

CORSO PRATICO PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

17 Ottobre 2018



CORSO PRATICO PER L'APPLICAZIONE DEL NUOVO REGOLAMENTO SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

- **REG. UE 1169/11: Informazioni ai consumatori**
 - **REG. CE 1924/06: Indicazioni nutrizionali**
 - **Origine e provenienza, Made in Italy**
- **Autorita' competenti e sistema sanzionatorio**

Reg. UE 1169/11 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

duemilaquattordici

2014

Gennaio							Febbraio							Marzo							Aprile						
Lu	6	13	20	27			Lu	3	10	17	24		Lu	3	10	17	24	31	Lu	7	14	21	28				
Ma	7	14	21	28			Ma	4	11	18	25	Ma	4	11	18	25		Ma	1	8	15	22	29				
Me	1	8	15	22	29		Me	5	12	19	26	Me	5	12	19	26		Me	2	9	16	23	30				
Gi	2	9	16	23	30		Gi	6	13	20	27	Gi	6	13	20	27		Gi	3	10	17	24					
Ve	3	10	17	24	31		Ve	7	14	21	28	Ve	7	14	21	28		Ve	4	11	18	25					
Sa	4	11	18	25			Sa	1	8	15	22	Sa	1	8	15	22	29	Sa	5	12	19	26					
Do	5	12	19	26			Do	2	9	16	23	Do	2	9	16	23	30	Do	6	13	20	27					
	1	2	3	4	5			6	7	8	9		9	10	11	12	13	14		14	15	16	17	18			

Maggio							Giugno							Luglio							Agosto						
Lu	5	12	19	26			Lu	2	9	16	23	30	Lu	7	14	21	28	Lu	4	11	18	25					
Ma	6	13	20	27			Ma	3	10	17	24	Ma	1	8	15	22	29	Ma	5	12	19	26					
Me	7	14	21	28			Me	4	11	18	25	Me	2	9	16	23	30	Me	6	13	20	27					
Gi	1	8	15	22	29		Gi	5	12	19	26	Gi	3	10	17	24	31	Gi	7	14	21	28					
Ve	2	9	16	23	30		Ve	6	13	20	27	Ve	4	11	18	25		Ve	1	8	15	22	29				
Sa	3	10	17	24	31		Sa	7	14	21	28	Sa	5	12	19	26		Sa	2	9	16	23	30				
Do	4	11	18	25			Do	1	8	15	22	29	Do	6	13	20	27	Do	3	10	17	24	31				
	18	19	20	21	22			22	23	24	25	26	27		27	28	29	30	31		31	32	33	34	35		

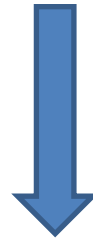
Settembre							Ottobre							Novembre							Dicembre						
Lu	1	8	15	22	29		Lu	6	13	20	27	Lu	3	10	17	24	Lu	1	8	15	22	29					
Ma	2	9	16	23	30		Ma	7	14	21	28	Ma	4	11	18	25	Ma	2	9	16	23	30					
Me	3	10	17	24			Me	1	8	15	22	29	Me	5	12	19	26	Me	3	10	17	24	31				
Gi	4	11	18	25			Gi	2	9	16	23	30	Gi	6	13	20	27	Gi	4	11	18	25					
Ve	5	12	19	26			Ve	3	10	17	24	31	Ve	7	14	21	28	Ve	5	12	19	26					
Sa	6	13	20	27			Sa	4	11	18	25		Sa	1	8	15	22	29	Sa	6	13	20	27				
Do	7	14	21	28			Do	5	12	19	26	Do	2	9	16	23	30	Do	7	14	21	28					
	36	37	38	39	40			40	41	42	43	44		44	45	46	47	48		48	49	50	51	52	1		

Consult and design by www.markart.it

Si applica a decorrere dal
13 dicembre 2014
ad eccezione della dichiarazione
nutrizionale (13 dicembre 2016)

Reg. UE 1169/11
Relativo alla fornitura di informazioni sugli
alimenti ai consumatori

Obiettivo principale



Scelte consapevoli del consumatore
Facile comprensione delle informazioni fornite

Reg. UE 1169/11: Novità e Obblighi

- Campo di applicazione
- Definizioni
- Responsabilità
- Indicazioni obbligatorie
- Metrologia e presentazione delle indicazioni obbligatorie

Le novità verranno evidenziate da



Art. 1 Oggetto e Campo di applicazione

Il regolamento fissa gli strumenti volti a garantire il diritto del consumatore all'informazione



Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale

Art. 2 Definizioni (le novità)



Informazioni sugli alimenti: le informazioni messe a disposizione del consumatore finale



mediante un'etichetta ma anche materiali di accompagnamento o strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.

Art. 2 Definizioni (le novità')



Alimento preimballato: alimento + imballaggio



+



Gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o per la vendita diretta non sono “alimenti preimballati”

Art. 2 Definizioni (le novità)



CAMPO VISIVO

tutte le superfici di imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale



1



2



Art. 2 Definizioni (le novità)



CAMPO VISIVO PRINCIPALE

Il campo visivo più probabilmente
esposto al primo sguardo del
consumatore al momento
dell'acquisto



Se l'imballaggio ha diverse parti
principali del campo visivo, la
parte principale del campo visivo
è quella scelta dall'operatore del
settore alimentare

Art. 2 Definizioni (le novità)



LEGGIBILITA': l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile



determinata da carattere, spaziatura, spessore, colore, ecc.

In poche parole: i testi di un incarto si devono leggere senza lente di ingrandimento!



Art. 7 Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

- a) sulle caratteristiche dell'alimento
- b) sugli effetti o proprietà che non possiede
- c) sulle caratteristiche comuni presentate come particolari
- d) suggerendo la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente

Art. 7 Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti devono essere **PRECISE, CHIARE**
E FACILMENTE COMPRENSIBILI per il consumatore

Art. 8 Responsabilità



Chi è il responsabile delle informazioni presenti sull'etichetta?

L'operatore con la cui ragione sociale il prodotto alimentare è commercializzato

Assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti

Non fornisce alimenti di cui conosce o presume la non conformità



Chi è il responsabile delle informazioni riportate in etichetta?

- Coop
- L'azienda che effettua l'imbottigliamento
- Entrambi
- Nessuno

**Il responsabile è COOP
perché operatore con il cui
nome il prodotto viene
commercializzato.**

Art. 9 Elenco delle indicazioni obbligatorie

- a. **Denominazione** dell'alimento
- b. Elenco **ingredienti**
- c. Indicazione degli **allergeni** 
- d. La **quantità** di **taluni ingredienti**
- e. La **quantità** netta dell'alimento
- f. Il **termine minimo di conservazione** o la **data di scadenza**

Art. 9 Elenco delle indicazioni obbligatorie

- 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
- i. Il **paese di origine** o il luogo di provenienza ove previsto
- j. Le **istruzioni** per l'uso
- k. Per le bevande che contengono più del 1.2% di alcol in volume, il **titolo alcolometrico** volumico effettivo
- l. Una **dichiarazione nutrizionale**



Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

Le informazioni obbligatorie

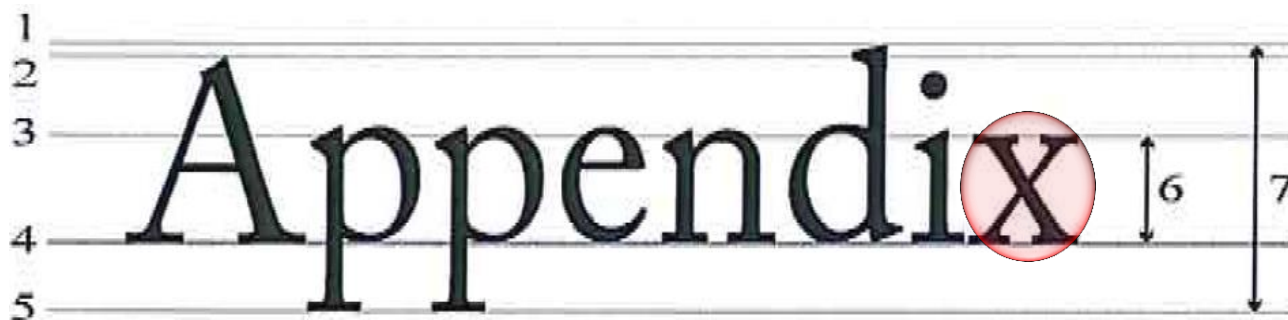
- sono apposte in un punto evidente
- facilmente visibili
- chiaramente leggibili
- eventualmente indelebili
- non sono nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche



Le indicazioni di DENOMINAZIONE DI VENDITA, QUANTITA' NETTA E VOLUME ALCOLICO devono essere riportate nello stesso campo visivo *(il D.Lvo 109/92 e s.m.i. prevedeva l'indicazione nello stesso campo visivo anche del TMC o data di scadenza)*

Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

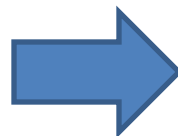
Le indicazioni obbligatorie sono stampate in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari o superiore a 1.2mm



Deroghe: nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della X della dimensione dei caratteri può essere superiore o pari a 0.9 mm

Art. 15 Requisiti linguistici

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato



Quindi in **Italiano**

Le indicazioni obbligatorie possono figurare anche in più lingue ... naturalmente devono corrispondere a quanto riportato in Italiano!

Attenzione alle modalità di
ripiegamento dell'incarto



Attenzione alle traduzioni

Art. 17 Denominazione dell'alimento



1 - Denominazione legale:

la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione o la denominazione prevista dalle disposizioni legislative nazionali

PANE TIPO 00

Art. 17 Denominazione dell'alimento



1 - Denominazione legale:

la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione o la denominazione prevista dalle disposizioni legislative nazionali

Decr. MI.A.P. 22.07.05

*Altrimenti devo utilizzare una
denominazione descrittiva*



Art. 17 Denominazione dell'alimento

2- Denominazione usuale: una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello stato membri nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie altre spiegazioni



Art. 17 Denominazione dell'alimento

3- Denominazione descrittiva: *una denominazione che descrive l'alimento e se necessario il suo uso*



PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO , PREPARATO PER RISOTTO A BASE DI PESCE, ecc.



~~Carciofetta~~

Carciofi con gambo in olio di oliva

Allegato VI Denominazione dell'alimento

La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dall'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto

Per esempio

“in polvere”, “ricongelato”, “liofilizzato”, “surgelato”, “concentrato”, “affumicato”, “decongelato”, “irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti”



Attenzione! Molte sono le specifiche in merito alle denominazioni di alimenti particolari (preparati di carne, aggiunta di proteine, prodotti ricomposti, carne macinata)

Per esempio: l'indicazione “decongelato” non è necessaria per gli alimenti nei quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria al processo di produzione

Art. 18 Elenco ingredienti

Deve riportare l'intestazione "ingredienti" e l'elenco di tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso (al momento del loro uso nella fabbricazione)

Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica.



Deroghe:

- *ortofrutticoli freschi*
- *acque gassificate*
- *gli aceti di fermentazione*
- *i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati,*
- *alimenti che comprendono un solo ingrediente*

Allegato VII Indicazione e designazione degli ingredienti



Attenzione! Vengono riportate disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso (per esempio in merito a acqua aggiunta, ingredienti disidratati, miscele di spezie, ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito, ecc.)



Attenzione! Viene riportato l'elenco degli ingredienti che possono essere designati con la denominazione di una categoria piuttosto che con una denominazione specifica (per esempio: miscele di farine, amido, formaggio, pangrattato, ecc.)

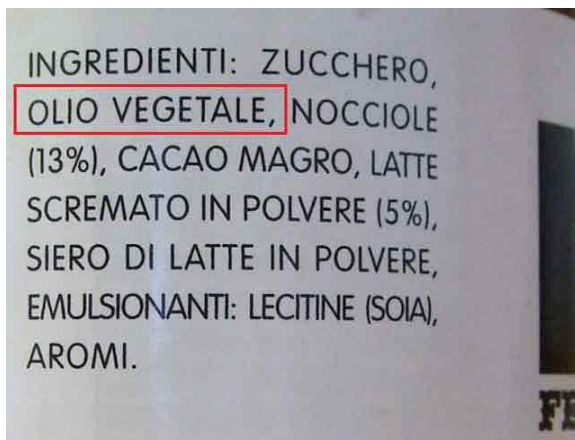
Allegato VII Indicazione e designazione degli ingredienti



Attenzione!



OLI O GRASSI RAFFINATI DI ORIGINE VEGETALE: possono essere raggruppati nell'elenco ingredienti sotto la designazione “oli vegetali” o “grassi vegetali” immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica (eventualmente seguita da “in proporzione variabile”). Deve poi essere riportata la dicitura “parzialmente o totalmente idrogenato”, se del caso.



Dovrà essere modificato per esempio in:
olio vegetale (palma, cocco, girasole in proporzione variabile)

Allegato VII Indicazione degli additivi

Gli additivi e gli enzimi devono essere designati con l'indicazione della categoria a cui appartengono seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso in cui un additivo appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione

Categorie

Acidificanti

Correttori di acidità

Agenti antiagglomeranti

 Agenti antischiumogeni

Antiossidanti

Agenti di carica

Coloranti

Emulsionanti

Sali di fusione

Agenti di resistenza

Esaltatori di sapidità

Agenti di trattamento delle farine

Agenti schiumogeni

Gelificanti

Agenti di rivestimento

Umidificanti

Amidi modificati

Conservanti

Gas propulsore

Agenti lievitanti

Sequestranti 

Stabilizzanti

Edulcoranti

Addensanti



Non previsti precedentemente dal D.Lvo 109/92 e s.m.i.

Allegato VII Indicazione degli additivi

Esempio

Farina di grano tenero, olio vegetale (palma), zucchero, uova, lievito naturale, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi

Oppure

Farina di grano tenero, olio vegetale (palma), zucchero, uova, lievito naturale, emulsionante E471

E' sbagliato invece

Farina di grano tenero, olio vegetale (palma), zucchero, uova, lievito naturale, E471

Indicazione degli additivi (Reg.CE 1333/2008)

Gli additivi che possono essere utilizzati sono riportati nell'allegato II

Nel caso di utilizzo di uno dei coloranti E104, E110, E122, E129, E102, E124, il Reg. CE 1333/2008 prescrive l'obbligo di riportare in etichetta la dicitura

“denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”

Obbligatoria ormai già dal 20 luglio 2010

Gli aromi sono designati con i termini:

- “Aroma(i)” oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell’aroma
- “Aroma(i) di affumicatura” o “aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)”,
- Il termine “naturale” per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all’art. 16 del Reg. CE 1334/2008



La normativa sulla designazione e utilizzo degli aromi è complicatissima (Reg. CE 1334/2008) ... richiedere sempre specifiche al fornitore ed attenersi a quanto da esso indicato

Allegato VII Designazione dell'ingrediente composto

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, in rapporto al suo peso globale, e dall'elenco dei suoi ingredienti

Esempio

~~Croissant al cacao : farina di frumento, margarina vegetale, farcitura al cacao, zucchero, uova,~~

Croissant al cacao : farina di frumento, margarina vegetale (...), farcitura al cacao (.....), zucchero, uova,

Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

E' richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- figura nella denominazione di vendita
- è evidenziato mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica
- è essenziale per caratterizzare un alimento



Diamo valore alla vostra sicurezza.

Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

DEROGHE

- per un ingrediente il cui peso sgocciolato è indicato
- per un ingrediente la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura
- per un ingrediente che è utilizzato in piccole quantità ai fini di aromatizzazione
- Per un ingrediente che pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore

La Commissione sta lavorando a delle linee guida in merito all'indicazione quantitativa degli ingredienti

Art. 21 Allergeni

La denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'All.II deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un unico allergene, ciò deve essere precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente



Allegato II Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: **grano (farro e grano khorasan)**, **segale**, **orzo**, **avena** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

La Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

Art. 21 Allergeni

COME ERA

Zucchero, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere (5%), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitine (soia), aromi



COME DEVE ESSERE

Zucchero, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere (5%), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitine (soia), aromi

Zucchero, **nocciole** (13%), cacao magro, **latte** scremato in polvere (5%), siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitine (**soia**), aromi

Zucchero, **nocciole** (13%), cacao magro, **latte** scremato in polvere (5%), siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitine (**soia**), aromi

Allergeni – May Contain

Al momento il regolamento non prevede alcuna indicazione dei May Content **(può contenere tracce di; prodotto in uno stabilimento che utilizza anche)** però prevede che *la commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione ... delle informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale degli allergeni*”.

QUINDI IN ATTESA DI INDICAZIONI SPECIFICHE, COME CI COMPORTIAMO AL MOMENTO?

Può contenere tracce di: latte, grano e soia



Può contenere tracce di: latte, grano e soia



Art. 23 Quantità netta

La quantità di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, (per i liquidi), il chilogrammo o il grammo (per gli altri prodotti)

Non è obbligatoria per gli alimenti:

- Soggetti a notevoli perdite di volume o peso e che sono venduti a pezzo o pesati davanti all'acquirente (~~prodotto soggetto a calo peso~~)
- La cui quantità netta è inferiore a 5g o 5ml (non valida però per spezie e piante aromatiche)
- Che sono comunemente venduti al pezzo

Art. 23 Quantità netta - Peso sgocciolato

Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento.



acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, ecc. (anche quando congelati o surgelati)

Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto non include la glassa

Art. 24 Termine minimo di conservazione

La data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

-*“Da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa”*

-*“Da consumarsi preferibilmente entro fine ...(mm/aaaa oppure aaaa)”* in tutti gli altri casi

Ove necessarie il TMC è completato da una descrizione delle modalità di conservazione



Attenzione! Nell'allegato sono riportati numerosi casi particolari

Attenzione! La dicitura prevista dal D.Lvo 109/92 è “Da consumarsi preferibilmente entro” e “da consumarsi preferibilmente entro la fine”

Art. 24 Data di scadenza

Associata ad alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana

La data di scadenza deve essere preceduta dalle espressioni:

-“*Da consumare entro gg/mm/aaaa*” (aaaa opzionale)

-“*Da consumare entro vedi data impressa sulla confezione*” (aaaa opzionale)



L'indicazione è seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazioni da rispettare (*Allegato IX*)

Art 25 Condizioni di conservazione o d'uso

Necessarie per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso

Le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo dopo l'apertura, devono essere riportate, se del caso, per consentire una conservazione o un uso adeguato

Art 25 Condizioni di conservazione o d'uso

“Conservare in luogo fresco e asciutto” ; “Consumare dopo qualche giorno dall’apertura”



TROPPO GENERICHE E POCO UTILI PER IL CONSUMATORE; NON TUTELANO COMUNQUE IL PRODUTTORE!

Art 27 Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.

SFRUTTATE QUESTO PUNTO ANCHE A VOSTRA TUTELA!!



Per esempio specificare esattamente i tempi di cottura, il mantenimento del bollore del prodotto per eliminare/ridurre un eventuale pericolo microbiologico (per esempio botulino)

La commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate.

Art 26 Paese d'origine o luogo di provenienza

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

- Nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore



- Per le carni suine, ovine, caprine, volatili (*già emanato nuovo Reg.UE n. 1337/2013 con obbligatorietà di applicazione a decorrere dal 01/04/2015 per le modalità di applicazione*) - indicazioni in merito al luogo di nascita, luogo di allevamento, luogo di macellazione

Indicazione del nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore di cui all'art. 8 paragr. 1



Non viene più contemplato il marchio: richiesta di specifiche a tal proposito
proposta dall'Italia alla Commissione

Per il momento è chiaro che deve essere riportato il nome o la ragione sociale
completa e la sede fisica (non viene accettato numero di camera di commercio,
telefono o mail come sostituti della sede)

Art 30 Dichiarazione nutrizionale

OBBLIGATORIA A PARTIRE DAL 13.12.2016,



Art 30 Dichiarazione nutrizionale

COME ERA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

ANALISI MEDIA	PER 100GR	PER 35 GR	%RDA
Valore energetico	487,8 KCal 2029,4 KJ	170,7 KCal 710,2 KJ	
Proteine	12,2 g	4,3 g	
Carboidrati	36,3 g	12,7 g	
Grassi	32,6 g	11,4 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per	100g	biscotto (5,2g)	% GDA* per 5,2g
Valore Energetico	1839 kJ 436 kcal	96 kJ 23 kcal	1%
Proteine	8,5 g	0,4 g	1%
Carboidrati di cui zuccheri	76,5 g 18,5 g	4,0 g 1,0 g	1% 1%
Grassi di cui saturi	10,0 g 4,9 g	0,6 g 0,3 g	<1% 1%
Fibre Alimentari	3,0 g	0,2 g	<1%
Sodio	0,33 g	0,02 g	<1%

Diamo valore alla vostra sicurezza.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

COME SARA'

Valori medi per 100g/ml di prodotto		Per porzione	% Assunzioni di riferimento
Energia	kJ kcal		
Grassi	g		
di cui acidi grassi saturi	g		
acidi grassi monoinsaturi	g		
acidi grassi polinsaturi	g		
Carboidrati	g		
Di cui zuccheri	g		
Polioli	g		
Amido	g		
Fibre	g		
Proteine	g		
Sale	g		
Vitamine e Sali minerali	g/mg/µg a seconda dell'elemento		

"Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)"

Indicazione obbligatoria

Vedi consumi di riferimento in allegato XIII parte B

E' necessario riportare il numero di porzioni contenute e specificare a cosa corrisponde una porzione (immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)

I parametri evidenziati in arancione non sono obbligatori

Vedi elenco riportato in allegato XIII parte A

Art 30 Ripetizione della dichiarazione nutrizionale

Quando l'etichettatura contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:



- Il valore energetico

Energia

946kJ
226kcal

Oppure

- Il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale

Energia	Grassi	Acidi grassi saturi	zuccheri	sale
946kJ 226kcal	2.8g	1.4g	17.4g	0.3g

NON E' POSSIBILE RIPETERE SOLO I PARAMETRI CHE FANNO COMODO PER DARE RISALTO AD UNA PARTICOLARE CARATTERISTICA DEL PRODOTTO!

Ripetizione della Dichiarazione nutrizionale



	Energia	Grassi	Acidi grassi saturi	zuccheri	sale
per porzione di 30g →	284kJ 68kcal	0.8g	0.4g	5.2g	0.09g
per 100g →	946kJ 226kcal				

Possono riferirsi anche soltanto alla porzione o unità di consumo, tranne che l'Energia, espressa comunque anche per 100g/ml (art. 33 comma 2)

Le ripetizioni devono essere riportate nel campo visivo principale e utilizzando una dimensione di carattere pari almeno a 1.2 mm

Art 31 Calcolo

Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'Allegato XIV

I valori si riferiscono al prodotto così come è venduto.

Possono riferirsi all'alimento dopo la preparazione e pronto al consumo



le modalità di preparazione devono essere descritte in modo particolareggiato



QUALE INDICAZIONE OBBLIGATORIA ABBIAMO DIMENTICATO?



Il lotto!!

Non è previsto dal Reg. UE 1169/11

E' obbligatorio  Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011.

In caso di alimenti preconfezionati il lotto/partita deve figurare con la lettera "L" sull'imballaggio o su un'etichetta

Quando il TMC o la data di scadenza figurano in etichetta, il lotto può non essere riportato, purchè la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese.

Informazioni sugli alimenti su base volontaria

Art. 36 Paragrafo 2

Le informazioni fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) Non inducono in errore il consumatore
- b) Non sono ambigue, né confuse per il consumatore
- c) Sono, se del caso, basate su dati scientifici pertinenti

Informazioni sugli alimenti su base volontaria

Art 36 Paragrafo 3

La commissione adotta atti di esecuzione per l'applicazione delle seguenti informazioni:

- a) presenza eventuale e non intenzionale degli allergeni – May Contain
- b) alimento per vegetariani o vegani
- c) assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazioni
- d) assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti

Informazioni sugli alimenti su base volontaria

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.



Immagini, marchio aziendale, nome prodotto e le lingue estere non devono occupare lo spazio che deve essere dedicato alle indicazioni obbligatorie

Reg. CE 1924/06 e s.m.i.
Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui
prodotti alimentari



Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

INDICAZIONE NUTRIZIONALE: qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottointenda che un alimento abbia particolari proprietà nutritive benefiche dovute:

a) all'energia (valore calorico) che

- i) apporta
- ii) apporta a tasso ridotto o accresciuto
- iii) non apporta

b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che

- i) contiene
- ii) contiene in proporzioni ridotte o accresciute
- iii) non contiene

Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

INDICAZIONE SULLA SALUTE: qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute



Reg. CE 1924/06 e s.m.i.

INDICAZIONE RELATIVE ALLA RIDUZIONE DI UN RISCHIO DI MALATTIA:
qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana



Art. 3 Principi generali per tutte le indicazioni

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute non può:

- a) Essere falso, ambiguo e fuorviante
- b) Dare adito a dubbi sulla sicurezza e/o sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti
- c) Incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento
- d) Affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive
- e) Fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore

Art. 5 Condizioni generali

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è consentito se il consumatore medio comprende gli effetti benefici

Le indicazioni nutrizionali e sulla salute si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati



Art. 6 Fondatezza scientifica delle indicazioni

1. Le indicazioni nutrizionali e sulla salute sono basate su prove scientifiche
2. L'operatore del settore alimentare deve giustificare l'impiego dell'indicazione



Le autorità competenti degli Stati membri possono chiedere a un operatore del settore alimentare o a chi immette il prodotto sul mercato di presentare tutti gli elementi e i dati pertinenti comprovanti il rispetto del presente regolamento

Art. 7 Informazioni nutrizionali

L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria ai sensi del Reg. UE 1169/11.

In caso di sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale, deve esserne riportata la quantità nelle vicinanze della tabella nutrizionale. Le unità di misura devono essere appropriate alle singole sostanze interessate.



Art. 8 Indicazioni nutrizionali

Sono consentite solo se le indicazioni riportate elencate nell'allegato
e conformi alle condizioni stabilite nel Regolamento 1924/06

Allegato

Per esempio: in relazione agli zuccheri

SENZA ZUCCHERI

solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti.

Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI".



	PER 100 g	PER BISCOTTO (9 g)
VALORE ENERGETICO	KCAL 422	37
VALORE ENERGETICO	KJ 1785	154
PROTEINE	g 8.3	0.7
CARBOIDRATI	g 70.2	6.0
di cui zuccheri	g 1.8	0.2
di cui polialcoli	g 22.1	1.9
GRASSI	g 15.9	1.4
di cui saturi	g 8.0	0.7
FIBRA ALIMENTARE	g 2.1	0.2
SODIO	g 0.3	0.03

L'indicazione "Senza zucchero" in questo caso è errata: gli zuccheri sono presenti in quantità superiore a 0,5 g per 100 g di prodotto



L'indicazione è stata modificata con il claim corretto "senza zuccheri aggiunti"

Allegato

Per esempio: in relazione alle fibre

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal



Allegato

Per esempio: indicazioni comparative

A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.



Indicazioni comparative



Indicazione nutrizionale utilizzata:

MENO GRASSI (associabile all'indicazione prevista dall'allegato "A TASSO RIDOTTO DI")

OK perché la riduzione è del 50% ,
però deve essere riportata una
tabella nutrizionale completa e deve
essere specificato il confronto con la
stessa quantità di un prodotto della
stessa categoria

Le indicazioni comparative sono le più difficili da gestire

Indicazioni sulla salute

Le indicazioni sulla salute consentite sono soltanto quelle riportate nell'allegato del Reg. UE 432/2012 e s.m.i.



Elenco costantemente aggiornato in base ai pareri dell'EFSA

Per esempio l'ultimo aggiornamento riguarda (Reg.UE 40/14)

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione	Condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o dicitura o avvertenza supplementare	Numero dell'EFSA Journal	Numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'EFSA
«Fibra di barbabietola da zucchero»	La fibra di barbabietola da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'indicazione "AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE" di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.		2011; 9(12):2468»	

In molti casi purtroppo queste indicazioni non sono molto in linea con quanto richiede il marketing!

Indicazioni sulla salute



Il claim utilizzato non è esattamente uguale a quello previsto

Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.
--------------	---	---

Lo stato dell'arte



D. Lgs. 109/92 Art. 3 comma 1 lettera m):

È obbligatorio indicare il luogo di origine o provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto



Reg. UE 1169/11 Art. 26 :

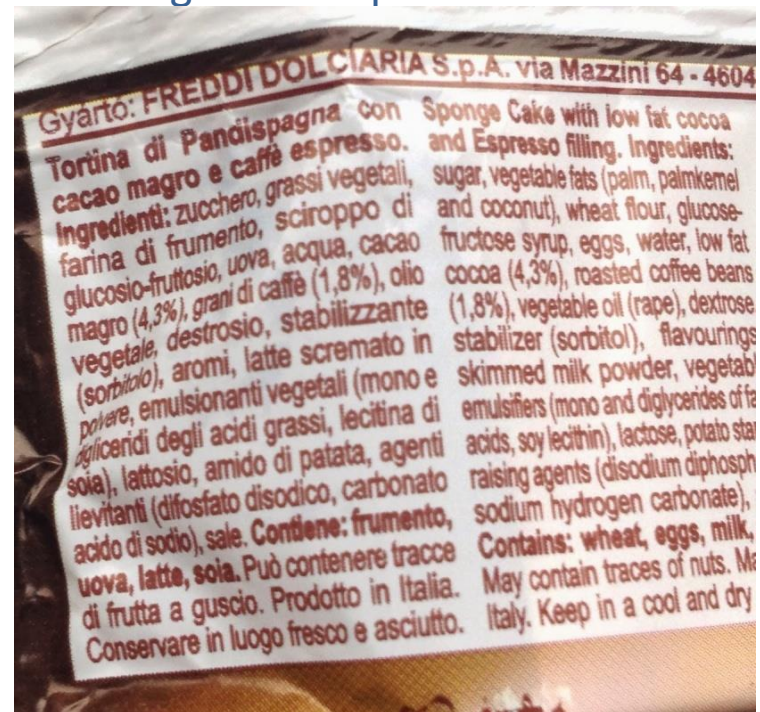
L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;

Reg. UE 1169/11 Art. 26

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo **ingrediente primario**:

- a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale **ingrediente primario**; oppure
- b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

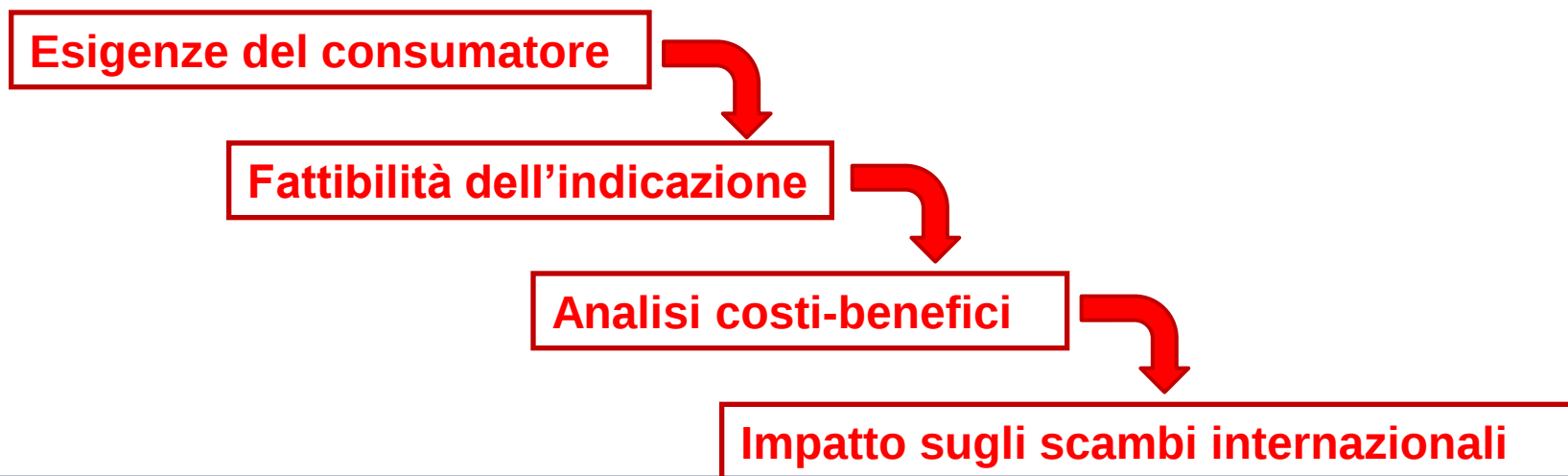
Ingrediente primario ????



Origine e provenienza dei prodotti alimentari

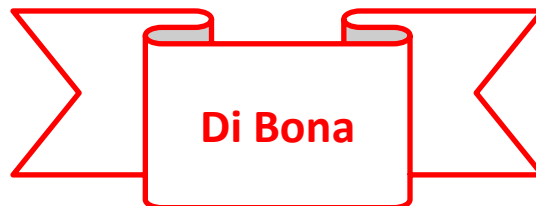
Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione decide riguardo l'origine obbligatoria di:

- le carni diverse da quelle bovine, ovine, caprine, suine e dei volatili;
- il latte (incluso quello usato nei prodotti lattiero caseari);
- gli alimenti non trasformati;
- i prodotti a base di un unico ingrediente;
- gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.



Reg UE 1169/11 Art. 2 (Luogo di provenienza): qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato dal regolamento CEE n. 2913/92; **il nome (marchio?), la ragione sociale o l'indirizzo dell'OSA apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'alimento**

Angela Evangelista
Via della Fotografia 91



Gruppo Maurizi S.r.l.
Via della Fotografia 91

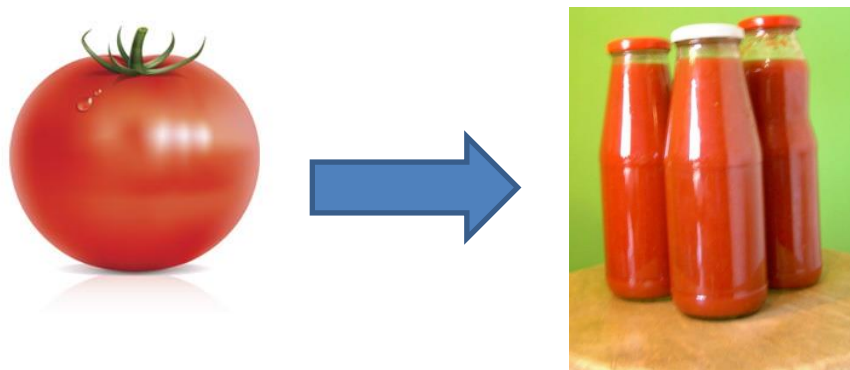
Origine e provenienza dei prodotti alimentari

Reg CEE 2913/92 Art. 23 (Paese di origine) - sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese e cioè:

- i prodotti ortofrutticoli ivi raccolti
- gli animali vivi ivi allevati
- i prodotti che provengono da animali vivi
- i prodotti della caccia e della pesca ivi praticate
- le merci ivi ottenute esclusivamente dalle merci di cui sopra o dai loro derivati, in qualsiasi stadio essi si trovino

Reg. CEE 2913/92 Art. 24 Reg. (Paese di origine): 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
- Impresa attrezzata a tale scopo
- Fabbricazione di un prodotto nuovo
- Fase importante del processo di fabbricazione



Pomodori Spagnoli usati in Italia
per la preparazione della passata:
l'origine del prodotto è ITALIA

Origine e provenienza dei prodotti alimentari

Reg. CEE 2454/93 Art. 38 : ...si considerano sempre insufficienti a conferire il carattere originario le seguenti lavorazioni o trasformazioni...

- Essiccazione
- Rimozione parti avariate o operazioni affini
- Cernita
- Lavatura
- Riduzione in pezzi
- Condizionamento
- Apposizione di marchi o etichette
- Riunione di parti per costituire un prodotto completo



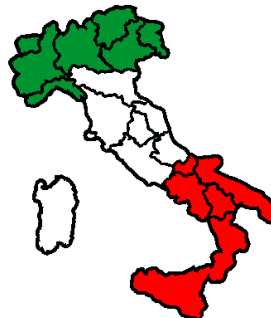
Pistacchi Turchi semplicemente confezionati in Italia : l'origine del prodotto è TURCHIA

Made in Italy

Legge 350/03 Art. 4 comma 49

Costituisce falsa indicazione la stampigliatura «made in Italy» su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine;

Occhio ai simboli sui prodotti non Italiani!!!



Made in Italy

Legge 350/03 Art. 4 comma 49 (continua)

Le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana



Sequestro amministrativo



Dissequestro a seguito di rimozione delle diciture non conformi

Made in Italy

Decreto Legislativo 135/09 Art 16

Si intende realizzato interamente in Italia il prodotto per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano.

Tutela del Made in Italy in tutti i campi

Made in Italy

Decreto Legislativo 135/09 Art 16 continua

È sanzionabile l'utilizzo di diciture quali «100% made in Italy», «100% Italia», «tutto italiano», o altra (segni o figure) che sia analogamente **idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione** della realizzazione **interamente** in Italia del prodotto

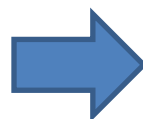


Decreto Legislativo 135/09 Art 16 continua

modifica e integra il comma 4 della Legge 350/03 aggiungendo una sanzione amministrativa:

Fallace utilizzo del marchio con modalità tali da **indurre il consumatore a ritenere** che il prodotto sia di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine

Miele sequestrato alla Dogana di Brindisi per fallace utilizzo del marchio



Normative verticali

Miele (D.Lgs. 179/04, attuazione della Direttiva CE 110/01): sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto;

Olio (Reg. CE 182/09 e Reg. UE 29/12): la designazione dell'origine figura sull'etichetta dell'olio di oliva vergine e dell'olio extra vergine di oliva

Prodotti della pesca (Reg. UE 1379/13): obbligo di indicazione della zona di pesca o del Paese di allevamento

Uova (Reg. CE 1028/06): stampigliatura dell'origine sul guscio

Carne bovina (Reg. CE 1760/00): nato, allevato, macellato...

Carni suine, ovine, caprine e volatili (Reg. UE 1337/13): allevato, macellato

Numerose sono le Autorità Competenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, di frode in commercio e di pratiche commerciali scorrette

Frode in commercio: Carabinieri del N.A.S., Corpo Forestale dello Stato (Nucleo Investigativo Provinciale di Polizia Ambientale e Forestale), Ispettorato repressione Frodi del Mi.P.A.A.F.,

Reg U.E. 1169/11 e Reg. C.E. 1924/06: A.S.L. (sia Servizi Veterinari che S.I.A.N.), Carabinieri del N.A.S., Polizia Municipale (!!!), I.C.Q.R.F.

Pubblicità ingannevole e comparativa: AGCOM, istituto di Autodisciplina Pubblicitaria

Origine dei prodotti e Made in Italy: Agenzia delle Dogane, Camere di Commercio, Carabinieri del N.A.S.,

Consumatore medio

Origine e “Made in Italy”

Fallace uso del marchio che porti il consumatore a credere che il prodotto sia di origine Italiana: **sanzione amministrativa da € 10.000 a € 250.000 e sequestro amministrativo;**

Fallace indicazione di origine delle merci; sanzione ai sensi dell'art 517 del C.P.: **reclusione fino a 2 anni o multa fino a € 20.000;**

Utilizzo improprio del marchio “made in Italy”; sanzione ai sensi dell'art 517 del C.P.: **reclusione fino a 2 anni o multa fino a € 20.000 (aumentate di 1/3).**

Pubblicità ingannevole e comparativa

L'Autorità Garante, se ritiene la pubblicità ingannevole o il messaggio di pubblicità comparativa illecito, vieta la diffusione o la continuazione.

Sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000,00 euro a 500.000,00 euro, tenuto conto della gravità e della durata della violazione. Nel caso di pericolo per la salute o la sicurezza, o di coinvolgimento di minori, la sanzione non può essere inferiore a 50.000,00 euro.

Grazie per l'Attenzione!

