

**P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020**  
**Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015**  
**Corso ITS VIII Ciclo**  
**“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”**  
**(Acronimo: MiDia)**

**Docente: Dott.ssa Antonella Marseglia**

**AREA: Normativa**

**UF: Le Normative e Processi per L’analisi dei Rischi e Controllo dei  
Punti Critici (HACCP), tracciabilità, etichettatura e allergeni**

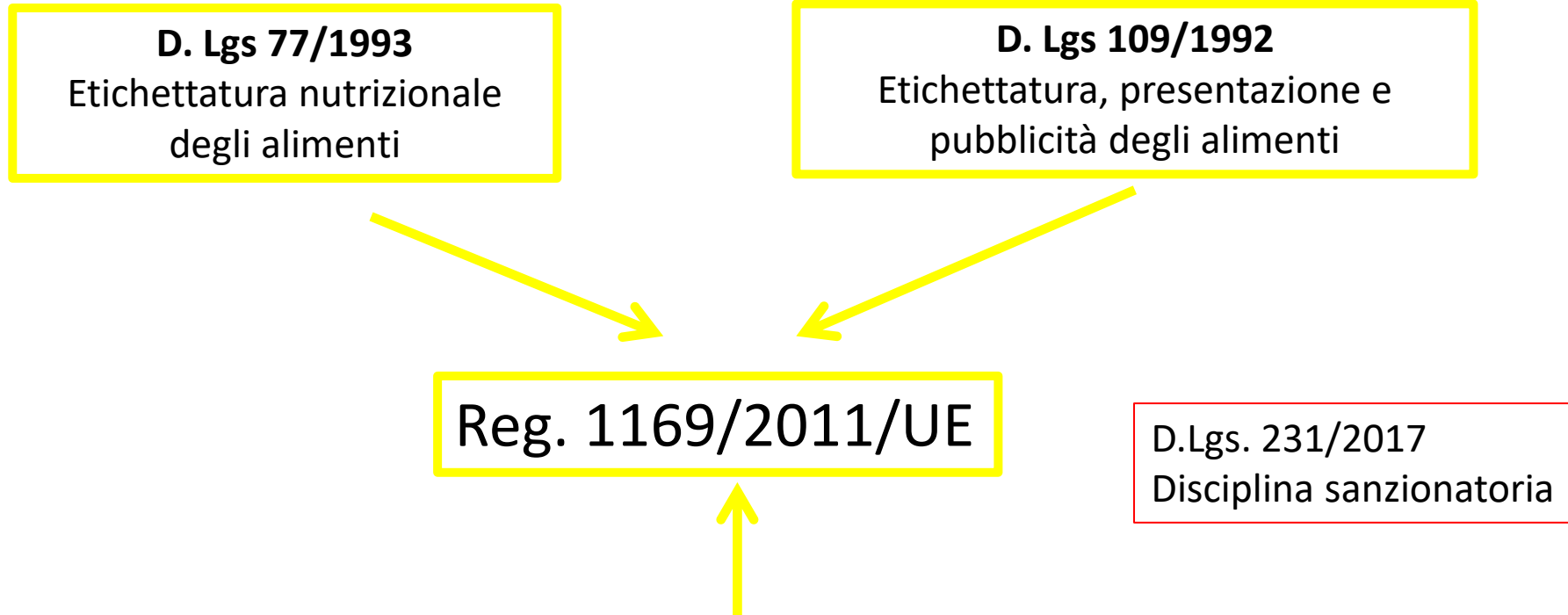


# L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI IL REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

[Versione consolidata al 01/01/2018](#)



# Ieri e Oggi



**Testo unico per tutti gli Stati UE finalizzato a disciplinare etichettatura, presentazione, pubblicità e indicazioni nutrizionali**



# Nuova etichettatura dal 13 dicembre 2014

## SINTESI DELLE NOVITA'

**INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI** necessarie anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli venduti sfusi oppure somministrati nei ristoranti o nelle mense

**TABELLA CON DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA dal 2016**, che dovrà contenere le informazioni sul contenuto energetico e le percentuali di grassi acidi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espresse per 100g o per 100ml di prodotto e potranno essere espresse anche in porzioni

**ETICHETTE PIU' LEGGIBILI** con dimensione minima dei caratteri tipografici

**DATA DI SCADENZA** riportata oltre che sull'imballo esterno, anche sull'incarto interno dei prodotti confezionati singolarmente

**DIVIETO di INDICAZIONI FUORVIANTI SULLE CONFEZIONI** aspetto, descrizione e presentazione grafica dovranno essere più comprensibili per non confondere il consumatore.

**Inoltre TUTTE LE ETICHETTE DOVRANNO RIPORTARE**, come già accade, denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti e relativa quantità, quantità netta dell'alimento, scadenza o termini di conservazione, nome o ragione sociale dell'operatore che commercializza l'alimento, istruzioni per l'uso, volume alcolometrico solo nel caso di prodotti contenenti più dell'1,2% di alcool



## Oggetto e ambito di applicazione (Articolo 1)

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 funzionamento del mercato interno*».
2. ...definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti...



# Nuova etichettatura dal 13 dicembre 2014

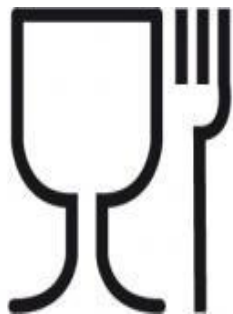
## Oggetto e ambito di applicazione (Articolo 1)

3. ... 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.
- 4....si applica **a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale**, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle **collettività**
5. ...si applica **ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto** quando il luogo di partenza si trovi nel territorio dell'UE
6. ...si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.



## Definizioni importanti

### COLLETTIVITA'



### INGREDIENTE PRIMARIO



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



*«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»*



# ETICHETTATURA

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





## ETICHETTATURA

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



degli alimenti, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale

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



## COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

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

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



# ETICHETTATURA

## COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI



Alimenti  
preimballati



Alimenti non  
preimballati



# Regolamento UE n. 1169/2011

## Alimenti preimballati

### INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Denominazione dell'alimento (art. 17 + all. VI)
- Elenco ingredienti (art. 18), quantità di taluni ingredienti/categorie (All. VII + VIII)
- Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranza (all. II)
- Quantità netta (dir. 76/2011/CE) ed eventualmente "e" (DM 27.2.1979) (art. 23)
- Termine Minimo di Conservazione o data di scadenza (art. 24 + all. X)
- Modalità conservazione e utilizzazione (art. 25)
- Nome e indirizzo OSA responsabile della commercializzazione (art. 8)
- Luogo di origine o provenienza (ove previsto) (art. 26)
- Istruzioni per l'uso (art. 27)
- Titolo alcolometrico effettivo (bevande alcol > 1,2%) (art. 28)
- Dichiarazione nutrizionale (art. 29)
- Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (art. 21)

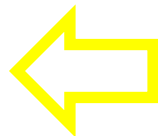


# Art. 9 – Elenco delle indicazioni obbligatorie

Non si fa menzione

- della **sede** di produzione o confezionamento del prodotto

D. L. n° 145/2017



- del **lotto**

DIRETTIVA 2011/91/UE

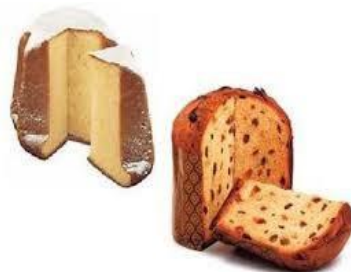
Reg. (CE) n. 178/2002



# ETICHETTATURA

Denominazione  
alimento

Comporta un'indicazione  
relativa allo stato fisico del  
prodotto o allo specifico  
trattamento subito (es. *in  
polvere, surgelato,  
affumicato, ...*)



confezionato in atmosfera  
protettiva



Elenco  
ingredienti

- Comprende tutti gli ingredienti in ordine di peso decrescente. Gli allergeni devono essere evidenziati graficamente.
- Gli oli o grassi vegetali devono essere seguiti dall'origine vegetale specifica (es. *olio di palma, olio di cocco, ....*)



## Denominazione dell'alimento (Articolo 17)

1. La denominazione dell'alimento è la sua **denominazione legale**, oppure la sua **denominazione usuale**, oppure una **denominazione descrittiva**.
2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione, della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è **legalmente fabbricato** e commercializzato nello Stato di produzione.  
Tuttavia, quando la denominazione non consente ai consumatori di conoscere la natura reale dell'alimento e di confonderlo con altri prodotti, la denominazione del prodotto in questione è **accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento**.



## Denominazione dell'alimento (Articolo 17)

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando tale nome potrebbe trarre in inganno i consumatori
4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia
5. L'allegato VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano





## Requisiti linguistici delle etichette (Art. 15)

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

Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.



## Novità relative all'aspetto grafico dell'etichetta

Presentazione delle indicazioni obbligatorie (art. 13, comma 2)

«...le indicazioni obbligatorie che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è **pari o superiore a 1,2 mm.**

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm quadrati, l'altezza della x della dimensione dei caratteri è **pari o superiore a 0,9 mm.**



## Novità relative all'aspetto grafico dell'etichetta

Presentazione delle indicazioni obbligatorie (art. 13, comma 2)

«...le indicazioni dell'alimento, quali:

- la denominazione dell'alimento
  - la quantità netta
- il titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande che contengono più dell'1,2 % di alcool in volume)

devono apparire nello stesso campo visivo»

## Allergia alimentare

### ■ CHE COSA È?

È una reazione del sistema immunitario nei confronti di un alimento o di un suo componente.

### ■ QUANDO SI MANIFESTA?

I sintomi di un'allergia alimentare si manifestano in breve tempo dall'ingestione di un particolare alimento.

### ■ QUALI SONO GLI ALIMENTI COINVOLTI?

Anche se le allergie alimentari possono manifestarsi con qualsiasi alimento o componente alimentare, tra i più comuni vi sono: latte vaccino, uova, arachidi, crostacei, frutta secca, soia.

## Intolleranza alimentare

### ■ CHE COSA È?

È una reazione negativa che dipende da una difficoltà dell'organismo a digerire o metabolizzare un alimento o un suo componente

### ■ QUANDO SI MANIFESTA?

I sintomi di un'intolleranza alimentare possono comparire anche a distanza di tempo dal consumo dell'alimento responsabile

### ■ QUALI SONO GLI ALIMENTI COINVOLTI?

Le due cause più comuni responsabili di un'intolleranza alimentare sono: lattosio e glutine

[http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_publicazioni\\_2788\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_publicazioni_2788_allegato.pdf)



## Allergeni

Qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene.

Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

### Riferimenti:

- art. 9 comma 1, lettera c) "Elenco delle indicazioni obbligatorie"
- art. 21 "Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
- allegato II "Sostanze e prodotti che provocano allergie"



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

**L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo (Regolamento UE 1169/11- All. II).**

**Le modalità di elencazione devono prevedere:**

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



# ALLEGATO II

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: ▼ B a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); 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 ► C3 prodotti della pesca ◀, 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.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); 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.



# ALLEGATO II

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, 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. ▼ B (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. 02011R1169 — IT — 01.01.2018 — 003.001 — 37
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 SO<sub>2</sub> 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.





# ETICHETTATURA

## ALLERGENI

### **L'indicazione non è richiesta:**

quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione (esempio latte, farina di grano tenero, ecc.).



# ETICHETTATURA

## ALLERGENI

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato:

Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**

Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**



# REGOLAMENTO DELEGATO (UE) N. 1155/2013 DELLA COMMISSIONE



Integra il Reg. 1169/2011 art 36 paragrafo 3

Viene aggiunta la lettera d)

*Informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti*

Regolamento *di esecuzione* (UE) N. 828/2014 del 30.7.2014

Trasferisce le condizioni di utilizzo delle diciture “senza glutine” e “con contenuto di glutine molto basso” nel Reg. 1169/2011, a partire dal 20 luglio 2016, data di abrogazione del Reg. 41/2009.



# ETICHETTATURA

## QUANTITA' NETTA

### L'indicazione non è obbligatoria per gli alimenti:

- Soggetti a notevoli perdite di volume o massa e venduti a pezzo o pesati davanti all'acquirente
- La cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml (no spezie e piante aromatiche)
- Comunemente venduti a pezzo, purché il numero dei pezzi possa essere visto e contato dall'esterno o sia indicato nell'etichettatura



# ETICHETTATURA

ORIGINE

Art. 26

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

.... 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 .....

*Ad esempio, un prodotto alimentare che richiami un'idea di italianità ma che non sia realizzato in Italia, deve precisare in etichetta l'effettivo paese di origine.*



## **Paese d'origine o luogo di provenienza** (Articolo 26)

Il presente articolo si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria **solo se l'omissione può indurre in errore il consumatore** sul paese d'origine o il luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta potrebbero far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza



# Nuova etichettatura dal 13 dicembre 2014

## Paese d'origine o luogo di provenienza (Articolo 26)

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

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



# ETICHETTATURA

## ORIGINE

E' introdotta l'importante precisazione in base alla quale "Ai fini del presente regolamento, il **paese di origine di un alimento** si riferisce all'origine di tale prodotto, **come definita dal Codice Doganale dell'Unione (Regolamento UE n. 952/2013 e s.m.i.)**. A tal proposito si ricorda che, ai sensi dell'art. 60 del Codice Doganale dell'Unione, *"le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi sono considerate originarie **del paese in cui hanno subito l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale** ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione"*.





# ETICHETTATURA

## In UE l'origine è obbligatoria per alcuni prodotti

- Ortrofrutta
- Prodotti di agricoltura biologica
- DOP
- IGP (solo se vige il vincolo di uso di materie prime locali)
- Vini e bevande alcoliche o liquori oggetto di indicazioni geografiche riconosciute
- Prodotti ittici freschi
- Miele
- Uova
- Olio vergine ed extravergine di oliva
- Carni fresche, congelate e surgelate (*escluse le preparazioni a base di carne*)

## In Italia si aggiungono

- Passate di pomodoro
- Latte e prodotti derivati



# ETICHETTATURA

prodotti di origine animale provenienti da  
stabilimenti soggetti al riconoscimento

MARCHIO IDENTIFICAZIONE



IT  
N° ric CE

*ai sensi Regolamento CE n. 853/04*

BOLLATURA SANITARIA



IT  
N° ric CE



## **Responsabilità** (Articolo 8)

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti

**è l'operatore (nome o ragione sociale) con cui è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione,  
**l'importatore** nel mercato dell'UE

**Di cosa è responsabile**



assicura la **presenza** e l'**esattezza** delle **informazioni sugli alimenti**



# Nuova etichettatura dal 13 dicembre 2014

## **Responsabilità** (Articolo 8)

L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti **assicura che:**

- le indicazioni obbligatorie appaiano sul **preimballaggio**
  - oppure su un'**etichetta**,
  - oppure sui **documenti commerciali** che accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna;
- la denominazione dell'alimento
- Il tmc o la data di scadenza
- le condizioni di conservazione e/o impiego
- Il nome/ragione sociale e indirizzo dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni in etichetta

**figurino anche sull'imballaggio esterno degli alimenti preconfezionati.**



## **Responsabilità** (Articolo 8)

Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti, 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.



# Approfondimento sulla Responsabilità delle informazioni in etichetta

## Operatore responsabile delle informazioni in etichetta (Articolo 8)

Prodotto che riporta un marchio contenente il nome del produttore  
In questo caso l'**operatore responsabile delle informazioni in etichetta**  
è il **produttore** e il suo nome e indirizzo DEVONO essere riportati tra le  
indicazioni obbligatorie in etichetta

Danone



Zuegg



Coca-cola



# Approfondimento sulla Responsabilità delle informazioni in etichetta

## Operatore responsabile delle informazioni in etichetta (Articolo 8)

Prodotto che riporta un marchio contenente il nome del produttore  
In questo caso l'**operatore responsabile delle informazioni in etichetta**  
è il **produttore** e il suo nome e indirizzo DEVONO essere riportati tra le  
indicazioni obbligatorie in etichetta

### ESEMPIO



Via Claudia 4557, 41056 - Savignano sul Panaro (MO) - Italia  
Tel. +39 059 733024 - Fax +39 059 733007 -  
[info@lapastadicelestino.it](mailto:info@lapastadicelestino.it)

# Approfondimento sulla Responsabilità delle informazioni in etichetta

## Operatore responsabile delle informazioni in etichetta (Articolo 8)

Prodotto commercializzato con il marchio del distributore

In questo caso il responsabile delle informazioni sugli alimenti è il distributore e il suo nome e indirizzo DEVONO essere riportati tra le indicazioni obbligatorie in etichetta (sia nel caso in cui il distributore produca direttamente l'alimento sia nel caso in cui deleghi la produzione a terzi)

Confettura di albicocche Carrefour



Fagioli in scatola Esselunga





# Approfondimento sulla Responsabilità delle informazioni in etichetta

## Operatore responsabile delle informazioni in etichetta (Articolo 8)

### INDIRIZZO

Nel caso di multinazionali o *international brands*, si può mettere solo l'indirizzo della sede nello Stato membro, non si è obbligati a mettere quello della casa madre

~~Kraft Foods Group, Inc.  
Three Lakes Drive, Northfield,  
IL 60093  
USA~~

Kraft italia Services  
Sede principale  
Via Nizzoli, 3 - 20147  
Milano (MI)



# Art. 8 - Responsabilità



Qualora gli alimenti siano messi in vendita mediante tecniche di **comunicazione a distanza**, la responsabilità della fornitura delle indicazioni obbligatorie prima dell'acquisto dell'alimento risiede sul proprietario del sito web che effettua vendite a distanza.



# ETICHETTATURA

## RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI

Le indicazioni obbligatorie appaiono sul preimballaggio o su un'etichetta o sui documenti commerciali:

- ◆ quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma è commercializzato in una fase precedente;
- ◆ quando l'alimento preimballato è destinato alla collettività per essere trasformato, preparato, etc.

Devono figurare anche sull'imballaggio esterno:

la denominazione dell'alimento, il TMC/data di scadenza, condizioni particolari di conservazione e/o impiego, nome o ragione sociale e indirizzo operatore



# ETICHETTATURA

Alimenti non  
preimballati

⇒ CARTELLO

INGREDIENTI  
ALLERGENI

Denominazione alimento

Elenco degli ingredienti

Modalità di conservazione,  
ove necessario

Data di scadenza solo per  
le paste fresche/ripiene

Titolo alcolometrico  
volumico

Percentuale di glassatura



## Vendita dei prodotti sfusi

«...i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico **cartello** tenuto ben in vista oppure,

per singoli prodotti,

su **apposito registro** o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi».

Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita «*acqua potabile trattata e gassata*» se è stata addizionata di anidride carbonica.



## Disposizioni per gli alimenti sfusi o preincartati su richiesta del cliente

Se gli alimenti sono offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, oppure sono imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, è obbligatorio segnalare:

- la denominazione dell'alimento
- la presenza di allergeni
- peso e prezzo
- data

Se vengono preincartati sul luogo di vendita e posti sugli scaffali o nel banco frigo per la vendita diretta, oltre alle indicazioni sopra elencate, bisogna aggiungere anche

- il tmc o la data di scadenza

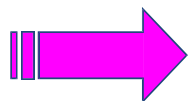


# ETICHETTATURA

## COLLETTIVITA'



**ALLERGENI**



**idonea documentazione scritta**

*es. evidenziazione nella lista ingredienti delle preparazioni, tabella con allergeni e Individuazione delle preparazioni che li contengono, ecc.*



# ETICHETTATURA

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"  
*Reg.1169/2011 UE*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape.
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta





## Prodotti non destinati al consumatore

I prodotti alimentari destinati **all'industria**, agli **utilizzatori commerciali intermedi** ed agli **artigiani** per i loro usi professionali, oppure per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore, devono riportare:

- ✓ la denominazione di vendita
- ✓ la quantità netta (o nominale per i prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti)
- ✓ elenco ingredienti con allergeni in evidenza
- ✓ nome/ragione sociale/marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'UE
- ✓ il lotto di appartenenza

Tali indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.

## Art. 24 - Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

### Imballaggio multiplo, nel caso di b2b

Corretta gestione delle indicazioni obbligatorie  
che devono apparire direttamente  
sull'imballaggio multiplo e sulle singole unità  
(data di scadenza, allergeni, .....)

### Viene meno l'esenzione dall'obbligo di indicare il TMC per:

I gelati monodose

Le bevande analcoliche, succhi e nettari di frutta e bevande alcolizzate in contenitori di capacità superiore ai 5L (collettività)

In discussione la questione dei prodotti di **confetteria** a base di edulcoranti



## Dichiarazione nutrizionale (Articoli 29-35)

**Dal 2016**  
**OBBLIGATORIA**  
**su tutti gli alimenti**  
**preconfezionati**



## Dichiarazione nutrizionale (Articoli 29-35)

La presente sezione non si applica agli integratori alimentari e alle acque minerali naturali.

La presente sezione si applica anche agli alimenti destinati a un'alimentazione particolare, pur mantenendo in vigore la normativa specifica (Direttiva 2009/39/CE).



## Dichiarazione nutrizionale

(Articoli 29-35)

Il Regolamento stabilisce:

- ✓ il contenuto, la presentazione e l'ordine di presentazione;
- ✓ il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:
  - a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
  - b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;  
oppure
  - c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.
- ✓ Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV.



# Indicazioni nutrizionali

Valori di riferimento vs Guideline Daily Amounts (Gda)



Sono indicazioni facilmente comprensibili dal consumatore?

I consumi di riferimento indicati hanno significato nettamente diverso se intesi per

vitamine e minerali

grasso, grasso saturo, zuccheri e sale

riferimento generico alla **PORZIONE** e alla **UNITÀ DI CONSUMO!**

Il consumatore potrà utilizzare le informazioni nutrizionali che trova sul singolo alimento. Il corretto stile di vita, la dieta varia ed equilibrata, l'attività fisica, ....

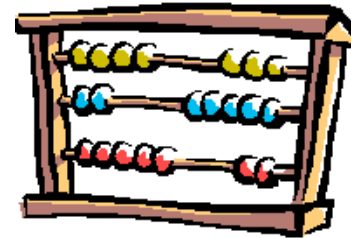


# Dichiarazione nutrizionale

«**Valore medio**»: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni **stagionali**, alle abitudini di **consumo** e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo

Valore medio ottenuto:

- dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.



# ETICHETTATURA

## VENDITA A DISTANZA (Art. 14)

Tutte le informazioni obbligatorie (ad eccezione del TMC o la data di scadenza) devono essere fornite prima che l'acquisto sia concluso senza oneri per il consumatore

Tutte le indicazioni obbligatorie saranno poi disponibili al momento della consegna





# **“CyberFood controls”**

*Il controllo ufficiale degli alimenti commercializzati sul web*

\*Estratto dalla Presentazione del Dott. Liuzzo al convegno «CyberFood controls» 22 settembre 2018  
sito





*Il commercio elettronico è lo scambio di beni o servizi effettuato tramite internet, mediante accesso del compratore al sito web del venditore*

**31.5 miliardi di €**  
Fatturato e-commerce  
B2C  
ITALIA 2017

**2.7%**  
Settore alimentare



**Casaleggio Associati, 2018**



# Modelli agri food e-commerce

B2B

Facilita la transazione fra imprese

B2C

Facilita la vendita fra imprese e consumatore

C2C

Permette l'interazione fra consumatori

C2B

L'offerta di prodotti o servizi dietro richiesta del cliente che ne indica anche il prezzo

O2O

Il cliente acquista on line e ritira il prodotto presso il punto vendita

Commercio elettronico indiretto

lo scambio di beni o servizi per i quali il contratto si conclude attraverso un processo telematico, ma l'esecuzione successiva e, quindi, lo scambio effettivo dei beni o dei servizi, avviene in modo tradizionale. **Ad es.**, nel caso di acquisto online di un bene materiale che poi viene spedito all'acquirente

**Zhang and Ma, 2015**



# Modalità di vendita

Attraverso un sito  
di terza parte



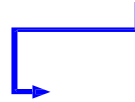
Attraverso un Social media

**Takestop**<sup>®</sup>  
every things you need

Attraverso un proprio sito



# Regolamentazione



DIR. 2011/83/UE sui Diritti dei consumatori

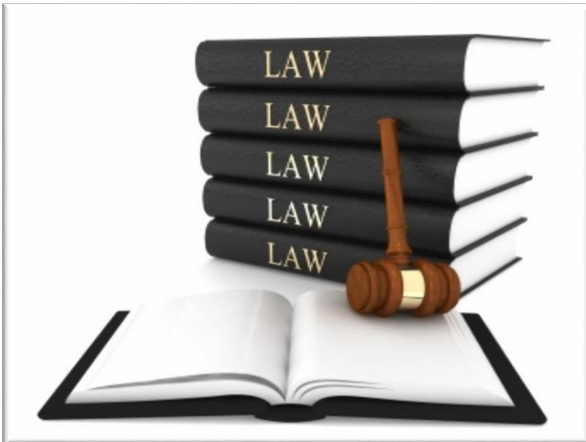
D.Lvo 21 febbraio 2014 n.21  
Che modifica il Codice del Consumo

Reg.(UE) 1169/2011

Art. 2.2  
che definisce  
la Tecnica di comunicazione a distanza

Art. 14  
che regola la Vendita a distanza

Reg.(UE) 2017/625



# Definizione legale: tecnica di comunicazione a distanza

- Art. 2 lu) Reg.(UE) 1169/2011

u) «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.

**NO PRESENZA FISICA  
E SIMULTANEA  
FORNITORE E  
CONSUMATORE**



# Vendita a distanza alimenti preimballati

## Articolo 14

### Vendita a distanza

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

- a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;

- b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.

NO TMC/DS

1. Informazioni obbligatorie disponibili prima della conclusione dell'acquisto
2. Appaiono sul supporto della vendita a distanza
3. o sono fornite mediante qualunque altro mezzo



# Vendita a distanza alimenti NONpreimballati

## Articolo 44

### Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

- a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
- b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

ART.9I c) ALLERGENI  
obbligatorio

ART.9-10  
No obbligatorio (?)





# ESCLUSIONE Diritto di recesso

Beni alimentari di cui all'art. 47 c1 le) e art. 59

## *Prodotti alimentari deteriorabili*

### **Art. 62 della L. 27/2012**

4. Per «prodotti alimentari deteriorabili» si intendono i prodotti che rientrano in una delle seguenti categorie:

- a) prodotti agricoli, ittici e alimentari preconfezionati che riportano una data di scadenza o un termine minimo di conservazione non superiore a sessanta giorni;
- b) prodotti agricoli, ittici e alimentari sfusi, comprese erbe e piante aromatiche, anche se posti in involucro protettivo o refrigerati, non sottoposti a trattamenti atti a prolungare la durabilità degli stessi per un periodo superiore a sessanta giorni;
- c) prodotti a base di carne che presentino le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:
  - aW superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2
  - oppure
  - aW superiore a 0,91
  - oppure
  - pH uguale o superiore a 4,5;
- c) tutti i tipi di latte.



# Controllo ufficiale

- Lo schema dell'ispezione degli alimenti così come concepito nell'ordinamento europeo non può essere facilmente applicato alla vendita di alimenti on line (Schreiber G.A., 2013)
- Le autorità competenti si stanno attrezzando a riguardo per consentire un controllo efficace e il rispetto delle norme dell'UE applicabili agli alimenti commercializzati online.

## *Alcuni obiettivi rilevanti per il controllo ufficiale*

- L'identificazione di prodotti che contengono ingredienti con attività farmacologica (cfr. art.14 Reg.(CE) 178/2002);
- L'identificazione di prodotti con etichettatura non conforme (cfr. Reg.(UE) 1169/2011);
- L'identificazione di prodotti con “claims” non approvati (cfr. Reg.(CE) 1924/2006)
- L'identificazione di “novel food” non approvati (cfr. Reg.(CE) 258/1997) (Krewinkel A., *et al.*, 2016)





*Bruxelles, 24.7.2017  
C(2017) 4986 final*

***RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE***

***del 24.7.2017***

***relativa a un piano coordinato di controllo riguardante i controlli ufficiali di determinati  
alimenti commercializzati online***

*(Testo rilevante ai fini del SEE)*





Food Control 61 (2016) 204–212

Contents lists available at ScienceDirect

**Food Control**

journal homepage: [www.elsevier.com/locate/foodcont](http://www.elsevier.com/locate/foodcont)



**Concept for automated computer-aided identification and evaluation of potentially non-compliant food products traded via electronic commerce**



Alexandra Krewinkel <sup>a</sup>, Sebastian Sünkler <sup>b</sup>, Dirk Lewandowski <sup>b</sup>, Niklas Finck <sup>a</sup>,  
Boris Tolg <sup>a</sup>, Lothar W. Kroh <sup>c</sup>, Georg A. Schreiber <sup>d,1</sup>, Jan Fritsche <sup>a,\*</sup>

<sup>a</sup> Hamburg University of Applied Sciences, Faculty Life Sciences, Ulmenliet 20, 21033, Hamburg, Germany

<sup>b</sup> Hamburg University of Applied Sciences, Faculty Design, Media, Information, Finkenau 35, 22081, Hamburg, Germany

<sup>c</sup> Institute of Food Technology and Food Chemistry, Berlin University of Technology, Gustav-Meyer-Allee 25, 13355, Berlin, Germany

<sup>d</sup> Federal Office of Consumer Protection and Food Safety, Mauerstraße 39 – 42, 10117, Berlin, Germany

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



## Art15.5 | b) OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

5. Ai fini dell'articolo 10, paragrafo 2, e fatto salvo l'articolo 10, paragrafo 3, gli operatori forniscono alle autorità competenti almeno i seguenti dettagli aggiornati:

- a) nome e forma giuridica; e
- b) le specifiche attività svolte, comprese le attività effettuate mediante tecniche di comunicazione a distanza, e i luoghi sotto il loro controllo.

## Art. 53

- d) le autorità doganali o altre autorità pubbliche possono eseguire compiti specifici di controllo, nella misura in cui tali compiti non rientrino già nella responsabilità di tali autorità relativamente:
  - i) alle partite di cui all'articolo 65, paragrafo 2;
  - ii) al bagaglio personale dei passeggeri;
  - iii) a merci ordinate mediante vendite tramite contratti a distanza, incluso via telefono o via internet;
  - iv) agli animali da compagnia che rispondono alle condizioni stabilite dall'articolo 5 del regolamento (UE) n. 576/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>;



## REG.(UE), 2017/625

## Art.77

Articolo 77

**Norme in merito a controlli ufficiali specifici e alle misure da adottare in seguito all'esecuzione di tali controlli**

1. La **Commissione** adotta conformemente all'articolo 144 atti delegati al fine di integrare il presente regolamento con norme per l'esecuzione di controlli ufficiali specifici e in materia di misure in caso di non conformità, al fine di tener conto delle specificità delle seguenti categorie di animali e merci o delle relative modalità e mezzi di trasporto:

f) animali e merci ordinati mediante vendite tramite contratti a distanza e consegnati da un paese terzo a un indirizzo nell'Unione, nonché i necessari obblighi di notifica per consentire la corretta esecuzione dei controlli ufficiali;

**Art. 7.**

***Violazione delle disposizioni relative alla vendita a distanza di cui all'articolo 14 del regolamento***

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative alla vendita a distanza di cui all'articolo 14 del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

SANZIONI

**D.Lvo  
231/2017**



# LIVELLI DI NON CONFORMITA'

- Mancata registrazione dell'O.S.A
- Non ottemperanza agli obblighi derivati dalla normativa in materia di igiene degli alimenti
- Non ottemperanza agli obblighi derivati dalla normativa in materia di commercio elettronico
- Non ottemperanza degli obblighi derivanti dalla normativa in materia di fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori







# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (claims)

[Versione consolidata al 13/12/2014](#)



# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

## Articolo 1

### *Oggetto e ambito di applicazione*

1. Il presente regolamento armonizza 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.
2. Il presente regolamento si applica alle indicazioni nutrizionali e sulla salute **figuranti in comunicazioni commerciali**, sia nell'**etichettatura** sia nella presentazione o nella **pubblicità** dei prodotti alimentari forniti al consumatore finale.



# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006

## Articolo 5

### *Condizioni generali*

1. L'impiego di **indicazioni nutrizionali e sulla salute** è permesso soltanto se sono rispettate le seguenti condizioni:
  - 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 di prove scientifiche generalmente accettate;
  - 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) **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;
  - 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;



# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006

## Articolo 5

### *Condizioni generali*

- 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;
  - e) conformità con le condizioni specifiche di cui al capo III o IV, secondo il caso.
2. L'impiego di indicazioni nutrizionali e sulla salute è consentito solo se ci si può aspettare che il consumatore medio comprenda gli effetti benefici secondo la formulazione dell'indicazione.
  3. Le indicazioni nutrizionali e sulla salute si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati secondo le istruzioni del fabbricante.



# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006

ALLEGATO

## *Indicazioni nutrizionali e relative condizioni di applicazione (esempi)*

**Senza calorie:** se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

**Senza grassi:** se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.

**Senza grassi saturi:** se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

**Senza zuccheri:** se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

**Senza sodio o senza sale:** se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

**LEGGERO/LIGHT** L'indicazione che un prodotto è «leggero» o «light» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «ridotto»; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».

**NATURALMENTE/NATURALE** Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente/naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



# REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006

## CAPO IV INDICAZIONI SULLA SALUTE *Articolo 10* Condizioni specifiche



Le indicazioni sulla salute sono consentite solo se sull'etichettatura o, in mancanza di etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità sono comprese 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.

