



Informazione al consumatore
sui prodotti alimentari,
Reg. UE n. 1169/11

UDINE 7/11/2014

Paolo Patruno

Politiche Europee e Informazione al Consumatore
FEDERALIMENTARE

Roma - Bruxelles

tel. +32 2 2861224 - +39 334 2213669

email: patruno@federalimentare.it

www.federalimentare.it

Premesse e sviluppi



Nota MiSE 31.7.2014;
Revisione D. Lgs. 109/92;
Decreto sulle sanzioni;

Obiettivi

Reg. UE 1169/11

**del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
(GUUE, L 304 del 22.11.2011)**

- **abroga** le Direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 999/10/CE, **2000/13/CE**, 2002/67/CE e 2008/5/CE e il Reg. 608/2004
- **modifica** i Regolamenti: 1924/2006 e 1925/2006

- **Semplificazione**
 - raccolta normative orizzontali
 - specifiche tecniche in Allegato (modif. Comitologia)
 - bilanciamento tra Mercato Interno e diverse percezioni consumatori negli Stati membri
 - apertura verso strumenti alternativi d'informazione
- **Tutela della salute del consumatore**
 - art. 153 CE
 - Libro Bianco su Nutrizione, Sovrappeso, Obesità e malattie correlate (2007)
 - sicurezza nutrizionale

Campo di applicazione

- ✓ Tutti i prodotti destinati al consumatore finale e a ristoranti, mense, ospedali, *catering*;
- ✓ quelli somministrati da pubblici esercizi;
- ✓ vendite a distanza
- ✓ esenzioni specifiche (es. etich. nutrizionale, All. V);
- ✓ prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro (art. 44);
- ✓ prodotti di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo (art. 8.7 - B2B; ex art. 17 109/92);

Legislazioni nazionali

Le norme nazionali su aspetti non regolati a livello UE non devono:

- ostacolare la libera circolazione delle merci nel Mercato unico, e soprattutto
- discriminare i prodotti realizzati in altri Paesi

Restano da chiarire:

- sistemi nazionali etichettatura nutrizionale (es. UK, *traffic lights* + *reference intakes*)
- informazioni “derivate” (es. *food taxes*)

Pratiche leali di informazione (1)

ARTICOLO 7

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:
 - 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;

Pratiche leali di informazione (2)

- 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.
- 2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.
- 3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.
- 4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:
 - a) alla pubblicità;
 - b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

Responsabilità (1)

ART. 8

- *Chi è responsabile per la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti?*
- L'OSA sotto il cui nome o ragione sociale l'alimento viene immesso sul mercato.
- L'importatore all'interno dell'UE (se l'operatore di cui sopra non risulti stabilito in UE).
- *Quale indirizzo va menzionato?*
- Quello dell'OSA responsabile (L'art. 9.1.h stabilisce l'obbligo di indicare il nome o ragione sociale e l'indirizzo. L'art. 8 riconosce un solo responsabile in via principale).
- Prima si definisce l'OSA responsabile (8.1) e poi si stabiliscono le informazioni di cui all'art. 9.1.h
- Nota MiSE 2.10.2014 e indirizzo interpretativo della Commissione europea.

Responsabilità(2)

- Gli OSA sono responsabili per le modifiche apportate alle informazioni che accompagnano gli alimenti (es. Errori di traduzione).
- Vendita a distanza: responsabilità in capo al proprietario del sito web, per quanto riguarda la responsabilità per le informazioni obbligatorie fornite precedentemente alla conclusione dell'acquisto.

Informazioni obbligatorie (1)

- **Art. 9 Elementi obbligatori**

- 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;

Informazioni obbligatorie (2)

- **Art. 9 Elementi obbligatori**

- 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.

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 dal Reg. UE 1169 Art. 9, si deve ritenere opportuno mantenere l'indicazione per evitare controversie e, inoltre, perché potrebbero essere emessi "atti di esecuzione" e/o norme nazionali che integrino o correggano questa mancanza a seguito della Dir. UE 2011/91

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



8 006123 002541

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

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
VOLONTARIA A NORMA DEL REG. (UE) 1169

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

Una dichiarazione nutrizionale

PROSCIUTTO COTTO AFFETTATO



Salumificio S.p.a.
V.Le dell'Industria Milano

100 g e

INGREDIENTI: coscia suina, sale, destrosio, zucchero, aromi (con **grano**), antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL **13/12/2014**

Da conservarsi ad una temperatura di 4°



Lotto

IT
000 L
CE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	Per 100g
Energia/Valore energetico	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui: Acidi Grassi Saturi	g
Carboidrati	g
Di cui: Zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Denominazione alimento (1)

Art. 17 La denominazione dell'alimento

1. La denominazione dell'alimento è la sua **denominazione legale**. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua **denominazione usuale**; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una **denominazione descrittiva**.
2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento

Denominazione alimento (2)

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.
4. La denominazione dell'alimento **non è sostituita** con una **denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia**.
5. L'**allegato VI** stabilisce **disposizioni specifiche** sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

Denominazione alimento (3)

AII. VI DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

PARTE A — 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 che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «**scongelato**».
3. Gli alimenti trattati con **radiazioni ionizzanti** recano una delle seguenti indicazioni:
«**irradiato**» o «**trattato con radiazioni ionizzanti**» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. 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.**
2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro **denominazione specifica**, conformemente alle regole previste **all'articolo 17 e all'allegato VI**.
3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.
4. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.
5. Allo scopo di realizzare gli obiettivi del presente regolamento, la Commissione, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, adegua e adatta la definizione di nanomateriali di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera t), al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.

Ingredienti (2)

- ✓ Allergeni: obbligo di ripetizione, evidenza grafica in lista ingredienti (*font* diverso, grassetto, es. «*latte in polvere*»). Anche il colore di *background* e altri elementi utili a far risaltare graficamente l'allergene rilevano
- ✓ Se la denominazione di vendita già contiene o evoca l'allergene, non serve ripeterlo
- ✓ Se superficie maggiore confezione <10 cm² (no obbligo lista ingredienti) va messa in evidenza la dicitura «*contiene 'X' (allergene)*»
- ✓ Oli e grassi vegetali: specificazione della loro natura (non più sufficiente « oli vegetali »)

Ingredienti (3)

- Indicazione obbligatoria di acqua e ingredienti volatili aggiunti a carne, preparazioni di carne, prodotti della pesca non processati, molluschi bivalvi non processati
- se il prodotto appare come un unico pezzo, taglio o fetta, bisogna indicato «*con acqua aggiunta*» (>5%) accanto alla denominazione di vendita

Ingredienti (4)

Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti::
 - a) **figura nella denominazione** dell'alimento o è **generalmente associato** a tale denominazione dal consumatore;
 - b) **è evidenziato** nell'etichettatura mediante **parole, immagini o una rappresentazione grafica**; o
 - c) **è essenziale per caratterizzare** un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto

Informazione nutrizionale (1)

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

- **valore energetico** -> kJ e kcal
- **grassi totali**
- **acidi grassi saturi**
- **carboidrati**, di cui
- **zuccheri**
- **proteine**
- **sale**

NB: sodio equivalente

(sodio x 2,5)

Informazione nutrizionale (2)



✓ **Valori nutritivi facoltativi** (art. 30.2. Acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine all. XIII.a.1 in quantità significativa)

✓ **Ripetizione: solo valore energetico o valore energetico + grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale**

✓ **Riferimento obbligatorio ai 100g/100ml**, volontario alla porzione (che la CE potrà armonizzare, per alcune categorie di alimenti)

✓ **Trans-grassi vietati** (entro 3 anni la CE presenterà un rapporto sulla opportunità di inserirli in tabella)

Informazione nutrizionale (3)

- Valori dichiarati: valori medi stabiliti sulla base dell'analisi dell'alimento effettuata dal produttore, dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi a ingredienti usati (metodi analitici) o dal calcolo effettuato partendo da dati generalmente stabiliti e accettati (letteratura);
- Oltre a 100g/100 ml anche per 100g/100ml o per porzione quale percentuale delle RI (assunzioni di riferimento) di cui all'allegato XIII parte B (8400Kj/2000 Kcal energia/ 70 g grassi/ 20 g acidi grassi saturi/ 260 g carboidrati/ 90 g zuccheri/ 6 g sale)

Informazione nutrizionale (4)

Assunzioni di riferimento (1):

Informazioni di sintesi, rispetto alla tabella nutrizionale, esprimono il contributo di una porzione dell'alimento rispetto al fabbisogno medio giornaliero raccomandato di un adulto

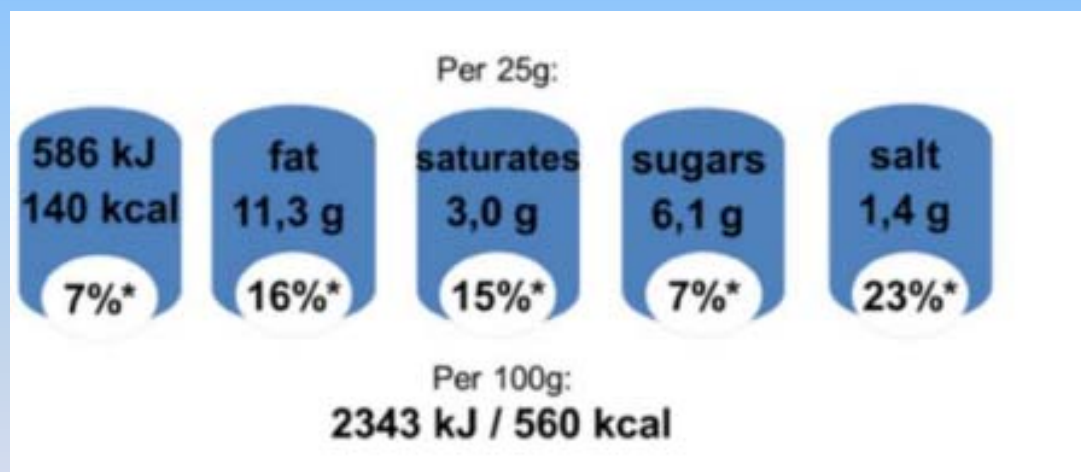
Non (ancora) ammessi per sottogruppi di popolazione (es. bambini)

Informazione nutrizionale (4)

Assunzioni di Riferimento (2)

Importo totale

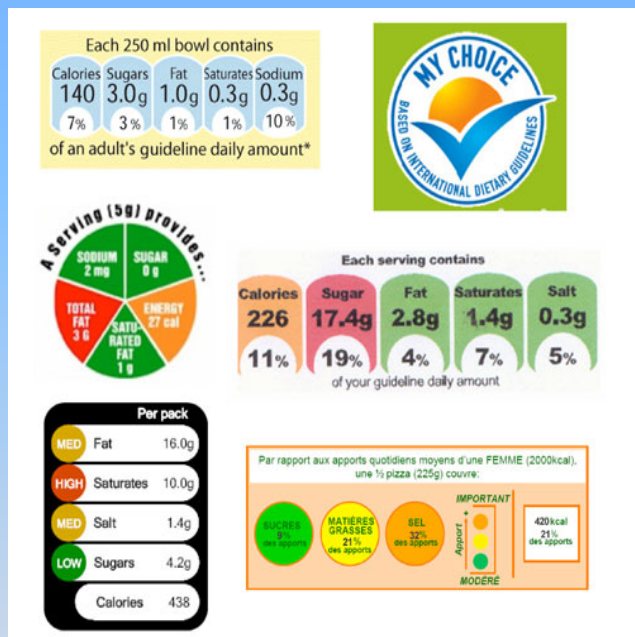
*Es. ogni **porzione** contiene:*



Apporto percentuale

rispetto al fabbisogno medio
giornaliero

Informazione nutrizionale (4)



- **Schemi nazionali** (simbolici, grafici, etc) ammessi purchè vi siano studi circa effettiva comprensione consumatori, dopo consultazione con *stakeholders*, siano fondati scientificamente, non siano discriminatori verso altri prodotti e non creino barriere al mercato interno unico (?)
- **Traffic lights ammessi** (UK, insieme a Reference Intake, c.d. sistema ibrido, basato su studi sulla percezione dei consumatori)



- **Altezza minima caratteri informazioni obbligatorie in etichetta** = 1,2mm ('x' minuscola)
- **Piccole confezioni** (superficie più ampia <80 cm²) = 0,9 mm ('x' minuscola)
- **Confezioni micro** (superficie più ampia <25 cm²)= esenzione tabella nutrizionale obbligatoria
- **Requisiti ulteriori di leggibilità** - quali tipo e spessore del carattere, spaziatura tra parole, lettere e righe, proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, contrasto con lo sfondo - saranno definiti dalla CE



Promemoria, iscrizioni metrologiche

Quantità nominale,	in g o ml	Altezza minima, in mm
	<50	2
	50-200	3
	200 -1000	4
	>1000	6

+ Il valore numerico deve venire seguito dal simbolo o dal nome dell'unità di misura

+ Iscrizioni indelebili, ben visibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita

+ È vietato accompagnare l'iscrizione relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione o ambiguità come "circa" o altri termini analoghi.

DPR 391/80, art. 14

Varie (1)

- Data di scadenza, « *da consumarsi entro ...* » su ogni porzione individuale preconfezionata
- Denominazione di vendita: «Scongelo» → se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, a meno che ciò non abbia rilevanza in termini di sicurezza e qualità del prodotto
- Ingrediente sostitutivo di un ingrediente normalmente utilizzato o naturalmente presente nel prodotto va indicato accanto alla denominazione di vendita ($x \geq 75\%$ rispetto ai caratteri del nome del prodotto)

Varie (2)



- Carne, preparazioni di carne e prodotti della pesca che hanno l'apparenza di fetta, filetto, o porzione devono sempre indicare l'acqua aggiunta (se >5%, a fianco della denominazione di vendita)
- Eccezioni : mortadella, hot dog, salsicce,
- La valutazione dovrebbe essere fatta dalle autorità “caso per caso” (Q&A della CE)
- Carne, preparazioni di carne, prodotti della pesca che appaiono come fetta, filetto, o porzione ottenuti da un unico pezzo, ma sono composti da diversi pezzi uniti tra loro → dicitura «combinazione di più pezzi»

Origine



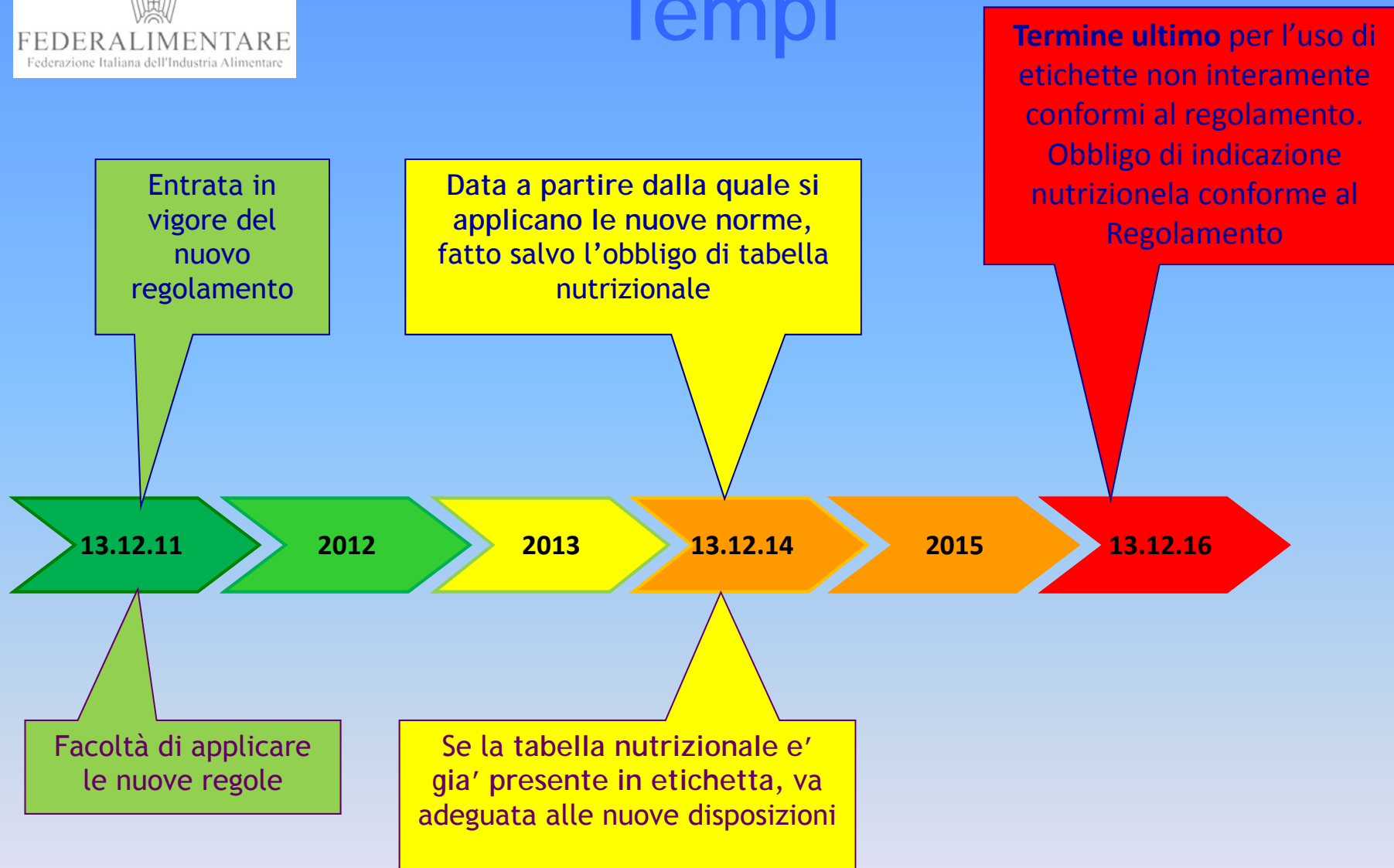
- ❖ La Commissione deve sottoporre una relazione, tre anni dopo l'entrata in vigore del Regolamento, su costi/benefici dell'estensione dell'indicazione **obbligatoria d'origine** a:
 - ✓ latte e prodotti caseari (anche quando presente come ingrediente a vario titolo)
 - ✓ carne usata come ingrediente nei prodotti trasformati
 - ✓ prodotti non trasformati
 - ✓ ingredienti che rappresentano più del 50% del prodotto
 - ✓ prodotti mono-ingrediente

Origine, lavori in corso

Si attendono:

- relazione CE a Parlamento Europeo e Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza delle carni utilizzate come ingrediente
- proposta CE su come indicare l'origine dell'ingrediente primario (>50% del prodotto finito), quando essa non coincida con il luogo di trasformazione sostanziale dell'alimento

Tempi



Misure di attuazione

- Nei prossimi anni, la Commissione:
 - dovrà pubblicare una valutazione d'impatto sull'eventuale indicazione di origine per ulteriori prodotti
 - dovrà definire ulteriori criteri per la leggibilità
 - potrà definire le tolleranze sulle indicazioni nutrizionali
 - dovrà pubblicare una relazione su eventuali forme ulteriori di espressione nutrizionale
 - se del caso, definire regole sulle porzioni per categorie specifiche di prodotti

LINEE GUIDA FEDERALIMENTARE

- Contributo associativo;
- Documento dinamico;
- Scaricabili;
- Indirizzi interpretativi CE, MiSE;