L'etichettatura nutrizionale è necessaria per la maggior parte degli alimenti preimballati a partire dal dicembre 2016 (etichettatura nutrizionale sul retro)

Recap

- dimensione minima del carattere per le informazioni obbligatorie.
- informazioni relative al paese di origine sono richieste per le carni fresche, refrigerate e surgelate di suini, ovini, caprini e pollame (il [regolamento di esecuzione \(UE\) n. 1337/2013](#) stabilisce le norme per questo requisito e si applica a decorrere dal 1° aprile 2015) art. 26, paragrafo 2, lettera b) della Regolamento 1169/2011 .

Regolamento EC n.1337/2013

- Definisce il sistema di tracciabilità per garantire:
 - collegamento tra le carni e l'animale, o il gruppo di animali, da cui sono state ottenute -in fase di macellazione la responsabilità di tale collegamento spetta al macello
 - la trasmissione, insieme alle carni, delle informazioni relative secondo il caso, alle indicazioni di cui agli articoli 5, 6 e 7 agli operatori nelle successive fasi di produzione e distribuzione. la trasmissione

Ma le regole del paese di origine esistono già in una specifica legislazione comunitaria per prodotti quali la carne bovina, il miele, il pesce ecc.

Regolamento EC n.1337/2013

- **Articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011:** obbligo di indicare il paese di origine o luogo di provenienza sull'etichetta della carne cioè carni fresche, refrigerate e surgelate di suini, ovini, caprini e pollame.
- stabilisce le norme relative all'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza sull'etichetta delle carni fresche, refrigerate e surgelate di
 - Suini
 - Pecore
 - Capre
 - Pollame
- La responsabilità degli OSA in ogni fase della catena alimentare) per il sistema di identificazione e di registrazione

L 304/18

EN

Official Journal of the European Union

22.11.2011

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)

Quale tipologia di carne è inclusa nel Regolamento CE n. 1337/2013?

- Il regolamento si applica alle carni non trasformate preconfezionate, ad esempio: carcasse fresche, refrigerate o congelate, carcasse di pollame o tagli di queste carni
- Le regole valgono anche per tutto il pollame quale pollo, anatre, oche, tacchini e faraone.

Quali tipologie di carne non sono incluse nel Regolamento CE n. 1337/2013?

- Carni quali pancetta affumicata, salsiccia, salame, prosciutto
- Prodotti a base di carne che sono stati ulteriormente trattati: ad es. Pollo kiev /filetto di maiale ripieno o prodotti che contengono carne come ingrediente (es. lasagne).
- carne che viene imballata nei locali di vendita a richiesta del cliente o preconfezionata per la vendita diretta dai locali
- carne non imballata
- carne preparata nei ristoranti, negli alberghi, nei pub.

....paese di origine



Quali informazioni specifiche devono essere sull'etichetta delle carni?

- i requisiti specifici di etichettatura per ciascuna specie animale sono definiti all'[articolo 5](#)
- l'etichetta deve indicare il nome dello [Stato membro o di un paese terzo](#) (ovvero paese al di fuori dell'UE) dove l'animale è stato allevato e macellato.

- **Per i suini**

- macellati > di 6 mesi: SM o PT in cui hanno avuto luogo gli ultimi 4 mesi del periodo di allevamento
- macellati <6 mesi e \geq 80 kg: SM o PT in cui ha avuto luogo il periodo di allevamento fino a 30 kg

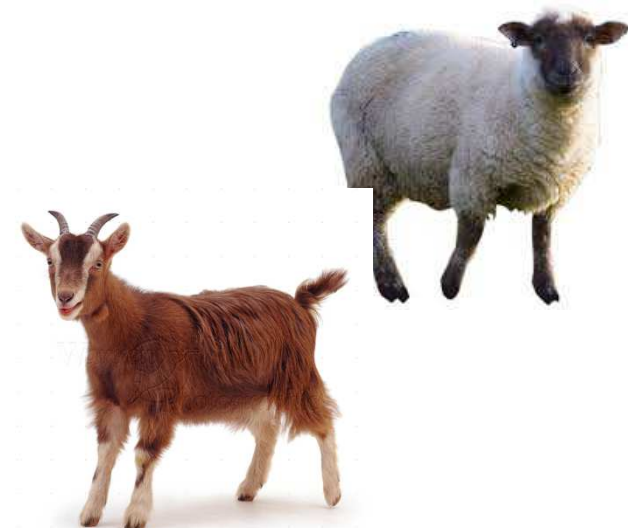


Quali informazioni specifiche devono essere sull'etichetta delle carni

- i requisiti specifici di etichettatura per ciascuna specie animale sono definiti all'[articolo 5](#)
- l'etichetta deve indicare il nome dello [Stato membro o di un paese terzo](#) (ovvero paese al di fuori dell'UE) dove l'animale è stato allevato e macellato

- **For pecore e capre:**

- SM o PT in cui ha avuto luogo l'ultima fase di allevamento di almeno 6 mesi
- Se < 6 months, SM o PT in cui ha avuto luogo l'intera fase di allevamento

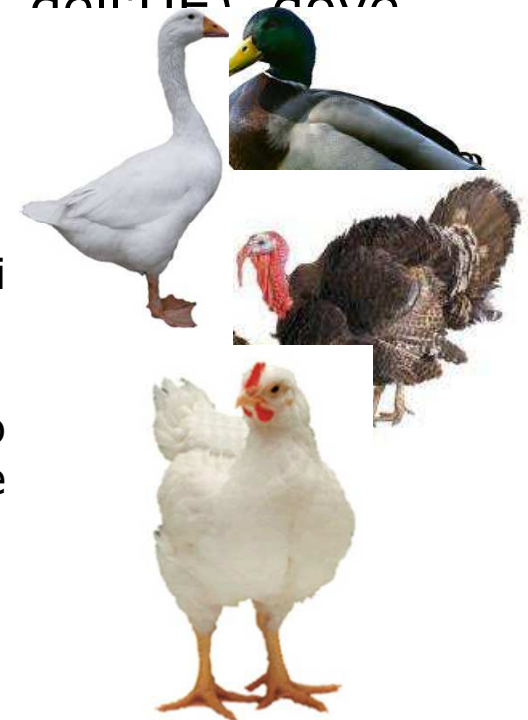


Quali informazioni specifiche devono essere sull'etichetta delle carni

- i requisiti specifici di etichettatura per ciascuna specie animale sono definiti all'[articolo 5](#)
- l'etichetta deve indicare il nome dello [Stato membro o di un paese terzo](#) (ovvero paese al di fuori dell'UE) dove l'animale è stato allevato e macellato

- **Per pollame:**

- SM or PT in cui ha avuto luogo l'ultima fase di allevamento di almeno 1 mese, or
- Se macellati < 1 mese, SM o PT in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento doipo che l'animale è stato ammesso all'ingressooi



Quali informazioni specifiche devono essere sull'etichetta delle carni?

- Se il periodo di allevamento (es. maggiore di 4 mesi) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'Osa può indicare «Allevato in: vari Stati membri dell'UE» o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da «Allevati in: vari paesi extra UE» o «Allevati in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE».
- Se l'animale è nato, allevato e macellato in un solo Stato membro o in un paese terzo l'OSA può indicare l'origine (nome della SM o del PT), con soddisfazione dell'autorità competente
- L'etichetta deve indicare il nome dello Stato membro o di un paese terzo (ovvero paese al di fuori dell'UE) dove l'animale è stato allevato e macellato

Quali informazioni specifiche devono essere sull'etichetta delle carni?

- Se più pezzi di carne, della stessa specie animale o di specie diverse, corrispondono a indicazioni di etichettatura diverse, e sono presentate nella stessa confezione al consumatore o a una collettività, l'etichetta indica:
 - per ciascuna specie, **l'elenco dei relativi Stati membri o paesi terzi**;
 - **il codice della partita** che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

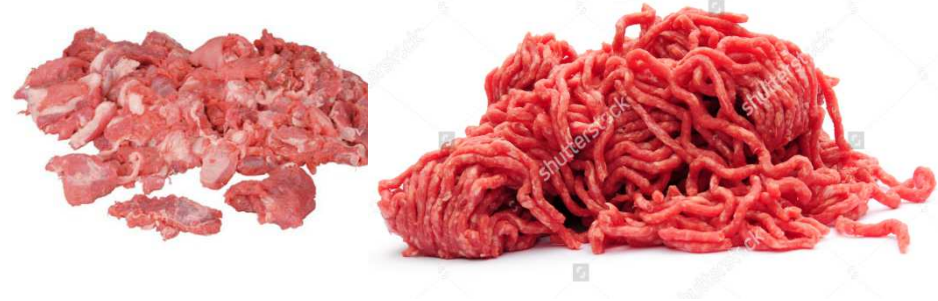
Deroga per le carni da paesi terzi

l'etichetta delle carni importate per immissione sul mercato dell'Unione e per le quali le informazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), non sono disponibili, deve contenere l'indicazione «Allevato in: non UE» e «Macellato in: (nome del paese terzo in cui l'animale è stato macellato)».

Informazioni supplementari facoltative sull'etichetta

- Gli operatori del settore alimentare possono integrare le indicazioni stabilite agli articoli 5, 6 e 7 con **informazioni supplementari** relative alla provenienza delle carni.
- Queste informazioni supplementari non devono essere in contrasto con quelle di cui agli articoli 5, 6 e 7 e devono rispettare le norme del capo V del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Deroghe per carni macinate e rifilature (art. 7)



- Gli OSA sono autorizzati ad escludere, se lo desiderano, i requisiti necessari per gli Stati membri o i paesi terzi (deroga all'articolo 5, paragrafo 1, lettere a) eb)), art. 5 (2) e art. 6. per esempio
- «Origine: UE», qualora le carni macinate o le rifilature siano prodotte esclusivamente con carni ottenute da animali nati, allevati e macellati in più Stati membri;

Esempi

- Fresh swine meat (carcase)
 - “Born” in Italy, “Reared” and “Slaughtered” in Italy
 - Alternatively :
“Origin”:Italy



Esempi

- Fresh beef meat (carcase)
 - “Born” in Italy, “Reared” and “Slaughtered” in Italy
 - Alternatively :
“Origin”:Italy



Grazie per l'attenzione