

II EDIZIONE

vai alla scheda
del libro



della stessa
collana

ALIMENTI

Etichettatura degli alimenti e informazioni ai consumatori

Maurizi Daniela

l'autrice

Commento tecnico e pratico al Reg. UE 1169/11
e alla normativa verticale di settore
Focus sull'etichettatura ambientale

Daniela Maurizi

Etichettatura degli alimenti e informazioni ai consumatori

Commento tecnico-applicativo al Reg. UE 1169/2011
e alla normativa verticale di settore

Focus sugli obblighi di etichettatura ambientale

II Edizione

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI – II EDIZIONE
ISBN: 978-88-9288-185-3

Copyright © 2015/2022 EPC S.r.l. Socio Unico

EPC S.r.l. Socio Unico - Via Clauzetto, 12 - 00188 Roma
www.epc.it
Servizio clienti: Tel. 06 33245271/277 - clienti@epc.it
Redazione: Tel. 06 33245264/205

La traduzione, l'adattamento totale o parziale, la riproduzione o trasmissione in qualsiasi forma e/o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro (compresi i microfilm, i film, le fotocopie), nonché la memorizzazione anche digitale su supporti di qualsiasi tipo (inclusi magnetici e ottici), i diritti di noleggio e di prestito, sono riservati per tutti i Paesi. L'Editore si dichiara pienamente disponibile a soddisfare eventuali oneri derivanti da diritti di riproduzione del materiale protetto dai diritti d'autore, di cui non sia stato possibile reperire gli aventi diritto. Ci scusiamo per eventuali omissioni e saremo lieti di inserire gli opportuni riconoscimenti nelle edizioni successive. L'Editore declina ogni responsabilità per eventuali errori, refusi o inesattezze nonché per eventuali danni risultanti dall'uso delle informazioni presenti nel volume, pur curato con la massima diligenza e attenzione.



Il codice QR che si trova sul retro della copertina, consente attraverso uno smartphone di accedere direttamente alle informazioni e agli eventuali aggiornamenti di questo volume.

Le stesse informazioni sono disponibili alla pagina:

<https://www.epc.it/Prodotto/Editoria/Libri/Etichettatura-degli-alimenti-e-informazioni-ai-consumatori-IIed/5190>

SOMMARIO

PREMESSA ALLA SECONDA EDIZIONE.....	17
PREMESSA ALLA PRIMA EDIZIONE	19

PRIMA PARTE

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI:

IL REG. UE 1169/11 E I CLAIMS SALUTISTICI	23
Il contesto.....	23
Introduzione.....	24

capitolo 1

IL REG. UE 1169/11 SINTESI DELLA NORMATIVA	27
1.1. Titolo e campo di applicazione	27
1.2. Definizioni	28
1.3. Responsabilità.....	30
1.4. Presentazione delle indicazioni obbligatorie	31
1.5. Allergeni	31
1.6. Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti – oli e grassi di origine vegetale.....	32
1.7. Modalità di indicazione della quantità – peso sgocciolato	33
1.8. Modalità di indicazione delle condizioni di conservazione	33

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

1.9.	Indicazione della data di congelamento	33
1.10.	Stabilimento di produzione: regolamento e normativa italiana.....	34
1.11.	Requisiti specifici relativi alla designazione delle "carni macinate"	34
1.12.	Dichiarazione nutrizionale	35
1.13.	Vendita a distanza	37
1.14.	Paese d'origine o luogo di provenienza.....	37

capitolo 2

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	39	
2.1.	Scopo del Regolamento UE 1169/11	39
2.1.1.	<i>Salute e consapevolezza del consumatore</i>	39
2.1.2.	<i>Libera circolazione degli alimenti e aggiornamento direttive obsolete</i>	40
2.2.	Campo di applicazione	41

capitolo 3

DEFINIZIONI	43
--------------------------	-----------

capitolo 4

PRINCIPI GENERALI	47	
4.1.	Principi generali delle informazioni ai consumatori.....	47
4.1.1.	<i>Obiettivi generali</i>	47
4.1.2.	<i>Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti</i>	48
4.2.	Pratiche leali d'informazione	48
4.3.	Responsabilità.....	49
4.4.	Business to business	50

capitolo 5

PRESENTAZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE	53
5.1. Metrologia	53
5.1.1. <i>Preimballaggi di tipo CEE – Legge n. 690 del 25/10/78</i>	53
5.1.2. <i>Preimballaggi di tipo diverso da quello CEE</i> <i>D.P.R. 26/05/80 n. 391</i>	55
5.2. Messa a disposizione e presentazione delle informazioni obbligatorie	56
5.2.1. <i>Presentazione delle indicazioni obbligatorie</i>	57
5.3. Requisiti linguistici	58
5.4. Vendita a distanza	58

capitolo 6

INDICAZIONI OBBLIGATORIE	61
6.1. Elenco delle indicazioni obbligatorie	61
6.1.1. <i>Omissione di alcune indicazioni obbligatorie</i>	62
6.2. Indicazioni complementari per alcune tipologie di alimenti	63
6.3. Denominazione dell'alimento	66
6.3.1. <i>Indicazioni specifiche che devono accompagnare</i> <i>la denominazione degli alimenti</i>	68
6.4. Elenco ingredienti	70
6.4.1. <i>Omissione dell'elenco ingredienti</i>	76
6.4.2. <i>Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare</i> <i>dall'elenco ingredienti</i>	76
6.4.3. <i>Additivi alimentari</i>	77
6.4.4. <i>Aromi</i>	79
6.4.5. <i>Designazione degli ingredienti composti</i>	80
6.4.6. <i>Indicazione quantitativa degli ingredienti</i>	80

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

6.5.	Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	82
6.6.	Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento	86
6.6.1.	<i>Termine minimo di conservazione</i>	86
6.6.2.	<i>Data di scadenza</i>	87
6.6.3.	<i>Data di congelamento</i>	88
6.7.	Quantità netta dell'alimento	88
6.8.	Condizioni di conservazione e istruzioni d'uso	90
6.8.1.	<i>Condizioni di conservazione o d'uso</i>	90
6.8.2.	<i>Istruzioni d'uso</i>	91
6.9.	Titolo alcolometrico	91
6.10.	Paese d'origine e luogo di provenienza	92
6.10.1.	<i>Aggiornamento sull'indicazione dello stabilimento di produzione</i>	96
6.10.2.	<i>Made in Italy</i>	97
6.11.	Lotto.....	98

capitolo 7

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	101	
7.1.	Definizioni	101
7.2.	Contenuto della dichiarazione nutrizionale	102
7.3.	Calcolo	106
7.4.	Modalità di espressione della dichiarazione nutrizionale	107
7.4.1.	<i>Espressione per 100 g o 100 ml</i>	107
7.4.2.	<i>Espressione per porzione o unità di consumo</i>	108
7.4.3.	<i>Tolleranze e arrotondamenti</i>	109
7.5.	Presentazione e forme di espressione supplementari	112
7.5.1.	<i>Presentazione</i>	112
7.5.2.	<i>Forme di espressioni supplementari</i>	113

7.6.	Esenzione dall'indicazione della dichiarazione nutrizionale.....	114
7.7.	Etichettatura Nutrizionale Front of packaging	115

capitolo 8

	INDICAZIONI VOLONTARIE E DISPOSIZIONI NAZIONALI	121
8.1.	Requisiti applicabili alle informazioni volontarie	121
8.2.	Disposizioni nazionali	122
8.3.	Procedura di notifica	124

capitolo 9

	ALIMENTI NON PREIMBALLATI	125
9.1.	Disposizioni europee	125
9.2.	Disposizioni nazionali – alimenti non preimballati o preimballati sui luoghi di vendita	126
9.3.	Disposizioni nazionali	128
9.4.	Prodotti non destinati al consumatore	128

capitolo 10

	DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI.....	129
10.1.	Disposizioni di attuazione e modificative	129

capitolo 11

	CLAIMS NUTRIZIONALI E SALUTISTICI: IL REG. CE 1924/06.....	133
11.1.	Ambito di applicazione e definizioni principali	133
11.2.	Principi generali	134
11.3.	Etichettatura nutrizionale	136
11.4.	Indicazioni nutrizionali	137
11.5.	Indicazioni sulla salute – “indicazioni funzionali”	142

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

11.6.	Indicazioni sulla salute – indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e indicazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini	145
11.7.	Procedura autorizzativa	146

capitolo 12

SISTEMA SANZIONATORIO	147	
12.1.	Sistema sanzionatorio relativo al Regolamento UE 1169/2011	147
12.2.	Sanzioni relative all’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. UE 1169/2011	152
12.2.1.	<i>L’indicazione del lotto e relative sanzioni</i>	152
12.2.2.	<i>Distributori automatici e relative sanzioni</i>	154
12.2.3.	<i>Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita dei prodotti non preimballati</i>	154
12.2.4.	<i>Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore finale ed alle collettività</i>	155
12.2.5.	<i>Autorità di controllo</i>	155
12.3.	Riassunto	156
12.4.	Pubblicità ingannevole	158
12.5.	Frode in commercio	159

SECONDA PARTE

L’ETICHETTATURA DI SINGOLE CATEGORIE DI ALIMENTI	161
Introduzione	161

capitolo 13

CATEGORIE DI ALIMENTI DISCIPLINATE DA NORMATIVA VERTICALE	163	
13.1.	Prodotti di cacao e cioccolato	163
13.1.1.	<i>Denominazioni di vendita</i>	163

13.1.2.	<i>Altri ingredienti aggiuntivi</i>	165
13.1.3.	<i>Etichettatura</i>	166
13.1.4.	<i>Sanzioni</i>	168
13.2.	Sfarinati e pasta	169
13.2.1.	<i>Sfarinati</i>	169
13.2.2.	<i>Pasta</i>	171
13.2.3.	<i>Paste speciali</i>	172
13.2.4.	<i>Pasta all'uovo</i>	173
13.2.5.	<i>Paste alimentari fresche e stabilizzate</i>	173
13.3.	Indicazione obbligatoria dell'origine	174
13.4.	Pane	175
13.4.1.	<i>Denominazioni del pane</i>	176
13.4.2.	<i>Pane parzialmente cotto</i>	176
13.4.3.	<i>Pane fresco</i>	176
13.4.4.	<i>Aggiunta di altri ingredienti</i>	177
13.4.5.	<i>Grissini</i>	178
13.4.6.	<i>Pane trattato con alcool etilico</i>	178
13.4.7.	<i>Pane conservato o a durabilità prolungata</i>	179
13.4.8.	<i>Panificio – definizione</i>	179
13.4.9.	<i>Sanzioni</i>	179
13.5.	Riso	180
13.5.1.	<i>Classificazione del riso</i>	180
13.5.2.	<i>Etichettatura</i>	180
13.5.3.	<i>Origine del riso</i>	181
13.6.	Prodotti da forno tradizionali	182
13.6.1.	<i>Panettone</i>	182
13.6.2.	<i>Pandoro</i>	183
13.6.3.	<i>Colomba</i>	184
13.6.4.	<i>Savoiaro</i>	186

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

13.6.5. Amaretto	186
13.6.6. Amaretto morbido	187
13.6.7. Etichettatura	188
13.6.8. Calcolo delle percentuali	189
13.7. Zucchero	191
13.7.1. Denominazioni	192
13.7.2. Etichettatura	194
13.8. Alimenti surgelati	194
13.9. Pomodori pelati e conserve di pomodoro	196
13.9.1. Denominazioni	196
13.9.2. Etichettatura di origine	204
13.10. Carne e prodotti di carne	205
13.10.1. Denominazioni	205
13.10.2. Carni bovine – Etichettatura obbligatoria	206
13.10.3. Carni bovine – Etichettatura facoltativa	208
13.10.4. Carni bovine – Vitello e Vitellone	212
13.10.5. Carni della specie suina, ovina, caprina e volatili	215
13.10.6. Origine delle carni suine per la realizzazione di insaccati e altri prodotti trasformati	217
13.11. Prodotti lattiero caseari	218
13.11.1. Denominazioni e definizioni	218
13.11.2. Latte alimentare	221
13.11.3. Origine del latte	223
13.11.4. Latte crudo	226
13.11.5. Formaggi	226
13.11.6. Formaggi freschi a pasta filata	227
13.12. Confetture e marmellate	228
13.12.1. Denominazioni di vendita e definizioni	228

13.12.2. <i>Composizione e lavorazione</i>	230
13.12.3. <i>Indicazioni in etichetta</i>	232
13.13. <i>Miele</i>	233
13.13.1. <i>Definizione e varietà</i>	233
13.13.2. <i>Indicazioni in etichetta</i>	235
13.13.3. <i>Ulteriori specifiche</i>	236
13.14. <i>Uova e ovoprodotti</i>	239
13.14.1. <i>Classificazione in base alla qualità</i>	239
13.14.2. <i>Classificazione delle uova di categoria A in base al peso</i>	240
13.14.3. <i>Stampigliatura degli imballaggi</i>	240
13.14.4. <i>Stampigliatura delle uova</i>	241
13.14.5. <i>Informazioni da fornire in caso di vendita di uova sfuse</i>	242
13.14.6. <i>Altre diciture obbligatorie previste dal Decr. MI.P.A.A.F. 11/12/09</i>	242
13.14.7. <i>Diciture facoltative previste dal Decr. MI.P.A.A.F. 11/12/09</i>	243
13.14.8. <i>Ovoprodotti</i>	245
13.15. <i>Ortofrutticoli freschi</i>	245
13.15.1. <i>Norme di commercializzazione</i>	245
13.15.2. <i>Vendita al minuto</i>	248
13.15.3. <i>Miscugli</i>	248
13.15.4. <i>Etichettatura dei prodotti di quarta gamma</i>	249
13.16. <i>Olio di oliva</i>	249
13.16.1. <i>Definizioni</i>	249
13.16.2. <i>Altre indicazioni in etichetta</i>	251
13.16.3. <i>Termine minimo di conservazione</i>	252
13.16.4. <i>Designazione dell'origine</i>	252
13.16.5. <i>Modalità di indicazione delle informazioni obbligatorie dell'olio</i>	253

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

13.16.6. <i>Indicazioni facoltative</i>	254
13.16.7. <i>Nuovo regime sanzionatorio</i>	254
13.16.8. <i>Alimenti contenenti oli di oliva</i>	255
13.17. <i>Aceto</i>	256
13.18. <i>Prodotti ittici</i>	257
13.18.1. <i>Etichettatura</i>	257
13.18.2. <i>Indicazione della zona di cattura o di produzione</i>	259
13.18.3. <i>Informazioni sugli attrezzi da pesca</i>	259
13.18.4. <i>Informazioni supplementari facoltative</i>	261

capitolo 14

CATEGORIE DI BEVANDE DISCIPLINATE

DA NORMATIVA VERTICALE	263
14.1. <i>Acque minerali naturali e acque di sorgente</i>	263
14.1.1. <i>Definizione e denominazione</i>	263
14.1.2. <i>Etichettatura</i>	264
14.1.3. <i>Pubblicità delle acque minerali naturali</i>	267
14.1.4. <i>Indicazioni aggiuntive in etichetta</i>	267
14.1.5. <i>Acque di sorgente</i>	268
14.2. <i>Bevande analcoliche</i>	269
14.3. <i>Bevande spiritose</i>	271
14.3.1. <i>Definizioni</i>	271
14.3.2. <i>Categorie di bevande spiritose</i>	273
14.3.3. <i>Etichettatura</i>	293
14.3.4. <i>Altre designazioni di bevande spiritose</i>	298
14.4. <i>Birra</i>	302
14.4.1. <i>Disposizioni in materia di produzione della birra artigianale</i>	303
14.5. <i>Succhi di frutta e nettari di frutta</i>	303

14.5.1. <i>Denominazioni, definizioni e caratteristiche</i>	303
14.5.2. <i>Definizioni delle materie prime</i>	307
14.5.3. <i>Etichettatura</i>	308
14.5.4. <i>Nettari di frutta</i>	309
14.6. <i>Vino</i>	310
14.6.1. <i>Definizioni e categorie</i>	310
14.6.2. <i>Testo unico sul vino</i>	314
14.6.3. <i>Etichettatura e presentazione</i>	317
14.6.4. <i>Solfiti</i>	320

capitolo 15

L'ETICHETTATURA DI ALIMENTI PARTICOLARI	321
15.1. <i>Prodotti da agricoltura biologica</i>	321
15.2. <i>Utilizzo del termine biologico</i>	322
15.2.1. <i>Indicazioni obbligatorie</i>	323
15.2.2. <i>Codice dell'organismo di controllo</i>	324
15.2.3. <i>Logo dell'unione europea di produzione biologica</i>	324
15.2.4. <i>Prodotti in conversione</i>	325
15.3. <i>Regimi di qualità</i>	326
15.3.1. <i>Denominazioni di origine e indicazioni geografiche</i>	326
15.3.2. <i>Specialità tradizionali garantite</i>	329
15.3.3. <i>Prodotto di montagna</i>	332
15.3.4. <i>Espressioni "chilometro zero" e "filiera corta"</i>	332
15.4. <i>Alimenti particolari, integratori alimentari, alimenti addizionati</i>	334
15.4.1. <i>Alimenti particolari</i>	334
15.4.2. <i>Alimenti senza glutine</i>	340
15.4.3. <i>Alimenti senza lattosio</i>	342

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

15.4.4. <i>Alimenti arricchiti di vitamine e sali minerali</i>	343
15.4.5. <i>Aggiunta di vitamine e minerali</i>	344
15.4.6. <i>Etichettatura, presentazione e pubblicità</i>	345

TERZA PARTE

STRUMENTI PRATICI	347
Introduzione	347

capitolo 16

L'ETICHETTATURA AMBIENTALE	349
16.1. Il decreto legislativo n. 116 del 3 settembre 2020	349
16.2. La Decisione 97/129/CE	351
16.3. I contenuti dell'etichetta ambientale	354
16.4. Etichettatura degli imballaggi monocomponenti destinati al B2C	354
16.5. Etichettatura degli imballaggi multicomponenti destinati al B2C	355
16.6. Chiarimenti della Circolare 17 maggio 2021 del Ministero della transizione ecologica	357
16.7. Etichettatura ambientale in sintesi	361

capitolo 17

SIMBOLOGIA	363
17.1. Simboli relativi al prodotto alimentare	363

capitolo 18

F.A.Q. (FREQUENTLY ASKED QUESTIONS) E LINEE GUIDA	369
18.1. F.A.Q. e linee guida Relative all'applicazione del Regolamento UE 1169/2011	369

Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2018/C 196/01) 370

Comunicazione della Commissione, del 13 luglio 2017, riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2017/C 428/01) 385

BIBLIOGRAFIA 391

SITI INTERNET 391

NORMATIVA ORIZZONTALE 391

NORMATIVA VERTICALE 394

PREMESSA ALLA SECONDA EDIZIONE

Sono passati quasi 10 anni dall'entrata in vigore del Regolamento UE 1169/2011 e molti aspetti di questa norma sono ancora oggetto di dibattito.

Nel tempo sono stati sicuramente chiariti alcuni punti "oscuri" (pensiamo, ad esempio, all'indicazione di origine dell'ingrediente primario in riferimento all'articolo 26, all'emanazione del Regolamento UE 1169/2011 era decisamente di dubbia interpretazione), altri, invece, sono ancora oggetto di forte dibattito nell'attesa di ulteriori emendamenti legislativi.

Così come la normativa si modifica e cerca di colmare alcune lacune protratte nel tempo, allo stesso modo si rendeva necessaria un'analisi approfondita da parte dell'autrice di questo testo, perché il suo aggiornamento alla normativa vigente possa essere un valido aiuto a tutte le figure coinvolte nel delicato processo di "etichettatura".

Questa attenta revisione è quindi dedicata non solo agli operatori del settore alimentare, ma anche al consumatore stesso, che è il vero oggetto del Regolamento, affinché i cambiamenti legislativi si riflettano, in meglio, nelle sue scelte di acquisto.

L'Autore

PREMESSA ALLA PRIMA EDIZIONE

La mia conoscenza con il Gruppo Maurizi viene da lontano, ovvero da quando Fernando Maurizi giovane e brillante chimico, ha organizzato un laboratorio per il controllo degli alimenti. La sua iniziale esperienza ha riguardato il settore vinicolo, ma poi si è occupato degli altri alimenti fornendo un servizio efficiente sia ai cittadini, sia alle aziende che volevano avere dei riscontri alle loro produzioni.

Quando Fernando iniziò a lavorare le regole nel settore degli alimenti erano nazionali e presentavano non pochi aspetti che necessitavano di essere interpretati. Questa situazione lo ha "costretto" a studiare a fondo le normative per poter adeguatamente replicare alle numerose istanze provenienti dai cittadini, i produttori e le Autorità preposte ai controlli ufficiali.

Un merito fondamentale del Gruppo Maurizi è stato quello di seguire costantemente l'evoluzione delle normative prima nazionali e poi comunitarie. È stato tra i primi a mettere in qualità le strutture analitiche con il Sinal prima e con Accredia poi, impegnandosi anche nella applicazione dei sistemi HACCP e nell'autocontrollo in generale. Quando la guida del Gruppo è passata a Daniela il suo giovanile entusiasmo ha contribuito a migliorare ulteriormente l'efficienza delle attività di controllo, formazione ed informazione.

Il presente volume, che ha scritto con la collaborazione del suo team di esperti, riflette proprio il proposito di contribuire ad un miglioramento delle conoscenze nel delicato settore della sicurezza alimentare.

Per parlare del Regolamento 1169 del 2011 bisogna ripercorrere, seppur brevemente le tappe che lo hanno preceduto. Esso può considerarsi il coronamento delle iniziative intraprese dalla Unione Europea per assicurare un adeguato livello di protezione ai cittadini per quanto

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

riguarda gli alimenti e l'alimentazione.

Ripercorrendo il cammino trascorso il cosiddetto "pacchetto igiene" rappresenta una "pietra miliare"; un aspetto fondamentale è la responsabilizzazione dei produttori che sono stati di fatto "obbligati" a mettere in piedi delle procedure di autocontrollo tali da garantire l'immissione in commercio di alimenti ragionevolmente privi di rischi.

Altre importanti misure sono state anche l'istituzione dell'EFSA, il sistema di "allerta rapida", la modifica delle strutture amministrative della Commissione dell'Unione Europea, i piani di controllo nazionali per la sicurezza degli alimenti ed altre iniziative con carattere "verticale".

Il complesso delle iniziative ha di fatto consentito di abbattere molti ostacoli negli scambi commerciali, ma soprattutto di mettere a disposizione dei cittadini europei degli alimenti con un grado di sicurezza molto elevato.

Nonostante l'elevata sicurezza del cibo, intesa sia come l'assenza di pericoli chimici, fisici e microbiologici, sia come una sua ampia disponibilità, si è assistito ad un aumento di malattie associate all'alimentazione. Tra queste l'obesità ed il sovrappeso sono le più evidenti, ma molto serie sono l'ipertensione, il diabete ed anche varie forme di allergie ed intolleranze alimentari.

L'Unione Europea ha analizzato a fondo il fenomeno ed è giunta alla conclusione che il problema è rappresentato da una limitata conoscenza degli alimenti da parte dei cittadini.

Per colmare le lacune di conoscenze, ha emanato il Regolamento 1169 del 2011 relativo alla "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". Il titolo ha una grande importanza perché chiarisce che l'obiettivo è quello della salute dei cittadini e che l'etichetta è uno strumento di straordinaria importanza educativa.

Leggendo con attenzione i "consideranda" del Regolamento si capisce la sua reale portata ed anche la responsabilità che gli Stati membri hanno per insegnare ai cittadini a leggere correttamente le etichette.

Grande importanza viene data all'indicazione del numero di calorie, della presenza di sale ed anche di alimenti potenzialmente pericolosi per le persone allergiche o intolleranti. Esistono poi molte altre indicazioni obbligatorie che rendono le etichette piuttosto complesse e non sempre di facile lettura per i cittadini comuni.

Le novità introdotte con il Regolamento 1169 hanno creato delle difficoltà sia per chi deve predisporre le etichette, sia per chi deve controllarne la congruità.

Anche se gran parte del Regolamento è sufficientemente chiaro e non richiede particolari sforzi interpretativi, esistono però dei punti che debbono essere studiati a fondo per una corretta applicazione. In alcuni casi, sul piano pratico, è previsto l'intervento delle Autorità nazionali per definire le modalità di controllo, o le sanzioni amministrative e/o penali, o la gestione dei pericoli, ecc.

Daniela Maurizi ha fatto un eccellente lavoro descrivendo in modo semplice e chiaro gli obiettivi generali del Regolamento. L'aspetto sicuramente di maggiore interesse ed importante riguarda il lavoro fatto per una corretta interpretazione dei punti meno chiari o addirittura controversi.

L'esperienza che l'Autrice e il Gruppo in generale hanno maturato nel controllo degli alimenti e nella applicazione dell'HACCP e dell'autocontrollo, le hanno consentito di descrivere accuratamente i tanti "tranelli" presenti nel Regolamento e le modalità da seguire per non incorrere in infrazioni.

Quanto scritto nel volume è il risultato di una analisi rigorosa e completa del Regolamento 1169/2011 ed è frutto dell'esperienza consulenziale per la progettazione e/o revisione di etichette alimentari. Risulta essere quindi un lavoro molto importante per chi vuole avere le idee chiare in materia di sicurezza degli alimenti.

Un'errata applicazione delle norme può dare origine a reati amministrativi o addirittura penali. Questo genere di "rischi" è stato analizzato con cura e dalla lettura del libro è possibile trarre indicazioni utili su come evitarli.

Non sono rari i casi in cui le stesse Autorità di controllo trovano difficoltà nel loro lavoro ed anche per loro la lettera del libro può essere molto utile.

In conclusione si ritiene che il lavoro di Daniela Maurizi sia molto utile per trovare soluzioni adeguate a tutela della salute dei cittadini, ed anche degli interessi dei produttori e dei distributori degli alimenti.

Prof. Agostino Macri

PRIMA PARTE

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI: IL REG. UE 1169/11 E I CLAIMS SALUTISTICI

Il contesto

Il 22 novembre 2011 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

Finalmente, quindi, dopo ben 32 anni viene superata la direttiva 79/112/CEE, che ha stabilito per prima regole armonizzate per i Paesi della Comunità Europea sull'etichettatura, le presentazioni e la pubblicità dei prodotti alimentari, e viene fatto posto ad un nuovo regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore finale.

Il Regolamento UE 1169/11 si applica ormai dal 13 dicembre 2014, a eccezione della dichiarazione nutrizionale che è ormai divenuta obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016.

Da sempre il legislatore europeo è attento al tema dell'etichettatura dei prodotti alimentari e delle informazioni sugli stessi fornite al consumatore finale in qualsiasi forma. D'altronde l'etichetta di un alimento è la sua carta d'identità ed è l'unico strumento per permettere una scelta consapevole del consumatore.

Questo regolamento apporta delle modifiche sostanziali alle normative che lo hanno preceduto, informazioni che si rilevano fondamentali per tutelare sempre di più il consumatore finale, soggetto principale del regolamento stesso.

Questo libro intende essere un utile strumento tecnico ed operativo per tutte le attività alimentari che devono cimentarsi con questo regolamento nella fase di progettazione o revisione delle proprie etichette o incarti. Intende altresì essere uno strumento per il consumatore finale

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

perché possa essere in grado di “leggere” l’etichetta del prodotto alimentare che intende acquistare ed effettuare quindi una scelta consapevole.

Il Gruppo Maurizi, da sempre al fianco delle aziende alimentari, ha deciso anche in questo caso di fornire un supporto reale a tutti coloro che dovranno affrontare il Regolamento UE 1169/11: la lettura di questo libro vi guiderà passo passo nella completa ed esatta applicazione di tutti gli obblighi del regolamento.

Introduzione

Il Regolamento UE 1169/2011 nasce dalla necessità di aggiornare ed uniformare in un unico testo una serie di direttive precedentemente emesse dal legislatore europeo: tale adeguamento si rende necessario se si prendono in esame le nuove esigenze e richieste del consumatore finale e la necessità di garantire sempre più la libera circolazione di alimenti sicuri e sani.

Come punto di partenza, il regolamento tiene conto del fatto che per ottenere un elevato livello della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all’informazione, è opportuno garantire che essi siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano, per essere in grado di compiere scelte consapevoli all’atto dell’acquisto e prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore stesso.

Tutti gli obblighi previsti da questo regolamento tengono conto delle nuove richieste del consumatore:

- facile comprensione dei testi e delle informazioni riportate sulle etichette o sugli incarti dei prodotti alimentari: per garantire la buona leggibilità di un’etichetta è necessario tener conto di tutti gli aspetti grafici (carattere, colore e contrasto) e della lingua in cui i testi sono riportati;
- fruibilità delle informazioni: le informazioni sugli alimenti devono essere accessibili anche a chi ha menomazioni visive;
- la scelta di una dieta adeguata alle esigenze dietetiche individuali e la necessità di effettuare una corretta valutazione del rapporto tra alimentazione e salute: l’etichettatura deve consentire ai consumatori di identificare e di fare un uso adeguato di un alimento e di effettuare scelte consapevoli;
- facile comprensione del Paese di origine o del luogo di provenienza: queste indicazioni devono essere chiare e non indurre il consumatore in errore.

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI

Inoltre, il legislatore Europeo pone come ulteriore scopo della normativa in materia di informazione sugli alimenti lo stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati (tenendo conto degli interessi legittimi dei produttori) e di promuovere la produzione di alimenti di qualità.

Come sarà chiaro dall'analisi approfondita del regolamento che faremo nei prossimi capitoli, il regolamento prende in esame tutte queste richieste del consumatore e le trasforma in obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare ⁽¹⁾.

1. Operatore del settore alimentare - La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo - *Reg. CE 178/02 art. 3 comma 3.*

capitolo 1

IL REG. UE 1169/11 SINTESI DELLA NORMATIVA

Come detto nella premessa, questo libro vuole essere soprattutto uno strumento tecnico e pratico per tutti gli Operatori del Settore Alimentare che devono intraprendere una revisione o una progettazione di un'etichetta o un incarto di prodotto alimentare.

È per questo che abbiamo deciso di riportare nel primo capitolo una sintesi di alcuni obblighi previsti dal Regolamento UE 1169/11: sarà utile per chi si sta cimentando nella realizzazione *ex novo* della propria etichetta avere sott'occhio gli obblighi previsti dal regolamento: una disamina più dettagliata delle sezioni qui semplificate verrà trattata nei capitoli successivi.

1.1. Titolo e campo di applicazione

Vale la pena concentrarci *in primis* sul titolo del regolamento stesso e nel suo campo di applicazione. Il titolo del Regolamento UE 1169/11 recita: “*Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,...*” che differisce totalmente da quello della precedente legislazione nazionale “*...concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*” (D.Lgs. 109/92, provvedimento abrogato dal D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231).

Se il D.Lgs. 109/92 si applicava all’etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla vendita al consumatore, nonché alla loro presentazione e relativa pubblicità, il Regolamento UE 1169/11 si applica “*agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale,*

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

compresi quelli forniti alle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. Si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto... ”.

È evidente come il campo di applicazione non sia più limitato alle informazioni riportate nei testi delle etichette dei prodotti alimentari ma venga ampliato ad ogni tipo di informazione data al consumatore, anche da parte delle collettività. Anche questa tipologia di attività in precedenza esclusa dalla normativa sull’etichettatura è ora costretta ad applicare quanto previsto dal regolamento, per gli aspetti che la riguardano.

1.2. Definizioni

Il Regolamento UE 1169/11 riprende le definizioni di base dai due regolamenti cardine della sicurezza alimentare, il Regolamento CE 178/02 e il Regolamento CE 852/04 (“alimento”, “impresa alimentare”, “operatore del settore alimentare”, “consumatore finale”, “trattamento”, “prodotti trasformati”, “prodotti non trasformati”), ma fa sì che vengano applicate anche le nuove definizioni elencate nell’art. 2 comma 2. Nell’elenco seguente riportiamo quelle che abbiamo estrapolato perché ritenute le più importanti e fondamentali per comprendere al meglio le novità apportate dal regolamento.

- *“Informazioni sugli alimenti”*: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un’etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.
- *“Alimento preimballato”*: l’unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall’imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l’imballaggio; “alimento preimballato” non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta; si precisa in questo caso che per “vendita diretta” il legislatore intende “vendita immediata” (per la vendita diretta al consumatore finale viene presa in considerazione la definizione di commercio al dettaglio del Regolamento CE 178/2002).
- *“Campo visivo”*: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.” È chiaro come un imballaggio possa avere più campi visivi.

- *“Campo visivo principale”*: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell’acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l’imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall’operatore del settore alimentare.
- *“Leggibilità”*: l’apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l’informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo. Questa definizione risulta fondamentale e obbligata, visto lo scopo del regolamento descritto nell’introduzione.
- *“Denominazione legale”*: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell’Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l’alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività.
- *“Denominazione usuale”*: una denominazione che è accettata quale nome dell’alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni.
- *“Denominazione descrittiva”*: una denominazione che descrive l’alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

Si vuole far notare inoltre che il legislatore Europeo non parla più di “denominazione di vendita” ma semplicemente di “denominazione dell’alimento”.

- *“Tecnica di comunicazione a distanza”*: qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti.
- *“Ingrediente primario”*: l’ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un’indicazione quantitativa.

1.3. Responsabilità

Finalmente il regolamento, all'art. 8, stabilisce e precisa chi è il responsabile delle informazioni riportate in etichetta, indicazione di fondamentale importanza soprattutto nei casi di alimento prodotto e confezionato conto terzi (quindi di prodotto che riporta il brand di un'altra azienda).

Importante sottolineare la priorità che il legislatore dà a questa precisazione: le specifiche sulle responsabilità vengono infatti descritte ancor prima anche delle indicazioni obbligatorie elencate nell'art. 9.

Il responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore del settore alimentare con il cui nome o con la cui ragione sociale il prodotto è commercializzato. Se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, il responsabile è l'importatore nel mercato dell'Unione. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti ha l'obbligo di assicurarsi della presenza e esattezza di tutte le indicazioni obbligatorie.

Al comma 3 dello stesso art. 8, il legislatore precisa un altro aspetto fondamentale: *“gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti (quindi per esempio gli operatori che commercializzano a proprio nome il prodotto alimentare ma che non lo producono) non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali”*. È chiaro quindi come la qualificazione dei fornitori (soprattutto dei produttori degli alimenti preimballati con il proprio brand) diventi fondamentale: la raccolta di tutte le informazioni e il loro confronto/controllo con quanto riportato sul preimballo è di primaria importanza per rendersi conto di eventuali non conformità alla normativa sulle informazioni ai consumatori.

Infine, il legislatore europeo, precisa che *“gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento, se queste modifiche possono indurre in errore il consumatore o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli”*. Quasi superflua, dopo quanto finora detto, l'ulteriore precisazione *“gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso”*.

Si precisa inoltre che le diciture *“prodotto da ...”*, *“confezionato da ...”*, *“distribuito da ...”* non sono obbligatorie per legge: non le prevedeva il D.Lgs. 109/92 e non le prevede il Regolamento UE 1169/2011.

1.4. Presentazione delle indicazioni obbligatorie

Abbiamo visto nell'introduzione che uno degli obiettivi del regolamento è garantire la facile leggibilità delle indicazioni obbligatorie: è per questo che all'art. 13 viene previsto l'obbligo di stampare le indicazioni obbligatorie sui preimballi in caratteri la cui parte mediana (il cui riferimento è l'altezza della "x" nella seguente immagine) è pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x può essere pari o superiore a 0,9 mm. È bene precisare che questa deroga può essere applicata in caso di imballi di piccole dimensioni, non semplicemente in caso di etichette⁽¹⁾ piccole.

In merito alla presentazione delle indicazioni obbligatorie, è necessario che alcune di esse, nello specifico:

- Denominazione;
- Quantità;
- Volume alcolico;

siano riportate nello stesso campo visivo. L'operatore del settore alimentare può decidere liberamente quindi in quale punto della confezione riportare l'indicazione relativa alla data di scadenza o al termine minimo di conservazione.

1.5. Allergeni

Tra l'elenco delle indicazioni obbligatorie elencate nell'art. 9, alla lettera c, troviamo *"qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'Allegato II o derivato da una sostanza o 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"*. Per le disposizioni particolareggiate sulla modalità di applicazione di questo punto bisogna passare all'art. 21 dove viene esplicitato che:

- Le sostanze definite allergeniche ed elencate nell'allegato suddetto, devono essere riportate nell'elenco ingredienti con un riferimento

1. **Etichetta** - Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica, scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore - Regolamento UE 1169/11, art. 2 comma 1, lettera i).

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI E INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto che figura nell'Allegato II.

- La denominazione della sostanza del prodotto che figura nell'Allegato II deve essere messa in evidenza attraverso l'utilizzo di un carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati (per esempio per dimensione, stile, colore carattere, colore di sfondo).

In mancanza di un elenco ingredienti, l'indicazione della presenza di allergeni deve comunque essere prevista con la dicitura "contiene" seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto riportata nell'Allegato II (per esempio la già prevista "contiene solfiti" nel caso del vino).

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici presenti in un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto che figura nell'Allegato II, ciò deve essere precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

Di seguito sono riportati degli esempi che mostrano tre possibili modalità di indicazione degli allergeni nello stesso elenco ingredienti, tutte e tre ugualmente in linea con quanto previsto dal regolamento.

<p>Ingredienti: zucchero, <u>nocciole</u>, farina di <u>grano tenero</u>, <u>uova</u>, <u>latte</u>, emulsionante: lecitina di <u>soia</u></p>	<p>Ingredienti: zucchero, nocciole, farina di grano tenero, uova, latte, emulsionante: lecitina di soia</p>	<p>Ingredienti: zucchero, <i>nocciole</i>, farina di <i>grano tenero</i>, <i>uova</i>, <i>latte</i>, emulsionante: lecitina di <i>soia</i></p>
--	--	--

È chiaro come riportare gli allergeni con carattere grafico diverso rispetto agli altri ingredienti ne metta in evidenza la sua presenza e renda più immediata la loro individuazione da parte del consumatore finale.

1.6. Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti – oli e grassi di origine vegetale

Tutti gli oli o grassi raffinati di origine vegetale possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" immediatamente seguita dall'elenco delle indicazioni dell'origine vegetale specifica, eventualmente seguita anche dalla dicitura "in proporzione variabile". Nel caso in cui vengano raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco ingredienti sulla base del loro peso complessivo. Resta obbligatoria l'indicazione "totalmente o parzialmente idrogenato" nel caso in cui l'olio o il grasso vegetale sia totalmente o parzialmente idrogenato (Allegato VII parte A).

1.7. Modalità di indicazione della quantità – peso sgocciolato

Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura ⁽²⁾, l'Allegato IX comma 5 prevede che venga riportato anche il peso netto sgocciolato dell'alimento. Nel caso in cui si tratti di prodotto glassato, il peso netto non include la glassa. In assenza di maggiori specifiche future, questo obbligo si applica anche ai formaggi freschi a pasta filata, per i quali invece il D.Lgs. 109/92 prevedeva la possibilità di riportare il solo peso sgocciolato.

1.8. Modalità di indicazione delle condizioni di conservazione

Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali indicazioni devono essere indicate. Il regolamento approfondisce l'argomento nell'Allegato X dedicato a termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento prevedendo l'obbligo di riportare le modalità di conservazione di seguito alla data di scadenza.

1.9. Indicazione della data di congelamento

Per la carne, le preparazioni a base di carne e per i prodotti non trasformati a base di pesce congelati diventa obbligatorio riportare la data di congelamento. Nel caso di prodotti congelati più di una volta deve essere riportata la data di primo congelamento (Allegato III punto 6).

Le modalità di indicazione della data di congelamento sono riportate nell'Allegato X punto 3, e prevedono:

- Indicazione dell'espressione "congelato il..." accompagnata dalla data stessa o dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.
- Indicazione nell'ordine e in forma chiara, di giorno, mese e anno.

2. **Liquido di copertura** - Per liquido di copertura si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di Sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi - *Allegato IX comma 5 secondo paragrafo.*

Pagine omesse dall'anteprima del volume