P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”. AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Andrea RICCIATO

AREA: NORMATIVE

UF: Tracciabilità Etichettatura allergeni

REGOLE GENERALI SU ETICHETTATURA E DESIGNAZIONE

Trani 21 e 23 aprile 2020

Docente:

prof Andrea Ricciato

AREA :Normative

UF: tracciabilità e presentazione dei prodotti agroalimentari

Le norme sulla designazione e l'etichettatura degli alimenti compendiano diverse esigenze nella filiera agroalimentare. Quelle prevalenti vanno individuate nella tutela del consumatore (al quale va riconosciuto il diritto ad essere correttamente informato su natura, origine e provenienza) e, più in generale, nella tutela della sua salute nonché nella garanzia della qualità dichiarata. Tali fini si raggiungono anche attraverso una corretta informazione su natura e proprietà dell'alimento. Le disposizioni in materia di etichettatura coadiuvano, infine, quelle specifiche rivolte alla tutela della leale concorrenza tra imprese.

Analogamente alle altre normative orizzontali, quindi, il diritto alimentare deve tutelare una pluralità di interessi, spesso non coincidenti, legiferando in materie diverse e quindi attingendo a fonti differenti. Risulta, quindi, un quadro normativo piuttosto articolato e spesso "conflittuale", soprattutto in materia di origine e provenienza in relazione alla dichiarazione di "made in....." che va "coordinata" con le disposizioni generali in materia doganale.

Il Reg UE 1169/2011 ha inteso riordinare le disposizioni per cui, almeno in linea di massima e salvo numerose eccezioni, esso costituisce una norma orizzontale in materia. Esso ha, peraltro, stabilito una relazione solida con le norme sulla sicurezza alimentare recependo i principi del Reg CE 178/2002 e adottando, anche in questo campo, una norma di portata generale, appunto il Reg UE 1169/2001. In tal modo ha proceduto ad abrogare le vecchie norme emanate con direttive, già risalenti a diversi decenni addietro, da ultimo la DIR 200/13/CE abrogata con l'entrata in vigore del nuovo regolamento.

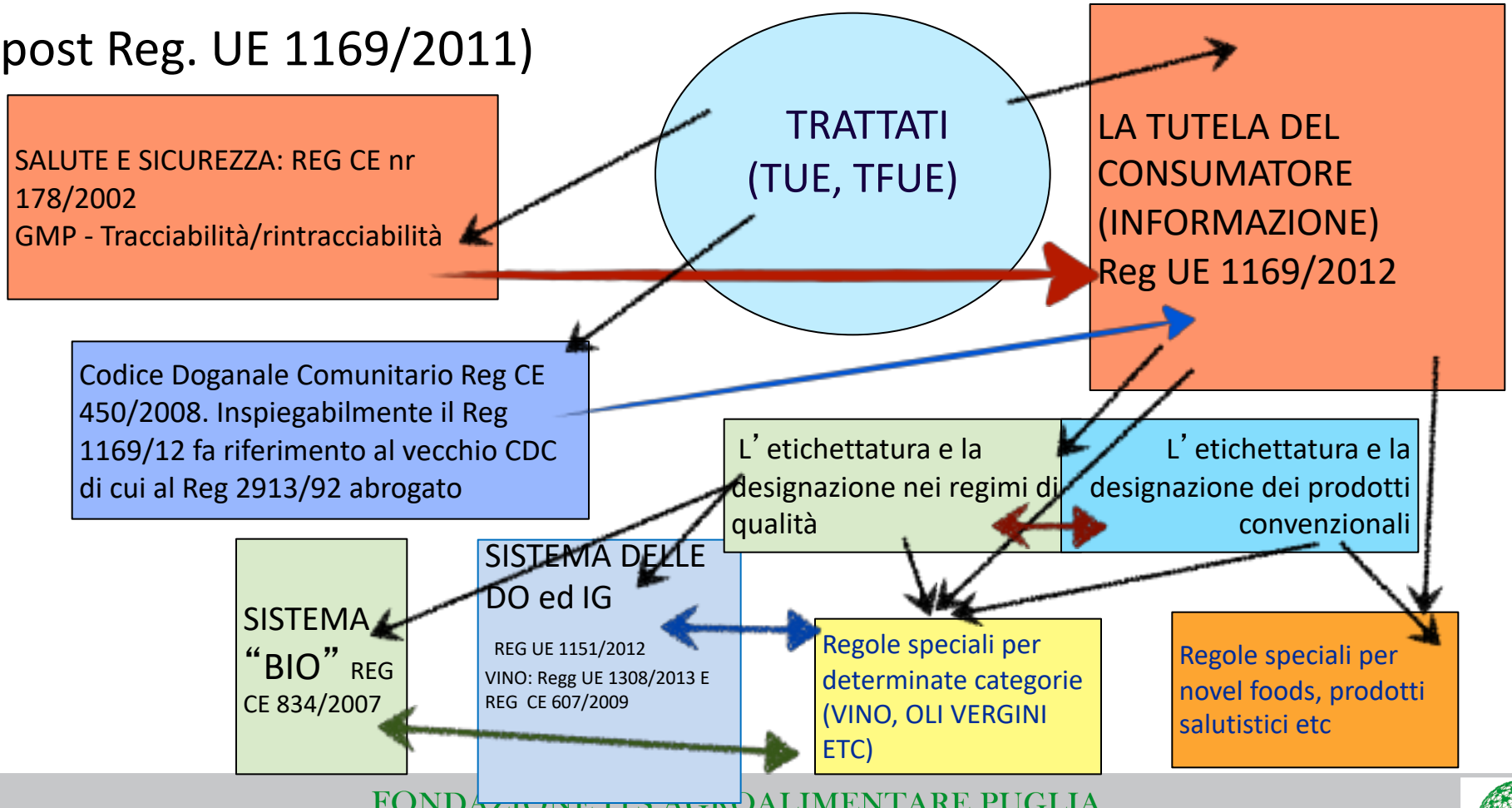
Se si ha riguardo allo schema sottostante si comprende come le disposizioni in materia di etichettatura attingano sia da fonti specifiche (norme a tutela del consumatore) sia da fonti di diversa natura (sicurezza alimentare, codice doganale, etc..).

Si comprende, altresì, come le disposizioni orizzontali di cui al citato regolamento 1169/2011 conoscano numerosi eccezioni e/o differenziazioni nella normativa verticale di determinate categorie. In particolare: VINO; Bevande alcoliche; "BIO"; OLI VERGINI; Prodotti a DO ed IG; Ortofrutta; Novel Foods; integratori etc. Eccezioni e differenze che si sovrappongo e vanno tra loro "integrate" qualora un determinato prodotto sia ascrivibile, simultaneamente, a più di una delle categorie "speciali" individuate nel caso specifico.

In definitiva, il tema delle designazioni non fa eccezioni rispetto al resto della normativa agroalimentare e si caratterizza per la frammentazione delle disposizioni e l'impossibilità di stabilire regole univoche per la designazione dei prodotti agroalimentari. Tuttavia, il Reg 1169/2011 costituisce, rispetto alle precedenti norme recepite a carattere nazionale, senz'altro un testo di più ampia portata con effetti rilevanti soprattutto per ciò che riguarda le responsabilità dell'operatore e le indicazioni sull'origine degli alimenti.

Quadro normativo UE dal 13 dicembre 2014

(post Reg. UE 1169/2011)



Le finalità ed il campo di applicazione del Reg 1169/2011 confermano il suo carattere di norma generale e orizzontale fornendo una definizione molto "ampia" della nozione di etichettatura che riguarda le informazioni messe a disposizione del consumatore finale nel suo complesso ed un'applicabilità generalizzata poichè rivolta a tutti gli OSA come definiti dal Reg Ce 178/2002.

Inoltre va osservato che per tale regolamento il legislatore europeo ha previsto un "periodo cuscinetto" molto ampio per la sua entrata in vigore che è avvenuta il 13 dicembre 2014 mentre alcune disposizioni specifiche trovano applicazione:

- dal 1° gen 2014 per le carni macinate;
- dal 13 dic 2016 per l'etichettatura nutrizionale che, già facoltativa nella precedente normativa, da tale data è diventata obbligatoria.

art 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funziona mento del mercato interno.
2. Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, **i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli ali menti.**

Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

3. Il presente 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 dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

4. Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da *specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.*

La definizione del campo di applicazione del Reg 1169/2011 è completata da una serie di definizioni, sub art 2, molto specifiche e puntuali che dovrebbero fugare la maggior parte dei dubbi interpretativi a riguardo della sua applicazione e che ne confermano il carattere di normativa di più ampio respiro rispetto a quella sostituita.

Tanto si ravvisa nei rinvii espliciti e diretti al Reg 178/02 che confermano l'intento di tutelare la salute del cittadino in materia alimentare anche tramite la sua corretta informazione. D'altro canto confermano l'intento del legislatore di escludere dalle funzioni dell'etichetta quella di documentare l'origine dell'alimento così come definita dalla normativa doganale "made in....." (cfr art 2 par.2 lett. g) salvo i casi previsti dal successivo art 26.

vds. art 2

La struttura del Reg 1169/2011 si presenta nell'articolato come segue:

artt 3-5 principi;

artt 6-8 requisiti generali sull'informazione;

artt 9-35 informazioni obbligatorie;

artt 36-37 informazioni volontarie

artt 38-45 misure nazionali consentite.

I principi generali che disciplinano l'informazione obbligatoria devono riguardare:

- informazioni sull'identità, la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- informazioni sulla tutela della salute e l'uso sicuro dell'alimento;
- informazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Una novità sostanziale è costituita dalla necessità di consultare l'EFSA nel caso si tratti di alimenti in grado di avere un impatto sulla salute pubblica.

Tutte le informazioni relative ad un alimento destinato al consumatore di base devono essere conformi al regolamento stesso.

Il nuovo regolamento ricalca i dettami della precedente normativa a riguardo delle pratiche leali d'informazioni richiamando i requisiti della chiarezza, precisione facile comprensibilità dell'informazione che, soprattutto, non deve indurre in errore l'acquirente.

PERMANE, IN PARTICOLARE, IL DIVIETO DI ATTRIBUIRE ALL'ALIMENTO LE PROPRIETÀ DI PREVENIRE, TRATTARE O GUARIRE UNA MALATTIA UMANA.

art 7

pratiche leali d'informazione

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

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

%%%%%%%

SEGUE ..... art 7

pratiche leali d' informazione

.

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell' Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.

4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

a) alla pubblicità;

b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d' imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

art 9

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

a) la denominazione dell'alimento;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;

e) la quantità netta dell'alimento;

f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;

i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;

j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;

k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;

l) una dichiarazione nutrizionale (dal 13 dicembre 2016). .

%%%%%

segue .....art 9
INDICAZIONI OBBLIGATORIE

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'articolo 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.

3. Se la Commissione adotta atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragrafo 1, esse possono essere in alternativa espresse attraverso pittogrammi o simboli invece che parole e numeri.
Al fine di assicurare che il consumatore benefici di mezzi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, e purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.

4. Per assicurare l'attuazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

Gli artt da 10 a 35 riportano, in dettaglio le norme da osservare per una corretta espressione delle indicazioni obbligatorie. E' opportuno evidenziare i punti salienti:

- ✓ denominazione di vendita (art 17): si tratta di una denominazione legale che non può essere sostituita da denominazioni di fantasia, marchi, etc (p.es Coca Cola, il suo marchio o altre denominazioni ad essa rifacentesi, non possono sostituire: Bibita analcolica gassata....). In assenza di una denominazione legale bisogna utilizzare una denominazione usuale (quella comunemente accettata nello stato membro) o, se anch'essa dovesse mancare, una denominazione descrittiva;
- ✓ l'interpretazione delle norme sulla denominazione ha spesso suscitato la maggior parte delle controverse laddove si tratti di denominazioni generiche ma riferite a prodotti con una ben definita specificazione, p.es: pasta, birra, formaggio, prosciutto etc..
- ✓ L'i

✓l'interpretazione delle norme sulla denominazione ha spesso suscitato la maggior parte delle controverse, soprattutto laddove si tratti di denominazioni generiche ma riferite a prodotti con una ben definita specificazione, p.es: pasta, birra, formaggio, prosciutto etc..

✓ il principio consolidato in giurisprudenza è che tali denominazioni generiche possano essere utilizzate nei paesi ove il prodotto viene ottenuto con materie prime "non ortodosse" e la legislazione locale lo permetta, p. es.: pasta con grano tenero; birra con mais; formaggio con grassi vegetali etc.. Tuttavia, tale denominazione non può utilizzarsi in determinati Stati Membri se la legge nazionale tutela il prodotto (nomen generico) in questione. P es: birra in Germania, pasta in Italia etc.. .

✓ingredienti (artt 18-22): vanno indicati in ordine decrescente di peso e solo per determinati ingredienti (quelli indicati nell'All VII) la norma consente la loro indicazione come categoria e non con il loro nome specifico. Vi sono, inoltre, ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguiti dal nome specifico o dal numero E... Si tratta di additivi indicati nello stesso all nr 7. Una concreta innovazione è rappresentata dall'obbligo di indicare con il termine "nano" i materiali ingegnerizzati (inferiori a 100 nm su una delle dimensioni)

✓l'omissione dell'elenco degli ingredienti è consentita per gli alimenti monoingrediente (p. es ortofrutticoli non sbucciati), i derivati del latte (purchè non vengano aggiunti ulteriori sostanze), le bevande alcoliche (Alc > 1,2% vol)

✓allergeni o sostanze capaci di provocare intolleranze (art 21): si tratta delle sostanze tassativamente indicate nell'all II che oltre ad essere obbligatoriamente indicate nell'elenco degli ingredienti devono essere riportate con caratteri in risalto tipografico.

✓Indicazione della quantità di un ingrediente (art 22; all nr VII): è obbligatoria in termini percentuali qualora la denominazione e/o la rappresentazione grafica (p. es taralli all'olio EVO) faccia esplicito riferimento a tale ingrediente

✓Termine minimo di conservazione, data di scadenza (art 24; all nr X): Il TMC va indicato con la dicitura **da consumarsi preferibilmente entro.... o entro fine....** La data di scadenza con la dicitura **da consumarsi entro...** La "lettera" della norma obbliga alla data di scadenza gli alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico.

✓L'interpretazione giurisprudenziale consolidata è che il superamento della data di scadenza o, peggio, del TMC non configuri di per se il cattivo stato di conservazione dell'alimento. Tuttavia, la disposizione novellata del Reg 1169/2011 fa esplicitamente riferimento ad una condizione di rischio (ex Reg CE 178/2002) nel caso di alimento scaduto (superamento della DS).

✓TITOLO alcolometrico volumico (art 28; all XII) obbligatorio se maggiore dell'1,2% vol, da indicarsi con l'espressione: *xx,x % vol;*

✓quantità netta (all. IX): il Reg 1169/11 stabilisce le modalità con cui va indicata, non obbligatoria per i prodotti venduti a pezzo;

✓ LOTTO: il regolamento non si occupa specificamente di tale definizione (contenuta nella norma nazionale: D Lgs 109/92) tuttavia definisce la partita nella Dir 2011/91/UE. L'indicazione può essere sostituita dal TMC/DS se indicata in gg/mm/aaaa ed è molto rilevante ai fini della rintracciabilità che, qualora, se ne presenti l'esigenza viene avviata a partire dall'identificazione della partita.

✓***indicazione del Paese d'origine (art 26):*** si tratta di uno degli aspetti più controversi della normativa in materia di designazione ed etichettatura degli alimenti che si "intreccia" con le rivendicazioni di alcuni "Stati Membri", tra essi l'Italia è certamente il maggior interessato, a definire regole certe in materia di origine degli alimenti: "*made in...". B*isogna evidenziare lo "stato dell'arte" definito dal Reg 1169/11 a riguardo. Esso, esplicitamente, rimanda al codice doganale per tale definizione definendo:

- ✓Paese d'origine di un alimento il riferimento all'origine di un prodotto conformemente al CDC (codice doganale comunitario). Stranamente il legislatore fa riferimento al CDC abrogato e non a quello in vigore. Tuttavia la sostanza non cambia, l'origine è il luogo ove avviene l'ultima trasformazione significativa;
- ✓Luogo di provenienza: qualunque luogo da dove proviene l'alimento ma che non è il paese d'origine come sopra definito. E' necessario evidenziare che l'identificazione dell'OSA indicato in etichetta non vale ad evidenziare nè l'origine nè la provenienza di un alimento (cfr art 2, par 2 lett g)) ma solo ad individuare il responsabile per quel prodotto.

CLAIMS NUTRIZIONALI E SALUTISTICI Reg CE 1924/2006: il Reg CE 1169/11 ha definito (art 7) il campo delle pratiche leali in materia di designazione, in particolare vietando l'uso di indicazioni non veritiere afferenti a proprietà salutistiche e, soprattutto, escludendo qualsiasi riferimento a proprietà curative di una malattia (caratteristiche proprie dei farmaci). L'uso dei claims salutistici, diffusissimi da qualche anno, costituisce un comportamento "border line".

Al fine di disciplinarlo, con il Reg 1924/2006 il legislatore europeo ha, quanto meno, inteso stabilire alcune regole in proposito:

- ✓ chiarire normativamente le tipologie di claims utilizzabili;
- ✓ condizionarne l'uso a requisiti di veridicità;
- ✓ stabilire criteri per la valutazione scientifica di tale veridicità;
- ✓ fissare parametri ed espressione chiari ed uguali per tutti. ;

I CLAIMS NUTRIZIONALI E SALUTISTICI Reg CE 1924/2006: sono definiti come indicazioni, volontarie, che suggeriscano particolari caratteristiche di un alimento e le distingue in:

✓**indicazioni nutrizionali** quelle che affermano, suggeriscono o sottintendano proprietà nutrizionali benefiche (p. es in termini di valore calorico o nutrizionale;

✓**indicazioni sulla salute** quelle che, invece, affermano, suggeriscono o sottintendano la proprietà di ridurre un rischio di malattia.

Per ambedue le categorie di claims il regolamento demanda alla Commissione il compito di stabilire i profili nutrizionali e le condizioni da rispettare in materia basandoli su conoscenze scientifiche validate dall'EFSA.

I CLAIMS si basano su un procedimento di autorizzazione preventiva e sulla costituzione di una "lista positiva" che ne comprenda solo quelli autorizzati.

Tali liste (elenchi) sono definiti dallo stesso regolamento 1924/06:

✓ **indicazioni autorizzate concernenti la riduzione dei rischi di malattia e le indicazioni riguardanti lo sviluppo e la salute dei bambini (art 14 par 1)**

✓ **tutte le altre indicazioni sulla salute (art 13 par 3)** disciplinate con apposito Reg UE nr 432/2012.

L'inserimento nell'elenco è possibile solo al compimento presso l'EFSA della procedura sub artt 15 e seg del Reg CE 1924/06. All'esito l'utilizzo è possibile non solo da parte del richiedente ma di chiunque dimostri di poterne rispettare le condizioni.