

Dall'ETICHETTATURA alle INFORMAZIONI ALIMENTARI: il **REG. UE N. 1169/11**

- ❑ *Precetti e sanzioni*
- ❑ *Obblighi e opportunità per l'OSA*
- ❑ *Ruolo del controllo ufficiale*

Avv. Francesco Aversano
per OTA MOLISE



Campobasso, 20.12.2014
www.avvocatoaversano.it



Regolamento (UE) n. 1169/2011

relativo alla fornitura di informazioni
sugli alimenti ai consumatori

**APPLICABILE dal 13.12.2014, salvo
profilo della dichiarazione nutrizionale**

Reg. (UE) n. 1169/2011

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

NORME PER IL CONSUMATORE MEDIO E
AVVEDUTO

Campo di applicazione reg. 1169/11

Il reg. 1169/11 si applica agli operatori del settore alimentare ***in tutte le fasi della catena alimentare*** quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

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

L'estensione agli alimenti forniti dalle collettività, ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto, comporta che la presenza degli allergeni **sarà oggetto di adeguata informazione** (possibilmente scritta) nei locali di somministrazione degli alimenti, attraverso apposita comunicazione (es. menù o altro sistema, cartelli o altra esposizione).

Informazioni obbligatorie: art. 9 reg. Ue n. 1169/11

Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti rientrano, in particolare, in una delle seguenti categorie:

a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;

b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento.

c) 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 art. 7

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;*

Pratiche leali d'informazione: art. 7

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

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.

Questa è una NOVITA' rispetto al vecchio decreto n. 109/92

RESPONSABILITÀ OSA (art. 8 REG. UE N. 1169/11)

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti **è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e **l'esattezza delle informazioni sugli alimenti**, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

RESPONSABILITÀ (art. 8)

3. 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.

RESPONSABILITÀ(art. 8)

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli.

Gli OSA, quindi, RISPONDONO delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sui prodotti.

RESPONSABILITÀ (art. 8)

5. Fatti salvi i paragrafi da 2, 3 e 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **assicurano e verificano** la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.

6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **assicurano** che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

SI TRATTA DI VERI E PROPRI DOVERI DI VIGILANZA

Alimenti non destinati al consumatore, ma ad OSA intermedi

Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati Al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni.

PRIMA della vendita cosa accade?

Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

- a) quando l'alimento preimballato e destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;
- b) quando l'alimento preimballato e destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

E sull'imballaggio esterno ?

Gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h),

-a) denominazione dell'alimento

-f) TMC o data di scadenza

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

-h) nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA

figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

Art. 9: Alimenti preimballati e INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- a) denominazione dell'alimento;*
- b) l'elenco degli ingredienti;*
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato dell'all. 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*
- e) ingredienti;*
- f) la quantità netta dell'alimento;*
- g) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;*

Art. 9: Alimenti preimballati e INDICAZIONI OBBLIGATORIE

h) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni di impiego;

i) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8 par. 1;

j) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto dall'art. 25;

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

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

m) una dichiarazione nutrizionale.

Art. 14 reg. 1169/11- VENDITA A DISTANZA

a) Le informazioni obbligatorie, ad eccezione del TMC, dovranno essere disponibili all'acquirente 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, senza imposizione di costi supplementari ai consumatori.

b) Tutte le indicazioni obbligatorie dovranno essere disponibili al momento della consegna.

Denominazioni di vendita nel reg. Ue n. 1169/11

1. «denominazione legale»: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività;

2. «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;

3. «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;

Gli ingredienti nel reg. Ue n. 1169/11

*L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «**ingredienti**» o la comprende.*

*L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine **decrescente** di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.*

INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti vanno indicati con il loro nome specifico o con la relativa denominazione legale nel caso in cui per essi sia prevista.

Gli **additivi** devono essere preceduti dal nome della categoria di appartenenza seguita dal nome specifico o dal relativo numero CEE reperibile nel contesto normativo ad essi riservato dal Reg. CE 1333/2008 (e D.M. 209/96).

Nel caso in cui appartengano a più categorie deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale svolta sul prodotto.

Omissione dell'elenco ingredienti

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- **gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;**
- **le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;**
- **gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purchè non siano stati aggiunti altri ingredienti;**

Omissione dell'elenco ingredienti

d. i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;

e. alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:

- 1. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.**
- 2. sia identica alla denominazione dell'ingrediente;**

Additivi IN ETICHETTA

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

Lecitina E 322 (da soia) – (da uova)
lecitina da soia, lecitina da uova

Lisozima E 1105 (da uova)

Es. INGREDIENTI: latte, caglio, conservante:
LISOZIMA DA UOVO

DESIGNAZIONE DEGLI AROMI NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

1. Gli aromi sono designati con i termini: **aroma** oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), c), d), e), f), g) e h), del regolamento (CE) n. 1334/2008;
2. Il termine “**naturale**” per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'art. 16 del reg. (CE) n. 1334/2008.
3. La chinina e/o la caffeina che sono utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento sono designate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine **aroma**.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il TMC è la data fino alla quale il prodotto mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

E' determinato dal produttore o confezionatore o, per i prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'UE, sotto la loro diretta responsabilità.

DATA DI SCADENZA

Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana il TMC è sostituito dalla DATA DI SCADENZA.

Art. 24: superamento data scadenza e rischio alimentare (art. 14 reg. 178/02)

E' vietata la vendita di prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

Novità nel Reg. 1169/11 su TMC – data di scadenza e data di congelamento

Si veda allegato X che individua le specificazioni tecniche e le esenzioni per tali indicazioni tra le quali si segnala in particolare:

- ***modalità indicazione data a seconda della durata degli alimenti;***
- ***necessità di inserire la data di scadenza su ogni singola porzione preconfezionata;***
- ***modalità di espressione della data di congelamento***

CONDIZIONI (modalità) DI CONSERVAZIONE

La presenza della data di scadenza impone all'OSA l'enunciazione delle condizioni di conservazione e, ove prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Condizioni di conservazione o d'uso

1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.
2. Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E ISTRUZIONI PER L'USO

Indicazioni facoltative individuate a discrezione dell'OSA nelle formule-diciture che meglio si adattano alle caratteristiche del prodotto:

Esempi: *“conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore”, “conservare in frigo da 0 a +4°C”, “consumare previa cottura”, “agitare prima dell’uso” ecc.*

L'ORIGINE dei prodotti

L'indicazione dell'origine nel d. lgs. n. 109/92 è richiesta nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

L'ORIGINE IN ETICHETTA:

Gli alimenti che richiedono una espressa indicazione dell'origine (prevista nella normativa di settore) sono:

Ortofrutta, carni bovine di pollo e volatili, vini, olio di oliva, latte fresco, miele, pesce, uova

L'origine nel Reg. 1169/2011

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 conformemente agli articoli da 23 a 26 del reg. (CEE) del codice doganale comunitario.

Ai sensi dell'art. articolo 24 di detto regolamento "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".

Il luogo di provenienza nel reg. 1169/11

«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 regolamento (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;***

Indicazione dell'ORIGINE:

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza 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

L'obbligo dell'origine si estende all'indicazione del paese di origine alla carne suina, caprina e alle carni di volatili (problema BSE).

Secondo il reg. 1169/11 l'indicazione del Paese d'origine potrà essere estesa anche ad altre categorie di alimenti quali, ma - prima dell'eventuale obbligo - la Commissione dovrà effettuare una valutazione d'impatto per verificare la fattibilità e i costi potenziali che tali obblighi d'etichettatura comporterebbero:

a. tipi di carni diverse dalle carni bovine, suine, caprine di volatili;

b. il latte;

c. il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;

d. gli alimenti non trasformati;

e. i prodotti a base di un unico ingrediente;

f. gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento;

g. carni utilizzate come ingrediente;

Posizionamento del MARCHIO CE

il marchio C.E. deve essere collocato nello stesso campo visivo dell'indicazione della quantità nominale.

sanzioni

Amministrative: riforma art. 18
dell'abrogando d. lgs. n. 109/92

Penali: es. art. 515 c.p. (frode in
commercio)

Controllo ufficiale

-Reg.CE n.882/04

Controlli ordinari e straordinari

In ambito amministrativo: l. n. 689/81

***In ambito penale: codice di procedura
penale***