LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

PROMOCOSENZA

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Cosenza

Divisione Laboratorio Chimico

L'etichettatura dei prodotti alimentari: la normativa europea (REG UE n. 1169/11)

SPORTELLO ETICHETTATURA
E SICUREZZA ALIMENTARE

Paola Rebufatti
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

ETICHETTATURA

REGOLAMENTO UE 1169/2011

In vigore dal 13/12/2011

In applicazione dal 13/12/2014

In applicazione dal 01/01/2014 Allegato VI parte B

In applicazione dal 13/12/2016 dichiarazione nutrizionale

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del REGOLAMENTO 1169/11 possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte

ETICHETTATURA

FINALITA'

- ❒ Garantire la libera circolazione delle merci
- ❒ Semplificare e armonizzare la normativa in materia
- ❒ Elevato livello di protezione dei consumatori
- ❒ Garantire il diritto dei consumatori all'informazione

ETICHETTATURA

AMBITO DI APPLICAZIONE

Tutte le fasi della catena alimentare quando le attività degli operatori del settore riguardano la fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori

Tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività

ETICHETTATURA

L'obiettivo è **fondere** principalmente due disposizioni orizzontali (abrogate a decorrere dal 13 dicembre 2014) in materia di etichettatura: **la Direttiva 2000/13/CE relativa all'etichettatura degli alimenti e la Direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari** (rifusione di alcune direttive)

Gli Stati Membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificatamente armonizzate dal regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al regolamento

ETICHETTATURA

DEFINIZIONI

Alimento preimballato e non preimballato

Campo visivo e campo visivo principale

Leggibilità delle informazioni fornite

Ingrediente primario

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

… qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento …

- imballaggio
- etichetta
- avviso, nastro, fascetta
- DDT
  doc. accompagnamento

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

I divieti e le limitazioni sono validi anche per **presentazione** e **pubblicità** degli alimenti

*La **pubblicità**, in ogni sua forma, deve pertanto risultare "**palese**, **veritiera** e **corretta**"*

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

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

*in merito alle **caratteristiche** dell'alimento ...*

*attribuendo **effetti o proprietà** che non possiede ...*

*suggerendo che possiede **caratteristiche particolari** **evidenziando la presenza o l'assenza di ingredienti.....***

*suggerendo la **presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato*** e' stato sostituito ...

*Non attribuiscono **proprietà atte a prevenire, trattare o guarire** una malattia umana ...*

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

ETICHETTATURA

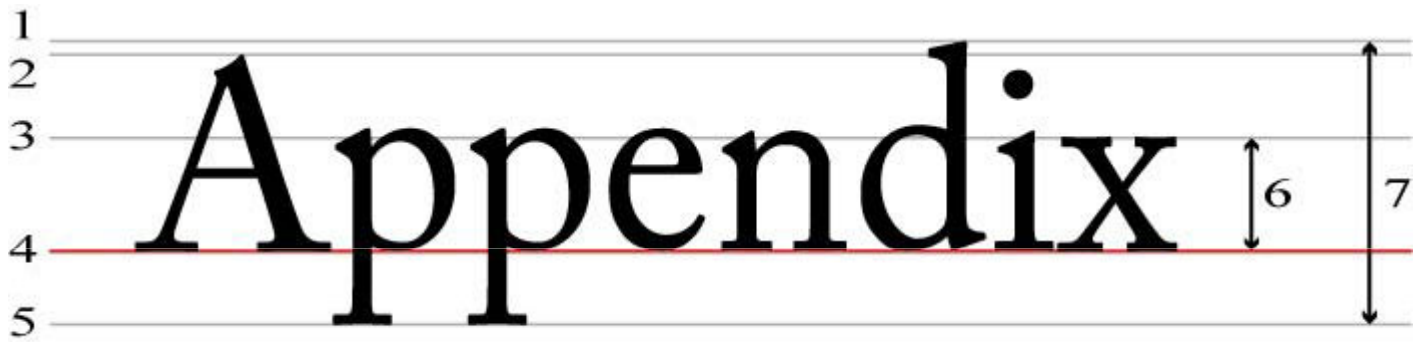
COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- ❒ Indicazioni in lingua **italiana**
- ❒ Informazioni **posizionate in un punto evidente**
- ❒ Informazioni **chiaramente leggibili** ed eventualmente indelebili

Le informazioni obbligatorie non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

ETICHETTATURA

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X



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

Per garantire la leggibilità delle etichette si definisce la **dimensione dei caratteri di stampa** (h della x ≥1,2mm- ≥ 0,9mm)

ETICHETTATURA

TEMATICHE IMPORTANTI

- Responsabilità degli operatori
- Luogo di origine dei prodotti
- Presentazione indicazioni obbligatorie
- Dichiarazioni nutrizionali obbligatorie
- Forme aggiuntive di espressione e presentazione
- Informazioni relative agli alimenti non preimballati
- Informazioni volontarie

ETICHETTATURA

COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI

Alimenti preimballati

Alimenti non preimballati

INDICAZIONI OBBLIGATORIE
Regolamento UE n. 1169/2011

Denominazione alimento

Elenco ingredienti

Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranze

Quantità di taluni ingredienti/categorie

Quantità netta alimento

Termine minimo di conservazione o data scadenza

Nome o ragione sociale **e indirizzo** dell' OSA

Tit.alcolometrico volumico effet. (bevande>1,2% di alcol in volume)

Dichiarazione nutrizionale

Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego*

Istruzioni per l'uso*

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto*

ETICHETTATURA

E IL LOTTO?

Direttiva UE 91/2011

Regolamento CE 178/2002

Regolamento UE 931/2011

ETICHETTATURA

Direttiva UE 91/2011

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene

L'indicazione del lotto non è richiesta nei casi già previsti dal D.Lvo 109/92

ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE ALIMENTO

Denominazione legale

Denominazione usuale

Descrizione del prodotto

Comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito …..

ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI

“comprende tutti gli ingredienti dell’alimento, in ordine di peso decrescente, al momento del loro utilizzo ”

ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI

MISCUGLI

Ortofrutticoli o funghi *utilizzati in miscuglio in proporzioni variabili come ingredienti, dei quali nessuno abbia una predominanza di peso rilevante:*

denominazione generica ***"frutta", "ortaggi" o "funghi"*** *seguita da "****in proporzione variabile****" e dall'****elencazione dei tipi di frutta, ortaggi o funghi***

ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI

MISCELE

di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso, possono figurare nell'elenco ingredienti secondo un ordine diverso, purché accompagnato dalla dicitura "in proporzione variabile"

ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI

OLI E GRASSI RAFFINATI DI ORIGINE VEGETALE

*Possono essere raggruppati nell'elenco ingredienti come "**oli o grassi vegetali**", immediatamente seguiti dall'indicazione **dell'origine vegetale specifica***

ETICHETTATURA

INGREDIENTE COMPOSTO

CREMA GIANDUIA

può figurare nell'elenco ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso"

seguito dalla enumerazione dei componenti, tranne.....

ETICHETTATURA

INGREDIENTE COMPOSTO

Non è obbligatoria l'enumerazione :

-ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa, rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o piante, aromatiche, rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti

ETICHETTATURA

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

nei prodotti costituiti da un solo ingrediente

negli ortofrutticoli freschi

nel latte, formaggi, burro, creme di latti fermentati

acque gassificate

negli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base

ALLERGENI

Le sostanze allergeniche devono essere **sempre** indicate, sia per la vendita di prodotti preimballati che non preimballati

L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo

(Regolamento UE 1169/11- All. II).

Le modalità di elencazione devono prevedere:

- Un riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
- La loro evidenziazione attraverso un tipo di carattere distintivo dagli altri ingredienti
- L'uso del termine «contiene»…in mancanza dell'elenco degli ingredienti
- La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici le contengono.

ALLERGENI

1. ***Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorosan)*,*** *segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:*
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) maltodestrine a base di grano purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

***Reg. UE 78/2014**

ALLERGENI

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

ALLERGENI

6. Soia e prodotti derivati, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,