POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020
ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)

Corso ITS VII Ciclo"Tecnico superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari»

Docente: GUARINI Cosimo Damiano

AREA: qualità e sicurezza dei prodotti

alimentari e relativa normativa

UF: Sicurezza Alimentare

Argomenti: Il Reg. UE 1169/2001
Introduzione e cenni storici
Claims Salutistici e Nutrizionali (Reg. CE 1924/06)
Casi studio su etichettatura degli alimenti
Le sofisticazioni alimentari: cenni storici e regime dei controlli

REG UE 1169/11

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.

REG UE 1169/11 – NOVITA’

La prima grande novità apportata dal regolamento va ricercata nel titolo del regolamento stesso e nel suo campo di applicazione.
Il titolo del Reg. UE 1169/ 11 recita **“Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,…”** che differisce totalmente da quello del D.Lgs. 109/ 92 **“… concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”**.
Questi due titoli descrivono di conseguenza i due diversi campi di applicazione delle due normative.
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 **nuovo Regolamento** 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, compresi quelli forniti alle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. Si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto…** ”.

REG UE 1169/11 – NOVITA’

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.

DEFINIZIONI

Il **Regolamento 1169/ 11** riprende le definizioni di base dai due regolamenti cardine della sicurezza alimentare, il **Reg. CE 178/ 02** e il **Reg. CE 852/ 04**

-"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 Reg. CE 178/ 02).

DEFINIZIONI

- **“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.

DEFINIZIONI

- **“Denominazione legale”:** la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizione 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.
- **“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.

RESPONSABILITA’

Finalmente il regolamento, all’art. 8, stabilisce e precisa chi è il **responsabile delle informazioni riportate in etichetta**, indicazione totalmente assente nella normativa precedente e che invece è 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**.

RESPONSABILITA’

“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 precisa che **“gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso”.**

PRESENTAZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

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 dimensione, non semplicemente in caso di etichette piccole.

Altra novità importante in merito alla **presentazione delle indicazioni obbligatorie**, è che **devono essere riportate nello stesso campo visivo soltanto denominazione dell'alimento, quantità, e volume alcolico**.

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.

ALLERGENI

“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”.

-Le sostanze definite allergeniche ed elencate nell’allegato suddetto, devono essere **riportate nell’elenco ingredienti** con un riferimento 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).

ALLERGENI

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.

Ingredienti: zucchero, nocciole, farina di grano tenero, uova, latte, emulsionante: lecitina di soia	Ingredienti: zucchero, **nocciole**, farina di **grano** tenero, **uova**, **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**	**Ingredienti:** **zucchero**, nocciole, **farina di** grano **tenero**, uova, latte, **emulsionante: lecitina di** soia

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 olii 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.

LA QUANTITA' e INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

Quando un alimento **solido è presentato in un liquido di copertura**, occorre riportare **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.
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.
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.
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**.

E LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE?

Lo stabilimento di produzione, previsto al D.Lgs. 109/ 92, non è più contemplato. Non si tratta di una dimenticanza o di un passo indietro rispetto al passato: la direttiva comunitaria in materia di etichettatura 2000/ 13/ CE (di cui il D.Lgs. 109/ 92 è il decreto di recepimento italiano) comunque non prevedeva quest'obbligo.

Si è trattato a suo tempo di un'esigenza specifica del legislatore italiano per consentire agli organi di vigilanza di individuare immediatamente lo stabilimento di produzione dell'alimento e per poter gestire in maniera più efficace l'eventuale allerta sanitaria.

Tale indicazione non rientra quindi, secondo il legislatore europeo, tra le indicazioni necessarie ad una scelta consapevole del prodotto da parte del consumatore finale. **La sede dello stabilimento di produzione può essere comunque riportata sull'etichetta su base volontaria**, ma non deve essere confusa dal consumatore con la sede dell'operatore responsabile delle informazioni sull'etichetta.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Obbligo di riportare **sull'imballo** la **dichiarazione nutrizionale**.
Laddove l'operatore del settore alimentare decida di riportare i **nutrienti come percentuale delle assunzioni di riferimento** (per 100 g e/ o per porzione/ unità di consumo) dovrà **riportare in loro stretta prossimità anche la dicitura supplementare "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal).**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
Valori medi per 100 g/ml di prodotto		**Per porzione**	**% Assunzione di riferimento**
Energia	kJ kcal		
Grassi	g		
di cui acidi grassi saturi	g		
di cui acidi grassi monoinsaturi	g		
di cui acidi grassi polinsaturi	g		
Carboidrati	g		
di cui zuccheri	g		
Polioli	g		
Amido	g		
Fibre	g		
Proteine	g		
Sale	g		
Vitamine e Sali minerali	mg/µg		

VENDITA A DISTANZA

Per gli alimenti preimballati commercializzati mediante **tecniche di comunicazione a distanza**:

-le **informazioni obbligatorie** previste dall'art. 9 (ad esclusione del termine minimo di conservazione o della scadenza, a seconda del tipo di alimento) siano **disponibili prima della conclusione dell'acquisto** e appaiano sul supporto di vendita a distanza o siano fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato (in quest'ultimo caso nessun costo aggiuntivo deve essere imposto al consumatore finale);

-tutte le informazioni obbligatorie siano **disponibili al momento della consegna**.

PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

Fatti salvi i regolamenti specifici sulle **specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari** (Reg. CE 509/ 2006) e relativi alla protezione delle **indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari** (Reg. CE 510/ 2006), l'indicazione dell'**origine** di un alimento resta **obbligatoria solo nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore finale** (in particolar modo se le informazioni che accompagnano il prodotto possono far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza).

E' **obbligatoria** l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza per le seguenti tipologie di carni:

-Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate.

-Carni di animali della specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate.

-Carni fresche, refrigerate o congelate di volatili.

SALUTE E CONSAPEVOLEZZA DEL CONSUMATORE

“Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all’informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano”.

Il legislatore comunitario ha tenuto conto, per esempio, del fatto che il grande pubblico è interessato al rapporto tra l’alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle proprie esigenze: l’etichettatura nutrizionale, strumento fondamentale per informare il consumatore sulla composizione degli alimenti e per effettuare scelte consapevoli, diventa quindi obbligatoria proprio a questo scopo. Inoltre, come verrà approfondito nei prossimi capitoli, il consumatore deve poter comprendere facilmente le informazioni nutrizionali (da qui la sostituzione del termine “sodio” con “sale” nella dichiarazione nutrizionale).

SALUTE E CONSAPEVOLEZZA DEL CONSUMATORE

“le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori che intendono effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli. La buona leggibilità costituisce un elemento importante per far sì che l’informazione contenuta nell’etichetta possa influenzare al massimo il pubblico… le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali dell’insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari”.

Tutto questo perché il legislatore è attento:

“alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici”.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fase della catena alimentare quando le loro attività riguardino la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Si applica ai servizi di ristorazione forniti a imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato. Naturalmente sono fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Collettività - qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile) come ristoranti, mense, scuole, ospedali o imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.

AGGIUNTA DI NUOVE DEFINIZIONI

“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 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.

“Ingrediente”: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata. I residui non sono considerati ingredienti.

AGGIUNTA DI NUOVE DEFINIZIONI

“Luogo di provenienza”: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l’alimento, ma che non è il “paese di origine” come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del Reg. CEE n. 291/ 92; il nome o la ragione sociale o l’indirizzo dell’operatore del settore alimentare apposto sull’etichetta non costituisce un’indicazione paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.

“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.

“Campo visivo”: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.

“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.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

1) Informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
2) Informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento. Tali informazioni riguardano in particolare:

a) gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori
b) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;
c) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento.

3) Informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

PRATICHE LEALI D'INFORMAZIONE

L'etichetta di un prodotto alimentare deve essere chiara e facilmente comprensibile per il consumatore. In particolare, le informazioni sugli alimenti devono permettere un acquisto consapevole dell'alimento e non indurre il consumatore in errore in merito agli aspetti seguenti:

-Caratteristiche dell'alimento
-Natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, paese d'origine, luogo di provenienza,
- Effetti o proprietà che non possiede
-Suggerendo caratteristiche particolari, che in realtà sono comuni a tutti gli alimenti analoghi
-Suggerendo la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/ o sostanze nutritive.
-Suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o ingrediente, mentre di fatto quell'alimento o ingrediente non è presente.

RESPONSABILITA'

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.

Diventa quindi di fondamentale importanza una completa ed approfondita qualificazione dei fornitori: 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.

"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".

PRODOTTO PRECONFEZIONATO

“prodotto preconfezionato” come un prodotto “contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell’acquirente e preparato in modo tale che la quantità contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l’imballaggio stesso”.

Quantità nominale Qn in grammi o millilitri	Errori massimi tollerati in meno	
	In % di Qn	G oppure ml
Da 5 a 50	9	--
Da 50 a 100	--	4,5
Da 100 a 200	4,5	--
Da 200 a 300	--	9
Da 300 a 500	3	--
Da 500 a 1.000	--	15
Da 1.000 a 10.000	1,5	--

PRESENTAZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Devono essere apposte in un punto evidente dell'imballaggio in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Non devono essere in nessun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire. Da qui, la necessità di valutare, in fase di progettazione, anche il senso di svolgimento della bobina dell'incarto per evitare che le pieghe create dalla saldatura dell'imballo stesso vadano a coprire qualche informazione obbligatoria.

Tutte le informazioni obbligatorie devono essere riportate in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.
Quindi, per prodotti commercializzati sul territorio italiano, le informazioni saranno riportare almeno in lingua italiana.

In caso di vendita a distanza le informazioni obbligatorie devono essere disponibili prima della conclusione dell'acquisto.

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

a) Denominazione dell'alimento.
b) Elenco ingredienti.
c) Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.
d) La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.
e) La quantità netta dell'alimento.
f) Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.
g) Le condizioni particolari di conservazione e/ o le condizioni d'impiego
h) Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8 paragr. 1.
i) Il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'art. 26.
j) Le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento.
k) Per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol di volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo.
l) Una dichiarazione nutrizionale.

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica obbligo della Dichiarazione Nutrizionale

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. I prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. Le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/ o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla Dir. 1999/ 4/ CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;

Allegato V – Alimenti ai quali non si applica obbligo della Dichiarazione Nutrizionale

9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm2 ;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

La denominazione dell'alimento è la prima indicazione obbligatoria riportata nell'elenco dell'art. 9 e questo non è un caso: **è la prima informazione che il consumatore utilizza per comprendere la natura del prodotto che sta acquistando.**

Con lo scopo di permettere un acquisto consapevole e di fornire un'informazione il più chiara possibile al consumatore, il legislatore europeo ha deciso di fornire finalmente delle definizioni chiare e delle modalità di indicazioni ben precise per quanto riguarda la denominazione dell'alimento.

La denominazione dell'alimento deve essere la sua denominazione legale. Laddove non sia stata normata o formalizzata una denominazione legale di un prodotto, la denominazione dell'alimento deve essere quella usuale, quella cioè che permette al consumatore medio di riconoscere facilmente la tipologia o categoria di alimento. Infine, laddove non sia presente neanche una denominazione usuale, deve essere fornita in etichetta una denominazione descrittiva.

La denominazione dell'alimento non deve essere confusa con il nome commerciale del prodotto (o marchio di fabbrica), anche se si tratta di un marchio registrato o di un prodotto estremamente noto e diffuso. Il nome commerciale del prodotto è un'informazione volontaria, che può quindi essere riportata sull'imballaggio o etichetta, ma non deve sostituire o confondersi con la denominazione dell'alimento.

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - ESEMPI

ROSETTA

la rosetta è un tipo di pane prodotto con farina di tipo 00 che nel Lazio viene identificata in un pane di piccole dimensioni (monoporzione) con una caratteristica forma cava al suo interno che si riconosce dal tipico stampo a stella con "cappello" centrale. Le denominazioni del pane sono definite dalla Legge n. 580 del 04/ 07/ 1967, che prevede che "Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato pane di "tipo 00". In questo caso, quindi, sull'etichetta/ imballaggio del prodotto deve essere obbligatoriamente riportata la denominazione legale del prodotto, mentre il termine "rosetta" deve essere considerato come nome commerciale del prodotto e non può sostituire la denominazione legale appena definita, ma solo eventualmente integrarla.

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - ESEMPI

PIZZA

il prodotto che tutti conosciamo come pizza (prodotto gastronomico preparato con un impasto a base di acqua, farina, lievito e sale e farcita in diversi modi e con diverse forme) non è normato. Il termine "pizza" è sicuramente un termine riconosciuto a livello internazionale e che è quindi ben chiaro al consumatore. In questo caso si potrà tranquillamente utilizzare la denominazione usuale "pizza", magari con l'aggiunta dell'indicazione della farcitura per poter garantire sempre più un acquisto consapevole al consumatore.

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO - ESEMPI

CARCIOFETTA

la carciofetta, prodotto da noi selezionato sugli scaffali di un supermercato, è un ortaggio (il carciofo) a fette conservato sott'olio. Le conserve vegetali non sono normate (almeno in merito alla denominazione legale). Il nome del prodotto rimanda sicuramente alla natura del prodotto (carciofo a fette) ma questo potrebbe non essere così scontato e chiaro per un consumatore medio. In questo caso l'unica opzione applicabile quindi è l'indicazione di una denominazione descrittiva, che nel caso specifico potrebbe essere "carciofo a fette sott'olio" oppure "fette di carciofo sott'olio".

INDICAZIONI SPECIFICHE SULLA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

STATO FISICO - La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

PRODOTTI CONGELATI - Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "decongelato".

ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI - Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti

PRESENZA DI UN INGREDIENTE SOSTITUITO - Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca - oltre all'elenco degli ingredienti - una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa.

INDICAZIONI SPECIFICHE SULLA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

PRODOTTI A BASE DI CARNE O PREPARAZIONI DI PESCE CON PROTEINE AGGIUNTE - Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

ACQUA AGGIUNTA IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE - Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito. Un'analoga disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

PRODOTTI RICOMPOSTI - I prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata: In italiano: "carne ricomposta" e "pesce ricomposto"

INDICAZIONI SPECIFICHE SULLA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

CARNI MACINATE - Requisiti specifici relativi alla designazione delle "carni macinate"

BUDELLI - Quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.

ELENCO INGREDIENTI

“ingrediente”:

l’ingrediente è qualunque sostanza o prodotto (compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari) e qualunque costituente di un ingrediente composto che viene utilizzato intenzionalmente nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito (anche se sotto forma modificata).

L’elenco ingredienti è l’indicazione cardine dell’etichettatura di un alimento, su cui il consumatore pone maggiore attenzione: fornisce infatti informazioni in merito alla composizione del prodotto, permettendo così al consumatore stesso di valutare se di suo gusto e fornendogli gli strumenti per poter effettuare un confronto con prodotti della stessa categoria.

Il consumatore con queste informazioni può effettuare così una scelta consapevole, importante per la sua salute e per la soddisfazione del suo palato.

ELENCO INGREDIENTI

L'elenco ingredienti deve prevedere un'intestazione o l'indicazione della parola "ingredienti" (o una dicitura che la comprenda), seguita dall'elenco di tutti gli ingredienti dell'alimento riportati in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso.

Un errore che si riscontra molto frequentemente, nell'elaborazione dell'elenco ingredienti (soprattutto nei prodotti da forno). L'acqua (e altri ingredienti volatili) utilizzata nella preparazione dell'alimento, deve essere riportata nell'elenco ingredienti non in funzione della sua quantità utilizzata al momento della fabbricazione dell'alimento stesso, ma in funzione della sua quantità nel prodotto finito. Per praticità e per facilitare la comprensione di questo concetto, riportiamo la formula che deve essere applicata e che viene indicata nell'allegato stesso in maniera discorsiva:

(Quantità nel prodotto finito) – (Somma delle quantità di tutti gli ingredienti)

=

Quantità di acqua

In funzione della quantità di acqua si decide il suo posizionamento nell'elenco

OLI E GRASSI VEGETALI

l’indicazione obbligatoria specifica dell’origine vegetale di tali grassi e/ o oli (per esempio, l’indicazione “olio vegetale” non sarà più sufficiente ma dovrà essere accompagnato dalla specifica “palma, colza, cocco” e dalle indicazioni “in proporzione variabile” e “parzialmente idrogenato/ idrogenato”, se del caso).

ADDITIVI ALIMENTARI

Gli additivi (7) e gli enzimi alimentari che appartengono ad una delle seguenti categorie, devono essere designati in elenco ingredienti obbligatoriamente mediante la denominazione della categoria di appartenenza seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E.

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 della farina – Agenti schiumogeni – Gelificanti – Agenti di rivestimento – Umidificanti – Amidi modificati – Conservanti – Gas propulsore – Agenti lievitanti – Sequestranti – Stabilizzanti – Edulcoranti – Addensanti

AROMI

Gli aromi sono disciplinati da una normativa verticale specifica, il Reg. CE 1334/ 08.

a) per "**aromi**" si intendono i prodotti:
-non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/ o sapore;
-fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi;

b) per "**sostanza aromatizzante**" si intende una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti;
c) per "**sostanza aromatizzante naturale**" si intende una sostanza aromatizzante ottenuta mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti.

AROMI

Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura;

per "**aromatizzante di affumicatura**" si intende un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/ o aromatizzanti di affumicatura derivati.

Il termine "**naturale**" può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/ o sostanze aromatizzanti naturali.

Il termine "**aroma naturale**" può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento ai materiali di base non ne indica l'aroma o il sapore.

INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

Laddove l'imballaggio di un prodotto alimentare sia progettato in modo tale da attirare l'attenzione del consumatore finale sulla presenza di un determinato ingrediente con parole o immagini, deve essere indicata la percentuale di tale ingrediente.

Questo aspetto è naturalmente a tutela del consumatore, visto che lo stesso può valutare, in questo modo, se la quantità dell'ingrediente da lui ritenuto importante sia presente in quantità sufficiente a scegliere il prodotto stesso.

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1) Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
b) maltodestrine a base di grano
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3) Uova e prodotti a base di uova.
4) Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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.

COME INDICARE GLI ALLERGENI

COME ERA

zucchero, nocciole, oli e grassi vegetali, cacao magro, latte intero, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi.

COME DEVE ESSERE

Esempio 1 Ingredienti: zucchero, *nocciole*, oli e grassi vegetali (palma, palmisti), cacao magro, *latte* intero, siero di *latte* in polvere, emulsionante lecitina di *soia*, aromi.

Esempio 2 Ingredienti: zucchero, nocciole, oli e grassi vegetali (palma, palmisti), cacao magro, latte intero, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi.

Esempio 3 Ingredienti: zucchero, NOCCIOLE, oli e grassi vegetali (palma, palmisti), cacao magro, LATTE intero, siero di LATTE in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, aromi.

Esempio 4 Ingredienti: zucchero, **nocciole**, oli e grassi vegetali (palma, palmisti), cacao magro, **latte** intero, siero di **latte** in polvere, emulsionante lecitina di **soia**, aromi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il termine minimo di conservazione, cioè la data entro cui l'alimento mantiene intatte le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, deve essere indicato sull'imballaggio o sull'etichetta con le seguenti modalità:

"da consumarsi preferibilmente entro il…." seguito dalla data, nel caso in cui quest'ultima comporta l'indicazione del giorno;
"da consumarsi preferibilmente entro fine…." negli altri casi.
Le espressioni appena descritte possono essere seguite, come detto, dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'imballaggio/ etichetta.
Ove sia necessario, queste indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.
La data comprende nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.
Tuttavia, per gli alimenti conservabili per meno di 3 mesi, la data può comprendere solo l'indicazione del giorno e del mese.
Per gli alimenti conservabili per più di 3 mesi ma non oltre 18 mesi, la data può comprendere solo l'indicazione del mese e dell'anno. Per gli alimenti conservabili per più di 18 mesi, la data può comprendere solo l'indicazione dell'anno.

DATA DI CONGELAMENTO E QUANTITA' NETTA

La data di congelamento va indicata su carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati: questa indicazione deve essere espressa nel seguente modo:
"congelato il…." seguito dalla data oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'imballaggio/ etichetta.
La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

La **QUANTITA' NETTA** di un prodotto è la quantità del preimballaggio al netto della tara.
La quantità netta di un alimento è espressa, a seconda dei casi, utilizzando il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo. Naturalmente le unità di volume (litro, il centilitro, il millilitro) saranno utilizzate per i liquidi e le unità di massa (il chilogrammo o il grammo) per i solidi.

in merito alla dicitura **"prodotto soggetto a calo peso",** riportata molto spesso soprattutto sugli incarti e etichette di prodotti artigianali.
La dicitura suddetta non è prevista da nessuna norma: il regolamento prevede che laddove ci sia un notevole calo peso del prodotto, quel prodotto possa essere venduto a peso e quindi possa non riportare in etichetta l'indicazione della quantità.
Altre diciture ambigue e non previste dal regolamento, quali **peso netto meccanicamente determinato**, **peso netto all'origine**, circa e diciture simili non possono accompagnare l'indicazione della quantità: danno l'impressione che la quantità indicata sull'imballaggio/ etichetta non sia precisa.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE O D'USO

L'indicazione delle condizioni di conservazione deve seguire l'indicazione della data di scadenza (per i prodotti molto deperibili) o accompagnare l'indicazione del Termine minimo di conservazione (se del caso).
Queste due indicazioni sono di fondamentale importanza per far si che l'alimento in questione venga conservato e gestito in maniera sicura dal consumatore finale: è opportuno quindi che, laddove necessarie, queste indicazioni siano il più chiare, semplici, comprensibili ed esplicative possibile.

Per esempio la dicitura **"conservare in luogo fresco e asciutto"** potrebbe essere troppo generica e poco precisa per il consumatore, che potrebbe quindi valutare delle condizioni ambientali non idonee come idonee.
Diciture come **"tenere lontano da fonti di calore", "conservare al riparo dalla luce"** sono sicuramente più precise e cautelative (anche nei confronti dell'operatore del settore alimentare che ha prodotto l'alimento).

ISTRUZIONI D'USO E TITOLO ALCOLOMETRICO

Anche in questo caso, l'indicazione è di fondamentale importanza per far si che l'alimento in questione venga consumato in maniera sicura dal consumatore finale: è opportuno quindi che, laddove necessarie, queste indicazioni siano il più chiare, semplici, comprensibili ed esplicative possibile.

Soprattutto laddove sia necessario che l'alimento subisca un processo termico ad alta temperatura, è opportuno riportare i tempi e le temperature precise necessarie a garantire la salubrità dell'alimento al momento del suo consumo.

Per esempio, nel caso di una zuppa pronta refrigerata, una dicitura tipo "riscaldare al micronde a 1000 W per 4 minuti" (quindi con indicazione precisa della potenza del microonde e dei tempi di riscaldamento).

Per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, è obbligatorio indicare sull'imballaggio o sull'etichetta il **titolo alcolometrico** volumico effettivo.

PAESE D'ORIGINE E LUOGO DI PROVENIENZA

"luogo di provenienza": qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "paese d'origine" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del Reg. CEE n. 2913/ 92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento".

È importantissima la precisazione che il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare riportato sull'etichetta non costituisca indicazione di paese d'origine o di luogo di provenienza.

REG. CE N. 2913/92 – ARTICOLO 23

1. Sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese.
2. Per merci interamente ottenute in un paese s'intendono:

- i prodotti minerali estratti in tale paese.
- i prodotti del regno vegetale ivi raccolti;
- gli animali vivi, ivi nati ed allevati;
- i prodotti che provengono da animali vivi, ivi allevati;
- i prodotti della caccia e della pesca ivi praticate;
- i prodotti della pesca marittima e gli altri prodotti estratti dal mare, al di fuori delle acque territoriali di un paese, da navi immatricolate o registrate in tale paese e battenti bandiera del medesimo;
- le merci ottenute a bordo di navi-officina utilizzando prodotti di cui alla lettera
- originari di tale paese, sempreché tali navi-officina siano immatricolate o registrate in detto paese e ne battano la bandiera;
- i prodotti estratti dal suolo o dal sottosuolo marino situato al di fuori delle acque territoriali, sempreché tale paese eserciti diritti esclusivi per lo sfruttamento di tale suolo o sottosuolo;
- i rottami e i residui risultanti da operazioni manifatturiere e gli articoli fuori uso, sempreché siano stati ivi raccolti e possono servire unicamente al recupero di materie prime;

REG. CE N. 2913/92 – ARTICOLO 24

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 ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.

Per lavorazione sostanziale NON si intende:
-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

OBBLIGATORIETA' DEL PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza, inoltre 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".**

Questo è il caso in cui in etichetta venga fatta menzione ad un particolare paese con simboli o parole, portando il consumatore a pensare che quell'indicazione corrisponda all'origine del prodotto.

IL CASO DEL LATTE

Le diciture obbligatorie in etichetta sono le seguenti:
“paese di mungitura: nome del paese nel quale è stato munto il latte”;
“paese di confezionamento: nome del paese in cui il prodotto è stato confezionato”;
“paese di trasformazione: nome del paese nel quale è stato trasformato il latte”.

Qualora il latte abbia subito le operazioni di mungitura, confezionamento e trasformazione nel medesimo paese, è possibile utilizzare la dicitura: “origine del latte: nome del paese”.

Nel caso di latte proveniente da più Paesi, il Decreto prevede le seguenti possibilità:
-qualora il confezionamento e la trasformazione avvengano in più paesi membri diversi dall’Italia, sarà possibile riportare la dicitura “origine del latte: paesi UE”;
-qualora il confezionamento e la trasformazione avvengano in più paesi situati al di fuori del territorio della UE sarà possibile riportare l’indicazione “origine del latte: paesi non UE”;
-qualora il confezionamento e la trasformazione avvengano in più paesi membri diversi dall’Italia, nonché in paesi situati al di fuori dell’UE sarà possibile indicare “origine del latte: paesi UE e non UE”.

IL CASO DEL LATTE

Le indicazioni devono essere indelebili e devono essere riportate nel campo visivo principale, in modo da essere visibili e facilmente leggibili.

Non devono in alcun modo essere nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche che possano interferire con la leggibilità.

Trattandosi di una norma nazionale, regolamenta solamente la produzione delle aziende Italiane dei prodotti destinati al mercato interno, sono quindi esclusi dal campo di applicazione tutti i prodotti fabbricati al di fuori dell'Italia e tutti i prodotti fabbricati in Italia e destinati all'esportazione.

Sarà quindi possibile trovare in commercio in Italia prodotti senza l'indicazione di origine, in questo caso il consumatore saprà che di sicuro il prodotto non è Italiano ma non avrà altre indicazioni più particolareggiate riguardo l'origine.

E LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE?

Per quanto riguarda l'indicazione dello stabilimento di produzione, questo elemento non figura tra le indicazioni obbligatorie ai sensi del Reg. UE 1169/ 11.

Lo stesso Regolamento, all'art. 39, però, prevede che i singoli Stati possano adottare **"disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento".** E ancora: **"gli Stati membri che ritengono necessario adottare nuove normative… notificano previamente alla Commissione e agli altri Stati membri le disposizioni previste, precisando i motivi che le giustifichino"**.

Pertanto in Italia, dove forte è l'attenzione circa la problematica relativa all'indicazione dell'indirizzo dello stabilimento di produzione sulle etichette alimentari, il 16 settembre 2016 è entrata in vigore la legge 12 agosto 2016 n. 170, che rende obbligatoria **"l'indicazione nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento**, al fine di garantire una corretta e completa informazione al consumatore e una migliore e immediata rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo, anche per una più efficace tutela della salute, nonché gli eventuali casi in cui tale indicazione possa essere alternativamente fornita mediante diciture, marchi o codici equivalenti, che consentano comunque di risalire agevolmente alla sede e all'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento".

E IL MADE IN ITALY?

L'indicazione della dicitura "Made in Italy" o altre similari o l'utilizzo di qualsiasi simbolo o immagine che possa far pensare al consumatore che il prodotto sia stato interamente prodotto in Italia (bandiera Italiana, cartina dell'Italia, tricolore, ecc.) viene regolamentato da normative specifiche sull'argomento che però non riguardano solo ed esclusivamente gli alimenti.

"costituisce falsa indicazione la stampigliatura 'made in Italy' su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa Europea sull'Origine".

"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".

L'utilizzo dell'indicazione **"Made in Italy"** o l'utilizzo di diciture quali **«100% made in Italy», «100% Italia», «tutto italiano»,** (o altri segni o figure) che sia analogamente idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione della realizzazione interamente in Italia del prodotto è sanzionabile (laddove naturalmente non veritiera).

LOTTO

Come visto, il lotto non rientra tra le informazioni obbligatorie previste dal Reg. UE 1169/ 11: questo perché il lotto non è un'informazione utile al consumatore, ma è semplicemente un codice alfa numerico obbligatorio per poter applicare un sistema di rintracciabilità del prodotto.
L'obbligo però dell'indicazione del lotto in etichetta resta comunque valido ai sensi della Direttiva 2011/ 91/ UE "Relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare".

Art. 1 - La presente direttiva concerne l'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Art. 2 - Si intende per "partita", ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

CLAIMS NUTRIZIONALI E SALUTISTICI

IL REG. CE 1924/06

OBIETTIVI

è **vietato** riportare in **etichetta** o su un **imballaggio indicazioni nutrizionali o sulla salute**, **scelte liberamente dall'operatore** del settore alimentare, perché commercialmente utili a vendere il proprio prodotto.

Il regolamento in questione infatti riporta un elenco positivo di indicazioni nutrizionali che possono essere indicate su un prodotto: solo le indicazioni riportate in tale elenco sono concesse.

AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI PRINCIPALI

Il regolamento ha avuto lo scopo di armonizzare le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative degli Stati membri concernenti le indicazioni nutrizionali e sulla salute, al fine di garantire l'efficace funzionamento del mercato interno e al tempo stesso un elevato livello di tutela dei consumatori. **Si applica alle indicazioni nutrizionali e sulla salute che possono figurare nell'etichettatura, nella presentazione, nella pubblicità dei prodotti alimentari forniti al consumatore finale o destinati a ristoranti, ospedali, scuole, mense e servizi analoghi di ristorazione di collettività.**

Per quanto riguarda i prodotti alimentari non preimballati (compresi i prodotti freschi, quali frutta, verdura o pane) destinati alla vendita al consumatore finale o a servizi di ristorazione di collettività e nel caso di alimenti confezionati sul luogo di vendita su richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della vendita immediata, l'art. 7 (informazioni nutrizionali) e l'art. 10, paragr. 2, lett. a) e b), non si applicano. Le principali definizioni introdotte dal regolamento e che sono utili per affrontarne l'analisi sono:

AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI PRINCIPALI

“indicazione”: qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatori in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche;

“sostanza nutritiva”: proteine, carboidrati, grassi, fibre, sodio, vitamine e minerali elencati nell’allegato della Dir. 90/ 496/ CEE e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;

“sostanza di altro tipo”: una sostanza diversa da quelle nutritive che abbia un effetto nutrizionale o fisiologico;

AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI PRINCIPALI

L'impiego delle indicazioni nutrizionali è ammesso solo laddove questo avvenga in conformità a quanto previsto dal regolamento e laddove le indicazioni stesse:

-**Non siano false, ambigue o forvianti per il consumatore finale.**
-**Non diano adito a dubbi sulla sicurezza e/ o sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti.**
-**Non incoraggino o tollerino il consumo eccessivo di tale alimento.**
-**Non affermino, suggeriscano o sottointendano che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive** (nel caso di sostanze nutritive che una dieta varia ed equilibrata non può fornire in quantità sufficienti, possono essere adottate, secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'art. 25, paragr. 3, deroghe e le relative condizioni di applicazione, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, integrandolo, in considerazione della situazione particolare esistente negli Stati membri).
-**Non facciano riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore, sia mediante il testo scritto sia mediante rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche.**

AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI PRINCIPALI

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è permesso soltanto se sono rispettate le seguenti condizioni, stabilite all'art. 5 del Reg. CE 1924/06:

a) si è dimostrato che la **presenza**, **l'assenza** o il **contenuto ridotto** in un alimento o categoria di alimenti di una sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione ha un effetto nutrizionale o fisiologico benefico, sulla base

b) la sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione:

   i) è **contenuta nel prodotto finale** in una quantità significativa ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, in quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate, o

   ii) ii) **non è presente o è presente in quantità ridotta**, in modo da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;

AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI PRINCIPALI

c) se del caso, la sostanza nutritiva o di altro tipo per la quale è fornita l'indicazione **si trova in una forma utilizzabile dall'organismo**;

d) la quantità del prodotto tale da poter essere ragionevolmente consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o di altro tipo cui si riferisce l'indicazione, ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, una **quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato**, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;

È di fondamentale importanza, quindi essere in possesso di **idonea documentazione scientifica** a supporto delle dichiarazioni effettuate.

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Laddove vengano riportate in etichetta indicazioni nutrizionali o sulla salute, la etichettatura nutrizionali ai sensi del Reg. UE 1169/ 11 diventa obbligatoria. Laddove l'indicazione nutrizionale o sulla salute si riferisca ad una sostanza che non figura nell'etichettatura nutrizionale, la quantità di questa sostanza deve comunque essere indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è comunque espressa a norma degli artt. 31-32-33 del Reg. UE 1169/ 11.

Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze nutritive.

Nel caso di integratori alimentari, le informazioni nutrizionali devono essere riportate a norma dell'art. 8 della direttiva 2002/ 46/ CE.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Per indicazione nutrizionale il legislatore europeo intende qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:

a)all'energia (valore calorico) che

i)Apporta

ii)apporta a tasso ridotto o accresciuto, o

iii)non apporta, e/ o

b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che

i)Contiene

ii)ii) contiene in proporzioni ridotte o accresciute,

iii)iii) non contiene;

Le indicazioni nutrizionali consentite sono soltanto quelle elencate nell'Allegato del Regolamento e devono essere sempre conformi alle condizioni stabilite dal regolamento stesso.

INDICAZIONI FUNZIONALI

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, deve prevedere le seguenti informazioni:

a)una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;

b)la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;

c)se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento, e

d)un'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

DIVIETI

Nell'ottica di limitare indicazioni sulla salute che possano indurre il consumatore in inganno e nell'ottica quindi di scoraggiare l'Operatore del settore alimentare ad un uso eccessivo o non conforme di queste indicazioni, il regolamento stabilisce in maniera chiara ed esplicita il divieto di utilizzo delle seguenti indicazioni sulla salute:

a)indicazioni che suggeriscono che la salute potrebbe risultare compromessa dal mancato consumo dell'alimento;

b)indicazioni che fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso;

c)indicazioni che fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario e altre associazioni non contemplate dall'art. 11.

DIVIETI

Le indicazioni sulla salute che descrivono o fanno riferimento ai seguenti elementi:

a)il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo, o

b)funzioni psicologiche e comportamentali, o

c)fatta salva la Dir. 96/ 8/ CE, il dimagrimento o il controllo del peso oppure la riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare, che sono indicate nell'elenco di cui al paragr. 3 possono essere fornite senza essere oggetto delle procedure di cui agli articoli da 15 a 19, purché siano:
i)basate su prove scientifiche generalmente accettate e
ii)ii) ben comprese dal consumatore medio.

DIVIETI

Le indicazioni sulla salute che descrivono o fanno riferimento ai seguenti elementi:

a)il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo, o

b)funzioni psicologiche e comportamentali, o

c)fatta salva la Dir. 96/ 8/ CE, il dimagrimento o il controllo del peso oppure la riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare, che sono indicate nell'elenco di cui al paragr. 3 possono essere fornite senza essere oggetto delle procedure di cui agli articoli da 15 a 19, purché siano:
i)basate su prove scientifiche generalmente accettate e
ii)ii) ben comprese dal consumatore medio.

REG. 432/2012

Con il Reg. UE 432/ 2012, la Commissione ha elaborato un elenco positivo di indicazioni, sottoposto a continui aggiornamenti e integrazioni.

Le indicazioni che si vogliono riportare devono essere elencate nell'allegato dell'appena citato regolamento.

L'allegato quindi riporta elencate in ordine alfabetico le sostanze nutritive di cui si vogliono vantare le caratteristiche, l'indicazione che può essere riportata in etichetta o sull'incarto, le condizioni d'uso dell'indicazione ed eventuali condizioni e/ o restrizioni dell'alimento o diciture/ avvertenze supplementari.
Ci preme far notare che l'indicazione deve essere riportata tal quale e non modificata con altri termini o frasi simili.
È evidente, come nel caso portato ad esempio, che queste indicazioni hanno spesso lo scopo di scoraggiare l'operatore del settore alimentare che ne vuole fare uso: sono indicazioni che **spesso non coincidono con l'intenzione commerciale e di marketing dell'operatore stesso.**

INDICAZIONI SULLA SALUTE

“indicazioni dei rischi 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

È necessario precisare che ci si riferisce ad una riduzione di un fattore di rischio di sviluppo di una malattia, non di un potere curativo o medicamentoso dell’alimento.

L’alimento non deve essere mai confuso con un farmaco.

Come infatti ribadisce anche il Reg. UE 1169/ 11 all’art. 7 paragr. 3,
“le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà”.

PUBBLICITA' INGANNEVOLE

È considerata ingannevole una pratica commerciale che contiene informazioni non rispondenti al vero o, seppure di fatto corretta, in qualsiasi modo, anche nella sua presentazione complessiva, induce o è idonea ad indurre in errore il consumatore medio riguardo ad uno o più dei seguenti elementi e, in ogni caso, lo induce o è idonea a indurlo ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso:

a)l'esistenza o la **natura** del prodotto;

b)b) **le caratteristiche principali del prodotto**, quali la sua disponibilità, i vantaggi, i rischi, l'esecuzione, la composizione, gli accessori, l'assistenza post-vendita al consumatore e il trattamento dei reclami, il metodo e la data di fabbricazione o della prestazione, la consegna, l'idoneità allo scopo, gli usi, la quantità, la descrizione, l'origine geografica o commerciale o i risultati che si possono attendere dal suo uso, o i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove e controlli effettuati sul prodotto;

PUBBLICITA' INGANNEVOLE

c) la portata degli impegni del professionista, i motivi della pratica commerciale e la natura del processo di vendita, qualsiasi dichiarazione o simbolo relativi alla **sponsorizzazione** o all'approvazione dirette o indirette del professionista o del prodotto;

d) il **prezzo** o il modo in cui questo è calcolato o l'esistenza di uno specifico vantaggio quanto al prezzo;

e) la necessità di una **manutenzione**, ricambio, sostituzione o riparazione;

f) la **natura**, le **qualifiche** e i **diritti** del professionista o del suo agente, quali l'identità, il patrimonio, le capacità, lo status, il riconoscimento, l'affiliazione o i collegamenti e i diritti di proprietà industriale, commerciale o intellettuale o i premi e i riconoscimenti;

g) i **diritti** del **consumatore**, incluso il diritto di sostituzione o di rimborso ai sensi dell'articolo 130 del presente Codice.

PUBBLICITA' INGANNEVOLE

È altresì considerata ingannevole una pratica commerciale che, nella fattispecie concreta, tenuto conto di tutte le caratteristiche e circostanze del caso, induce o è idonea ad indurre il consumatore medio ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso e comporti:

a)una **qualsivoglia attività di commercializzazione del prodotto che ingenera confusione** con i prodotti, i marchi, la denominazione sociale e altri segni distintivi di un concorrente, ivi compresa la pubblicità comparativa illecita;

b)il **mancato rispetto da parte del professionista degli impegni contenuti nei codici di condotta** che il medesimo si è impegnato a rispettare, ove si tratti di un impegno fermo e verificabile, e il professionista indichi in una pratica commerciale che è vincolato dal codice.

PUBBLICITA' INGANNEVOLE

È considerata scorretta la pratica commerciale che, riguardando prodotti suscettibili di porre in pericolo la salute e la sicurezza dei consumatori, omette di darne notizia in modo da indurre i consumatori a trascurare le normali regole di prudenza e vigilanza.

È considerata, altresì, scorretta la pratica commerciale che, in quanto suscettibile di raggiungere bambini ed adolescenti, può, anche indirettamente, minacciare la loro sicurezza. Come anticipato le varie fattispecie di pubblicità ingannevole possono essere ravvisate non solo nelle fasi di pubblicità in senso stretto, ma anche in relazione alle informazioni riportate in etichetta, sia su base dolosa che colposa.

L'Autorità Garante, se ritiene la pubblicità ingannevole , ne vieta la diffusione o la continuazione.

La sanzione amministrativa che viene erogata va da 5.000,00 euro a 500.000,00 euro,

FRODE IN COMMERCIO

Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la **reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065.**

Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della **reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103.**

Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la **reclusione fino a due anni e con la multa fino a 20.000 euro.**

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

PRODOTTI DI CACAO E CIOCCOLATO
D.Lgs. 178/ 2003, decreto di attuazione della Direttiva 2000/ 36/ CE.

SFARINATI E PASTA
Il D.P.R. 9/ 2/ 01 n. 187 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della L. 22/ 2/ 94, n. 146)

PANE
La Legge 4/ 7/ 67 n. 580 (Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari) e il D.P.R. 30/ 11/ 98 n. 502 (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'art. 50 della L. 22/ 2/ 94, n. 14)

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

RISO

La commercializzazione del riso viene disciplinata dalla Legge 18/ 3/ 58 n. 325 e s.m.i.

PRODOTTI DA FORNO TRADIZIONALI

Decreto 22 luglio 2005 - Ministero delle Attività Produttive.
Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno.

ALIMENTI SURGELATI

Il D.Lgs. 27/ 1/ 92 n. 110 (Attuazione della Dir. 89/ 108/ CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) disciplina, tra le altre cose anche l'etichettatura dei prodotti surgelati.

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

UOVA E OVOPRODOTTI

La commercializzazione delle uova viene disciplinata dal Reg. 1234/ 2007 e s.m.i. e nello specifico dall'ALLEGATO XIV e dal Reg. 589/ 2008.

ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

L'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi va ricercata nella normativa che disciplina la commercializzazione di questi tipi di prodotti e cioè il Reg. CE 1234/ 2007

OLIO DI OLIVA

Nel caso dell'olio di oliva, i regolamenti di riferimento da prendere in considerazione per quanto riguarda le norme di commercializzazione, sono il Reg. UE 29/ 2012 e il Reg 1234/ 2007.

ACETO

Legge n. 82 del 20 febbraio 2006 in merito a "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino"

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

ACQUE MINERALI NATURALI E ACQUE DI SORGENTE

La norma di riferimento per quanto riguarda l'etichettatura delle acque minerali naturali è il D.Lgs. 176/ 11

BEVANDE ANALCOLICHE

Le definizioni sono descritte nel D.P.R. 19/ 5/ 58 n. 719 (Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcooliche gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi)

BIRRA

La definizione della birra deve essere ricercata nella L. 16.8.62 n. 1354 e s.m.i. (Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra)

SUCCHI DI FRUTTA

D.Lgs. 151/ 04 e s.m.i.(Attuazione della Dir. 2001/ 112/ CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana)

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

VINO
La definizione di vino e la categorizzazione dei diversi tipi di vini sono elencati e descritti dal Reg. CE 1234/ 08

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Reg. CE 834/ 2007 e approfondiamo le modalità di applicazione prescritte del Reg. CE 889/ 2008.

DENOMINAZIONI DI ORIGINE Reg. UE 664/ 2014
SPECIALITA' TRADIZIONALI GARANTITE Reg. UE 1151/ 12
PRODOTTO DI MONTAGNA Reg. UE 1151/ 12

PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
D.Lgs. 111/ 92 e s.m.i. (Attuazione della Dir. 89/ 398/ CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare)
ALIMENTI DIETETICI DESTINATI AI FINI MEDICI SPECIALI
D.P.R. 20/ 3/ 02 n. 57 (Regolamento di attuazione della Dir. 1999/ 21/ CE sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali)

ETICHETTATURA PER CATEGORIE DI ALIMENTI

ALIMENTI SENZA GLUTINE
Gli alimenti senza glutine sono disciplinati anch'essi dal D.Lgs. 111/ 92 - Reg. CE 41/09 – Reg. UE 828/14

ALIMENTI PER LATTANTI
Reg. UE 1169/ 11 e dal D.Lgs. 111/ 92 s.m.i., dal Decr. MIN. SALUTE 9/ 4/ 09 n. 82 recepimento della Direttiva 2006/ 141/ CE (per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla CE ed all'esportazione presso Paesi terzi).

INTEGRATORI ALIMENTARI
La definizione va ricercata nel D.Lgs. 21/ 5/ 04 n. 169, attuazione della Dir. 2002/ 46/ CE relativa appunto agli integratori alimentari.

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

Sicurezza alimentare

Sicurezza alimentare è data dalle attività volte a garantire in tutti gli alimenti **l'assenza** di **rischi** o pericoli per la **salute** e il benessere del consumatore lungo tutta la filiera alimentare.

Quali sono i tipi di frodi che possono minacciare la sicurezza alimentare?

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

Le **frodi alimentari** minacciano la sicurezza del consumatore.

Il **10%** di prodotti alimentari che circolano nel mondo contiene ingredienti contraffatti.

Il giro d'affari legato alle frodi alimentari nel mondo vale oggi circa **40 miliardi di euro**.

L'olio d'oliva subisce la maggior parte delle alterazioni:

Olio 24%

Vino 20%

Latte 14%

Succhi frutta 12%

Le frodi alimentari

Frodi commerciali: comprendono tutte le azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che favoriscono illeciti profitti a danno del consumatore. Non vi è alterazione della qualità dell'alimento, ma **illecite dichiarazioni** circa la **quantità** o la **provenienza**.

Frodi sanitarie

(art. 32 della Costituzione)

A scopo di lucro, si inganna la buona fede del consumatore, che può anche subire un **danno alla salute**. Questa frode rende potenzialmente o sicuramente **nocivi** gli alimenti.

Le frodi sanitarie

Adulterazione

Viene alterata la **composizione** dell' alimento, aumentando o diminuendo la quantità di uno o più dei suoi componenti. Fra i prodotti più alterati vi sono il **vino** e il **latte**.

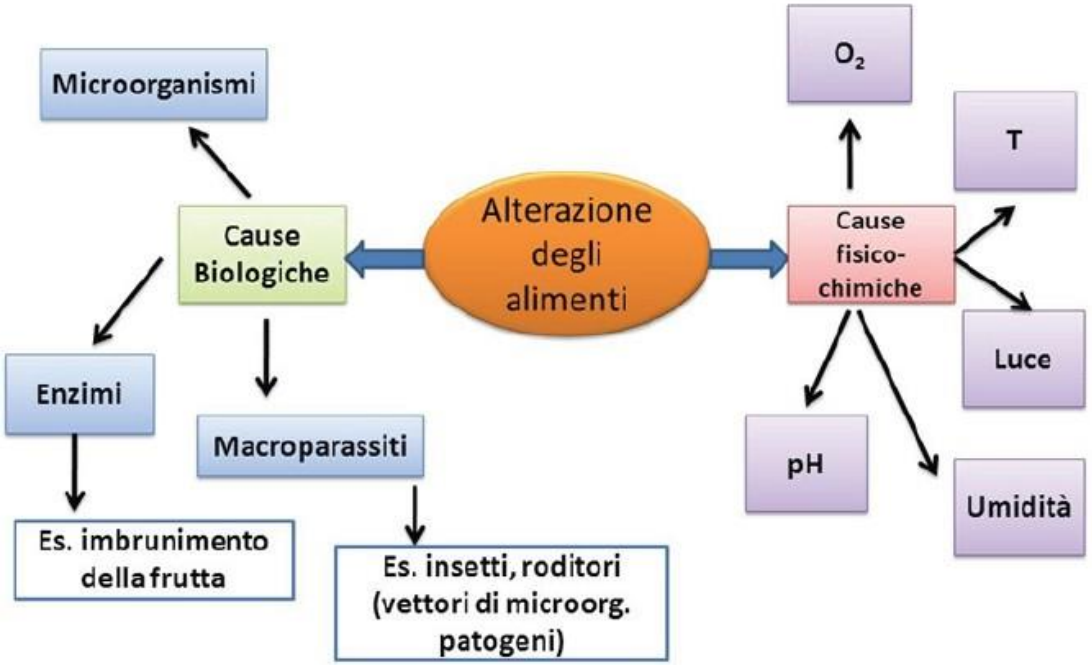
Sofisticazione

Vengono aggiunte **sostanze estranee** che alterano l' alimento. La frode consiste nell'aggiungere a carni e formaggi **additivi** oltre i limiti consentiti dalla legge per nasconderne il deterioramento.

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI – LE ALTERAZIONI -

Di solito si tratta di **processi naturali accidentali**, a volte determinati da errate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione. L'alterazione è una delle principali cause di **intossicazione alimentare**.

Cause delle alterazioni



LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI – LE CONTRAFFAZIONI -

Si **sostituisce** un ingrediente con un altro apparentemente simile, ma di **minor valore.** Per esempio, a un prodotto scadente si applica un marchio famoso che dovrebbe garantirne la qualità, oppure quando un olio di semi viene venduto come olio d'oliva.

PRINCIPALI PRODOTTI CONTRAFFATTI

LATTE

Annacquamento per aumentarne la quantità; acidità corretta con l'aggiunta di alcali o sostanze basiche; aggiunta di acqua ossigenata (H_2O_2) per ridurne la carica batterica.

FORMAGGI

Utilizzo di cagliate provenienti dall'estero e vendute come italiane. Nel 2013 sono state scoperte mozzarelle blu per colpa di un batterio, provenienti dalla Germania.

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

CARNE

Proveniente da animali ingrassati con sostanze vietate (ormoni) o con farmaci dannosi per le persone; vendita di parti meno pregiati per tagli pregiati; aggiunta di ione solfito (SO_2^{-3}) per migliorarne l'aspetto.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti scongelati venduti per freschi oppure allevati venduti come pescati in mare; vendita di specie diverse da quelle dichiarate; aggiunta di additivi per coprire difetti o alterazioni.

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

OLIO

Miscugli di bassa qualità (oli di semi) venduti per olio d'oliva; aggiunta di clorofilla o di betacarotene per migliorarne il colore; etichette falsificate per ingannare il consumatore.

VINO

Utilizzo di zuccheri diversi da quelli dell'uva; aggiunta a vini già adulterati di sostanze tossiche per aumentare il grado alcolico della bevanda a danno del consumatore.

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

Si è verificato nel **1986** il gravissimo episodio di "frode tossica", in cui venne aggiunto a vini di bassa gradazione o annacquati il famigerato "**metanolo**", che provocò la morte di 25 persone.

Che c'è in quelle bottiglie?

Il barbera uccide altre tre persone

Francia, bloccato vino di Manduria

«Sotto certi prezzi si corre il rischio di acquistare vini di infimo livello»

sa del Barbera avvelenato. Il vino al metanolo continua, dunque, ad uccidere ed è per questo che oggi iniziano i controlli su tutti i vini che sono venduti a basso costo. La campagna antisofisticazione sarà coordinata dal Nas, che fino a ieri aveva prelevato oltre mille confezioni nelle regioni «calde».

Due delle ultime tre vittime sono uomini: Paolo Barucca, 48 anni, di origine jugoslava ma

e Giancarlo Bodoni di Genova. La terza è una donna, la prima. Si tratta di Daniela Aroldi, 27enne, di Carate Brianza.

Il Barucca, padre di tre

Quel filo di rosso che strangola

Milano, morte 3 persone forse per vino avvelenato

Le analisi sanitarie non prevedono la ricerca di alcol metilico nel vino

DATI INDAGINI

CARNE
2.468 controlli
703 non conformi

RISTORAZIONE
2.818 controlli
1.379 non conformi

VINO E ALCOLICI
319 controlli
78 non conformi

FARINE E PASTA
4.387 controlli
1.505 non conformi

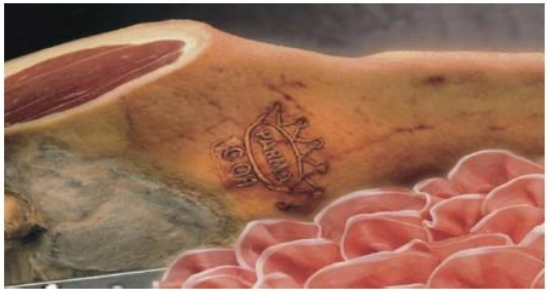
LATTE E DERIVATI
1.473 controlli
367 non conformi

PRODOTTI ITTICI
260 controlli
95 non conformi

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

ITALIAN SOUNDING

Il termine "**Italian sounding**" indica la commercializzazione di prodotti che portano nomi di **marchi** che suonano italiani ma che non sono prodotti in Italia: sono tutti quei cibi e bevande che sono venduti utilizzando in maniera **ingannevole** parole, immagini, marchi e ricette che richiamano l'Italia. I marchi più copiati sono: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala Campana.



IL FENOMENO DEL "FALSO ITALIANO" IN USA E CANADA
Contraffazione e italian sounding valgono circa...
60 MILIARDI DI €
L'italian sounding in soli 10 anni è cresciuto del...
+ 180%
Quasi 2 volte il nostro export
Fonte Federalimentare
FALSO
97%
94%
76%
15%
SUGHI PER PASTA
CONSERVE SOTT'OLIO E SOTT'ACETO
POMODORI IN SCATOLA
FORMAGGI

LE SOFISTICAZIONI ALIMENTARI

A livello europeo il primo passo verso la comunicazione del rischio è stato l'istituzione dell' **Autorità europea per la sicurezza alimentare** , nata e fondata nel **2002** con sede a **Parma**. Come agenzia indipendente, si presta a offrire ai consumatori informazioni obiettive e attendibili, basate su dati scientifici aggiornati, in merito ai rischi sulla catena alimentare. Dall'aspartame agli ogm, dai pesticidi al bisfenolo, dagli integratori agli additivi alimentari come i coloranti, fino ai fabbisogni nutrizionali.