



**GS1 in Europe - Informativa su come ottemperare  
al Regolamento UE relativo alle informazioni  
alimentari per i consumatori**

**V1.0 - Marzo 2014**

**Indice dei contenuti**

Premessa ..... 3

Introduzione ..... 3

Le "indicazioni obbligatorie" ..... 3

Possono gli standard GS1 facilitare il rispetto delle linee guida? ..... 4

Data Quality ..... 4

**Il Data Quality Framework ..... 4**

**Validazioni del GDSN..... 4**

**Garanzia di qualità attraverso campioni di prodotto ..... 4**

**Creazione di dati da prodotto campione ..... 5**

**Sistemi interni..... 5**

    Comunicare i Dati tra Partner Commerciali ..... 5

**Quale comunicazione è necessaria? ..... 5**

**Metodi di Comunicazione ..... 6**

    Varianti di prodotto ..... 6

**Vendita a distanza..... 7**

**Regole di assegnazione dei GTIN ..... 7**

**Conseguenze dell'identificazione di varianti prodotto attraverso nuovi GTIN     7**

**Regole rilevanti di assegnazione dei GTIN ..... 8**

**Gestione delle modifiche marginali..... 8**

**Soluzioni per il futuro..... 9**

    Appendix A ..... 10

    Appendice B: Mappatura degli attributi 1169/2011 sulle regole di assegnazione GTIN (funzione puramente consultiva) ..... 25

## Premessa

Queste linee guida sono destinate alle Member Organizations (MOs) del GS1. Il testo è redatto in modo da poter essere riportato in tutto o in parte, sia tradotto sia in inglese, dalle MOs nella comunicazione ai propri associati.

## Introduzione

Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla comunicazione ai consumatori di informazioni sui prodotti alimentari ha l'obiettivo di rendere l'etichettatura degli alimenti più facile da capire, al fine di tutelare la salute del consumatore stesso e garantirne il diritto di informazione per permettergli di scegliere in maniera consapevole.

Il regolamento stabilisce anche nuovi requisiti sulle informazioni che devono essere fornite al consumatore per gli alimenti venduti a distanza, per esempio attraverso un sito web. Tutte le indicazioni obbligatorie, tranne la data di scadenza e l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro", devono essere messe a disposizione del consumatore prima che l'acquisto sia perfezionato, sia attraverso materiale informativo a supporto della vendita a distanza o attraverso altro mezzo individuato esplicitamente dall'operatore del settore alimentare.

E' stato possibile applicare le nuove regole dal dicembre 2011, quando è cominciato il periodo di transizione. Le stesse dovranno essere applicate a partire dal 13 dicembre 2014.

## Le "indicazioni obbligatorie"

I dati prodotto che devono essere indicati sulle etichette degli alimenti confezionati sono:

- (a) la denominazione di vendita del prodotto alimentare;
- (b) l'elenco degli ingredienti;
- (c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante che possa provocare allergie o intolleranze qualora utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione dell' alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata (un elenco degli allergeni che devono essere dichiarati è fornito in allegato al regolamento);
- (d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- (e) la quantità netta del prodotto alimentare;
- (f) il termine minimo di conservazione o l'indicazione "da consumarsi entro ";
- (g) i requisiti particolari di conservazione e/o le condizioni di utilizzo;
- (h) il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare sotto il cui nome l'alimento è commercializzato (o il nome dell'importatore se l'operatore del settore alimentare è al di fuori dell'UE);
- (i) il paese d' origine o il luogo di provenienza qualora previsto dall'articolo 26;

(j) le istruzioni per l'uso senza le quali risulterebbe difficile utilizzare adeguatamente il prodotto alimentare;

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

(l) le indicazioni nutrizionali.

Ognuno dei punti precedenti è descritto più dettagliatamente nel [regolamento](#) e nelle note di orientamento messe a disposizione da organismi ufficiali (ad esempio, [questions and answers](#)) e da associazioni di categoria (ad es [FoodDrinkEurope](#)).

Il regolamento si applica anche alle aziende che operano nel ramo della ristorazione collettiva, come ristoranti, caffè, bar e mense per la parte relativa alla obbligatorietà della comunicazione degli allergeni, come descritto nel punto (c). Le stesse aziende devono inoltre rispettare l'articolo 14 in materia di vendite a distanza, qualora ricevano ordini di alimenti su un sito web, per telefono o con qualsiasi altro mezzo in remoto.

## Gli standard GS1 possono facilitare il rispetto delle linee guida?

Gli standard, i servizi e le soluzioni GS1 sono importanti per tre aspetti del regolamento:

- La qualità dei dati prodotto richiesti dal regolamento.
- La comunicazione tra partner commerciali dei dati richiesti.
- La gestione delle varianti di prodotto nelle vendite a distanza.

## Data Quality

I test e le analisi sui prodotti alimentari per verificare che le informazioni riportate sulle loro etichette siano corrette non rientrano nell'ambito di responsabilità del GS1. La presente sezione ha l'obiettivo di garantire che le informazioni riportate sull'etichetta fisica definitiva corrispondano alla relativa versione elettronica comunicata ai partner commerciali e a terzi.

Diverse Organizzazioni Europee di GS1 hanno intrapreso attività di assistenza ai proprietari dei marchi per garantire che i loro dati prodotto siano di alta qualità.

### Il Data Quality Framework

Uno strumento messo a disposizione è il [GS1 Data Quality Framework](#), un insieme di raccomandazioni volte a coadiuvare i proprietari dei marchi nei processi interni di creazione di anagrafiche di alta qualità.

### Validazioni del GDSN

Le Organizzazioni Membro di GS1 che offrono servizi di GDSN Certified Data Pool alle propria comunità di partner commerciali forniscono automaticamente anche la validazione dei dati stessi, dal momento che molte validazioni vengono eseguite dai Data Pools GDSN come parte dei criteri di certificazione GDSN. Alcuni fornitori di servizi e Data Pools offrono validazioni e controlli aggiuntivi se richiesto dalla comunità commerciale nel proprio mercato. Tuttavia, la validazione dei soli dati garantisce la coerenza delle informazioni, e non la loro correttezza.

### Garanzia di qualità attraverso campioni di prodotto

Al fine di migliorare la qualità dei dati, oltre a ciò che può essere raggiunto attraverso validazioni automatiche, alcune Organizzazioni Membro di GS1 e fornitori di servizi forniscono una garanzia aggiuntiva sulla qualità della singola informazione, confrontando l'informazione stessa con un campione del prodotto. Attraverso tale procedimento si garantisce che le informazioni in formato digitale provenienti dal proprietario del marchio corrispondano alle informazioni stampate sulla confezione, così come le dimensioni, il tipo di confezione, ecc. Qualora venissero rilevati degli errori, chi fornisce le informazioni è tenuto a compiere gli aggiornamenti necessari e pubblicare le informazioni corrette.

### **Creazione di dati da prodotto campione**

Esistono diversi fornitori di servizi in Europa in grado di leggere le informazioni prodotto dalla confezione stessa e trasmetterle elettronicamente ai rivenditori on-line. Tali servizi spesso aggiungono ai dati da "retro della confezione" le informazioni di dimensioni e peso (delle unità di consumo) e le immagini dei prodotti in formato adatto alla pubblicazione sulle pagine web. Le aziende che utilizzano questo servizio si affideranno a propri meccanismi di controllo e garanzia di qualità e otterranno dati autorizzati dal proprietario del marchio.

### **Sistemi interni**

Affidarsi ad un'unica fonte di dati per tutti gli utilizzi garantisce la coerenza degli stessi. Se il produttore alimentare comunica elettronicamente informazioni di prodotto ai propri partner commerciali, tali dati dovrebbero provenire dalla stessa fonte dei dati utilizzati per il confezionamento o l'etichetta (per esempio, un sistema di gestione delle informazioni prodotto).

## **Comunicare i Dati tra Partner Commerciali**

### **Quale comunicazione è necessaria?**

Il regolamento prevede la comunicazione dei dati di prodotto tra partner commerciali nella supply chain. Esempi di tale requisito sono:

- Un requisito generale (articolo 8.3) affinché tutti lungo la supply chain "sulla base delle informazioni in loro possesso in quanto professionisti" siano responsabili della conformità. Devono assumersi la responsabilità per le informazioni che modificano (articolo 8.4) e non devono trasmettere le informazioni che sanno essere sbagliate.
- I fornitori di ingredienti per i produttori di alimenti, come i fornitori di prodotti agricoli e ortofrutticoli e ingredienti di origine sintetica, devono fornire tutte le informazioni sui loro prodotti necessarie affinché i produttori di alimenti (cioè i loro clienti) siano in grado di rispettare le linee guida (articolo 8.8).
- I fornitori di confezionatori per prodotti sfusi agli operatori della ristorazione devono fornire le informazioni necessarie affinché i loro clienti possano adempiere ai propri obblighi (art. 8.6).
- Le informazioni obbligatorie sull'etichetta del prodotto alimentare devono anche essere pubblicate sui siti web utilizzati per la vendita on-line o su altre piattaforme di vendita a distanza (articolo 14). Anche se non richiesto specificatamente dal regolamento, i fornitori di alimenti possono supportare i rivenditori on-line, fornendo le informazioni necessarie in anticipo rispetto alla vendita in modo che le pagine web possano essere progettate già contenendo tali informazioni.

### **Perché gli Standard sono fondamentali per la comunicazione**

I requisiti a cui gli operatori del settore alimentare devono attenersi nella comunicazione delle informazioni possono essere soddisfatti solo se esiste una comunicazione efficace tra le aziende della supply chain. Gli standard GS1 costituiscono il miglior sistema per comunicare le informazioni in maniera efficace. L'industria alimentare è composta da una complicata rete di supply chain correlate e sovrapposte che coinvolgono una moltitudine di aziende diverse. In un tale contesto, i dati comunicati secondo lo stile o il formato proprio di una singola azienda rischiano di causare incomprensioni, un incremento dell'operatività ed errori. Gli standard sono necessari per far sì che tutte le aziende del settore siano in grado di comprendere ed utilizzare le informazioni di tutti gli altri.

Ogni elemento delle indicazioni obbligatorie per il regolamento UE 1169/2011 è rapportato agli standard GS1. L'uso di questi standard è fondamentale affinché la comunicazione delle informazioni sui prodotti alimentari avvenga rispettando la legge.

## Metodi di Comunicazione

GS1 fornisce una serie di tecnologie "di condivisione" attraverso cui effettuare la comunicazione.

La via preferenziale attraverso cui comunicare le informazioni richieste dal UE 1169/2011 è il Global Data Synchronisation Network (GDSN). Si tratta di una rete di data pool certificati da GS1. La certificazione richiede, tra l'altro, la capacità di gestire un insieme specifico di dati formattati secondo gli standard GS1. Tale insieme di dati comprende tutte le informazioni richieste dal UE 1169/2011. Anche i valori codificati rilevanti come ad esempio gli allergeni e le sostanze nutritive di cui al regolamento, sono specificati negli standard GDSN. Un fornitore che carica dati in un data pool certificato può renderli disponibili a tutti i suoi partner commerciali collegati alla rete.

Può succedere che un retailer non sia collegato al GDSN. Questi è in grado di ottenere informazioni prodotto rilevanti per il consumatore (differentemente che per i dati business-to-business) da GS1 Source (denominato precedentemente Trusted Source of Data). Quest'ultimo è un servizio che consente ai fornitori non abilitati per il GDSN di condividere i loro dati prodotto con i rivenditori e con sviluppatori di applicazioni web e mobile. Il GS1 Source può anche essere alimentato con i dati provenienti dal GDSN rivolti al consumatore.

Il GS1 sviluppa e pubblica gli standard per lo scambio elettronico di dati (Electronic Data Interchange, EDI) per consentire la trasmissione da un punto all'altro dei dati relativi alle transazioni e alle anagrafiche così da permettere l'elaborazione automatica degli stessi da parte del destinatario. Il messaggio EANCOM<sup>®</sup> Price-Catalogue (PRICAT) comprende tutti i dati obbligatori secondo il UE 1169/2011 così come i valori codificati appropriati. Alcuni data pool GDSN offrono anche la possibilità di utilizzare il PRICAT per caricare i dati sul Network GDSN.

Può succedere che alcune aziende insistano a che si utilizzino automatismi non standard (come portali Web) per ricevere i dati richiesti. Anche se GS1 sconsiglia tale approccio, qualora utilizzato sarebbe comunque indispensabile utilizzare i dati standard GS1 se si vogliono evitare confusione e fraintendimenti.

La tabella nell'Appendice A mostra la corrispondenza tra le informazioni obbligatorie per il Reg. UE 1169/2011 e i dati standard GS1 nel GDSN, in GS1 Source e il messaggio PRICAT.

Inoltre GS1 in Europe mette a disposizione una tabella che mostra quali approcci siano disponibili e utilizzati maggiormente nei diversi paesi in Europa. Per accedere a tale tabella, si prega di contattare GS1 in Europe.

## Varianti di prodotto

## Vendita a distanza

L'articolo 14 del regolamento dispone:

"Nel caso di alimenti pre-confezionati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

(a) le informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari, ad eccezione di [il termine minimo di conservazione o la dicitura "da consumarsi entro"], devono essere rese disponibili prima del perfezionamento dell'acquisto e essere pubblicate in tutto il materiale a supporto della vendita a distanza oppure essere trasmesse mediante qualunque altro mezzo esplicitamente individuato dall'operatore del settore alimentare. Qualora si utilizzassero altri mezzi di comunicazione ritenuti adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere fornite senza che l'operatore del settore alimentare addebiti ai consumatori costi supplementari;

(b) tutte le indicazioni obbligatorie devono essere disponibili al momento della consegna."

Nella maggior parte dei casi l'uso del Data Quality Framework e la comunicazione tempestiva ed efficace dei dati standard GS1 dai produttori di alimenti ai rivenditori on-line, come descritto nei paragrafi precedenti, fa sì che i dati obbligatori siano disponibili per essere pubblicati sul sito web del rivenditore (o altre piattaforme di vendita a distanza). La comunicazione dei dati secondo gli standard GS1 attraverso i canali raccomandati dal GS1 garantisce che le direttive siano rispettate.

Tuttavia un problema potrebbe sorgere nel caso in cui un alimento venga modificato così da rendere necessaria la rivisitazione delle indicazioni obbligatorie presenti sull'etichetta. In tale circostanza la vecchia e la nuova versione del prodotto potrebbero essere presenti contemporaneamente nella supply chain. Durante questo periodo il rivenditore non potrà sapere con certezza se la versione del prodotto ordinato su un sito web sarà disponibile al momento in cui l'ordine verrà prelevato.

I rivenditori che operano secondo gli standard GS1 utilizzano i GTIN per gestire il picking degli ordini on-line. Il fatto che ad una variante di prodotto venga assegnato un nuovo GTIN aumenta la possibilità che la variante corretta sia resa disponibile per il picking e, anche se non disponibile al punto di picking, il rivenditore può rendersi conto automaticamente che la variante caricata è diversa da quella ordinata. In quest'ultimo caso il prodotto può essere proposto come sostituto al momento della consegna ed il consumatore può scegliere se accettarlo o meno.

## Regole di assegnazione dei GTIN

Tuttavia le regole attuali di assegnazione dei GTIN prevedono che lievi modifiche nei dati obbligatori del prodotto non comportano la generazione di un nuovo GTIN. Però se non viene assegnato un nuovo GTIN, è molto difficile per il rivenditore distinguere fra le due varianti al punto di presa.

Si potrebbe proporre di risolvere questo problema cambiando le regole di assegnazione dei GTIN in modo che tutte le modifiche alle informazioni obbligatorie del prodotto richiedano un nuovo GTIN. Ma le linee guida sono state sviluppate e concordate dai produttori ed i rivenditori (e altri) sulla base delle best practice nella supply chain. Assegnare un nuovo GTIN per ogni modifica ritenuta rilevante per il regolamento comporterebbe costi significativi, errori e inefficienze, molti dei quali si ripercuoterebbero sui consumatori.

## Conseguenze dell'identificazione di varianti prodotto attraverso nuovi GTIN

Precedenti esperienze hanno dimostrato che il tentativo di gestire una variante prodotto come un nuovo prodotto ha come conseguenza l'esaurimento delle scorte, la rottura di stock e cancellazioni non volute dagli elenchi prodotto, tutti fatti che si traducono in mancate vendite. Inoltre si generano sprechi a causa di rimanenze invendute ed errori di approvvigionamento.

In sintesi le modifiche si traducono in un aumento dei costi amministrativi ed altri costi. I partner commerciali lungo la supply chain lamentano conseguenze significative sulle vendite annuali ed i costi. Un produttore ha riportato mancate vendite causate da varianti di prodotto gestite con nuovi GTIN pari al 6,7 % del fatturato annuale. Un rivenditore ha segnalato 6000-8000 cambiamenti di GTIN ogni anno, fatto che comporta un aumento del 2-3 % dei costi amministrativi e un impatto negativo sulle vendite totali pari all'1 %. Se si cambiasse il GTIN per ogni minima modifica al prodotto, il numero di cambiamenti all'anno potrebbe aumentare fino a 20.000-25.000, generando un ulteriore aumento significativo dei costi amministrativi e di gestione. E' difficile prevedere l'impatto complessivo sulle vendite, ma sarebbe notevolmente superiore rispetto all'1% registrato oggi.

Costi inutili per il mercato si ripercuotono inevitabilmente sul consumatore finale.

Tuttavia esistono effetti che colpiscono più direttamente i consumatori. La discontinuità causata dal gestire una variante prodotto come un nuovo prodotto inciderebbe gravemente la reattività del rivenditore alla domanda dei consumatori, impedendo loro di poter garantire che i prodotti da essi desiderati siano in magazzino e sugli scaffali dei punti vendita. I clienti che fanno acquisti online scoprirebbero che le funzionalità a cui sono abituati, come la visualizzazione dei preferiti e gli acquisti recenti, non funzionino per i prodotti sostituiti: dovrebbero effettuare nuovamente la ricerca da zero, perché i prodotti acquistati in precedenza sembrerebbero non più disponibili anche se in realtà sono stati solo modificati leggermente. Si ritiene che la maggior parte dei consumatori dia più importanza alla ricerca dei prodotti che desiderano piuttosto che avere informazioni precise su lievi modifiche a tali prodotti .

E' noto che i produttori alimentari apportino piccole modifiche ai propri prodotti. Tali cambiamenti sono spesso intesi a soddisfare il consumatore, migliorare il processo produttivo o ridurre i costi di produzione. Per esempio, molti produttori alimentari hanno progressivamente ridotto il contenuto di sale nei loro prodotti e gestito con lo stesso codice articolo ogni evoluzione nella ricetta del prodotto lungo la supply chain. I produttori potrebbero anche decidere di non apportare ai prodotti migliorie che possano giovare al consumatore (o altri) se ogni modifica deve essere trattata come un nuovo prodotto perché ciò come abbiamo visto in precedenza comporta difficoltà e costi aggiuntivi.

### **Regole rilevanti di assegnazione dei GTIN**

La tabella in Appendice B mostra le informazioni obbligatorie di cui al regolamento UE 1169/2011 e la regola di assegnazione GTIN corrispondente per ogni indicazione obbligatoria. Evidenzia anche i casi in cui le regole attuali richiedono l'assegnazione di un nuovo GTIN.

I produttori devono sempre cambiare il GTIN se a loro parere sussistono rischi per la salute dei consumatori derivanti dal confondere due varianti di un alimento durante il periodo di transizione da una all'altra. Ciò è coerente con le linee guida. Per esempio il principio 4.2.2 afferma esplicitamente che l'aggiunta o la rimozione di un allergene deve tradursi in un nuovo GTIN per il prodotto. Inoltre i produttori devono assegnare un nuovo GTIN se ritengono che la variazione del prodotto possa condizionare le decisioni di acquisto di tale prodotto da parte dei consumatori.

La tabella in Appendice B associa le informazioni obbligatorie elencate nel documento 1169/2011 alle regole di assegnazione dei GTIN. Tale tabella ha funzione meramente consultiva e si prefigge di supportare nella decisione di quando sia necessario assegnare un nuovo GTIN.

### **Gestione delle modifiche marginali**

I rivenditori di prodotti alimentari on-line potrebbero seguire strade diverse dall'assegnazione di un nuovo GTIN per differenziare le modifiche marginali al prodotto, magari richiedendo la gestione manuale per quei prodotti che sono in fase di transizione da una variante (marginale) all'altra. E' necessario che il produttore di alimenti fornisca tutte le informazioni possibili per aiutare a gestire tale periodo di transizione. Ad esempio, i dati richiesti dal regolamento 1169/2011 che vengono cambiati, la data in cui la nuova variante verrà spedita per la prima volta, e la più vicina data di scadenza o "da consumarsi preferibilmente entro" relative alla

nuova variante. GS1 in Europe ha pubblicato un documento intitolato *Opzioni possibili nella gestione delle varianti di prodotto nella vendita online* che fornisce suggerimenti sui miglioramenti di processo e la corretta comunicazione degli attributi di prodotto in grado di assicurare che il consumatore riceva la giusta variante.

Alcuni rivenditori potrebbero richiedere l'assegnazione di nuovi GTIN per le varianti contro le regole di assegnazione GTIN e nonostante le problematiche sopra descritte. L'accettazione o meno di tali richieste rientra nelle strategie commerciali del produttore .

L'ideale sarebbe che le giurisdizioni nazionali applichino il regolamento in modo tale che scostamenti da un'interpretazione restrittiva dell'articolo 14 siano tollerati solo in caso di variazioni non aventi conseguenze significative sui consumatori o sulle loro decisioni di acquisto. I rivenditori on-line potrebbero decidere di pubblicare un avviso precauzionale sul proprio sito per avvisare che piccole modifiche possono essere apportate ai prodotti alimentari e che durante il periodo di transizione potrebbe non essere assicurata la consegna proprio della variante ordinata.

### **Soluzioni per il futuro**

Il settore sta sviluppando nuove operatività in grado di distinguere in futuro varianti di prodotto senza creare problemi alla supply chain. L'idea è che i codici identificativi attualmente in uso nella gestione della supply chain vengano integrati da un altro codice che identifichi la variante specifica. Il codice di identificazione e il codice variante insieme prenderebbero la forma di un codice a barre e potrebbero essere utilizzati per il picking degli ordini fatti dal consumatore on-line in modo che la variante effettivamente ordinata venga caricata o, qualora questa non fosse disponibile, la variante consegnata sia identificata esplicitamente come un sostituto.

Il codice variante è attualmente in fase di approfondimento, ma non è inteso ad essere utilizzato nei processi di supply chain tra produttori e rivenditori, perché ciò aggiungerebbe costi inutili. Dovrebbe infatti essere usato solo per raccogliere gli ordini dei consumatori on-line o fornire informazioni commerciali specifiche per la variante. I consumatori potrebbero scansare il codice di identificazione e il codice variante direttamente dalla pagina web ed accedere alle informazioni specifiche per la variante desiderata.

Questo nuovo metodo di lavoro non può essere implementato nel breve termine. Per elaborare il nuovo codice sarà indispensabile che produttori e rivenditori mettano mano ai propri sistemi informativi. Inoltre, i rivenditori dovranno aggiornare le attrezzature dei punti vendita in modo da rendere possibile la scansione del nuovo codice a barre. La maggior parte dei produttori non sarebbero in grado di stampare due codici a barre sui loro prodotti (anche perché c'è bisogno di più spazio sulle confezioni per stampare tutte le informazioni di legge) e non potrebbero sostituire il vecchio codice con il nuovo fino a che non saranno sicuri che la maggior parte dei loro clienti rivenditori siano in grado di scansare la nuova versione. Potrebbero essere necessari diversi anni prima che questo accada in tutta l'Unione Europea, anche se il cambiamento potrebbe essere più veloce in alcuni paesi rispetto ad altri.

In definitiva, sarà sicuramente più semplice far rispettare una rigida interpretazione dell'articolo 14 del regolamento se verrà utilizzato a tempo debito il codice variante.

## Appendice A

Articolo regolamento UE	Requisito	Nome GDSN	Disponibilità GDSN	Tipo	PRICAT D01B	Nome TSD	Commenti
9.1 a, 17	Nome dell'alimento	regulatedProductName (AVP)	AVP	an..500	SG36 - FTX Segmento  DE4451 = Z08 DE4453 = 1 DE4440 = regulatedProductName DE4440=Data	regulatedProductName	<p><b>Regola</b></p> <p>1 . La denominazione del prodotto alimentare è la sua denominazione legale . In mancanza di tale denominazione, il nome dell'alimento è la sua denominazione usuale, o, se non c'è un nome usuale o il nome di consueto non viene utilizzato, deve essere fornita una descrizione del prodotto alimentare .</p> <p>2 . È ammesso l' uso nel Paese di commercializzazione della denominazione del prodotto alimentare sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nel Paese di produzione . Tuttavia, quando l' applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe al consumatore del Paese di commercializzazione di conoscere la vera natura dell'alimento e di distinguerlo da altri prodotti con i quali potrebbe confonderlo , il nome del prodotto alimentare deve essere accompagnato da altre informazioni descrittive che devono figurare in prossimità della denominazione del prodotto stesso.</p> <p>4. Se la denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta da proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.o se il nome usuale non viene utilizzato, deve essere fornita una descrizione del prodotto alimentare</p> <p><b>Definizione AVP</b> - regulatedProductName Il nome o la denominazione regolamentata, prescritta o generica del prodotto che descrive la vera natura dell'alimento ed è sufficientemente precisa da distinguerlo da</p>

						altri alimenti secondo le norme specifiche del paese	
9.1 b 9.1 d	Lista degli ingredienti La quantità di certi ingredienti o categorie di ingredienti	ingredientStatement (F&B) ingredientStatementFormatting Pattern AVP)	ora	an..4000	ingredientStatement (F&B) SG36 – FTX Segmento DE4451 = BLY DE4453 = 1 DE3453 = ISO639 DE4447 = Link DE4440 = ingredientStatement DE4440=Data (il segmento FTX può essere ripetuto se necessario)  ingredientStatementFormatting Pattern AVP) SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=ingredientStatementFormattingPattern DE4440=Data	ingredientStatement	<b>Obbligatorio:</b> ingredientStatement (descrizione lunga). Copia esatta della lista degli ingredienti sulla confezione. Le percentuali possono essere comprese in tale descrizione. Ad esempio pomodori (20%), acqua, sale. Ciò vale anche per le categorie.  <b>Opzionale:</b> ingredientName, ingredientSequence, ContentPercentage, fishCatchZone e ingredientCountryOfOriginCode (se gli ingredienti devono essere specificati singolarmente o <b>Obbligatorio</b> quando la zona di pesca del pesce deve essere indicata)
		ingredientName (opzionale) ingredientSequence (opzionale) ContentPercent	ora	an..70 n..1/12 n 1/5,2 an..70	DE7037 con codice INGREDIENT da usare per	ingredientName ingredientSequence ingredientContentPercentage ingredientCatchZone	

**Leadership in implementation**

<p>age (opzionale) fishCatchZone (optional) ingredientCountryOfOriginCode (optional) sequenceIngredientEmphasised (AVP)</p>		<p>indicare le informazioni sull'ingrediente nel segmento CCI</p> <p>IngredientName</p> <p>SG37 – CAV DE7110=ISO639 DE1131=3453 DE3055=9 DE7110=Data</p> <p>ingredientSequence</p> <p>SG37 - MEA DE6311=CT DE6313=X40 DE6411=UoM DE6314=Data</p> <p>ContentPercentage</p> <p>SG37 – MEA DE6311=SV DE6313=X39 DE6411=UoM DE6314=Data</p> <p>fishCatchZone SG37 – CAV DE1131=Y17 DE3055=9</p>	<p>ingredientCountryOfOriginCode isIngredientHighlighted</p>
---	--	---	--

Leadership in implementation

				DE7710=Data  ingredientCountryOfOriginCode SG37 – CAV DE1131=Y16 DE3055=9 DE7710=Data  sequenceOfIngredientEmphasised  SG36 – FTX DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=sequenceOfIngredientEmphasised DE4440=Data		
	catchArea (AVP)	AVP	1..40	SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=catchArea DE4440=Data	?	<b>Opzionale:</b> lista codici <a href="http://www.fao.org/fishery/area/search/en">www.fao.org/fishery/area/search/en</a>
	catchMethod	AVP	CL	SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=catchMethod	?	<b>Opzionale:</b> lista codici <a href="ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/t0367t/t0367t01.pdf">ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/t0367t/t0367t01.pdf</a>

9.1 c	allergeni	allergenSpecificationAgency (F&B)	ora	an..70	DE4440=Data DE7037 con codice ALLERGEN da usare per indicare le informazioni sugli allergeni nel segmento CCI.  SG37 – CAV  DE1131=Y06 DE3055=9 DE7110=Data	allergenSpecification.Agency	Dovrebbe essere impostato al valore di default 'EU'
		allergenSpecificationName (F&B)	ora	an..70	SG37 – CAV  DE1131=Y07 DE3055=9 DE7110=Data	allergenSpecification.Name	Dovrebbe essere impostato al valore di default '1169/2011'
		allergenTypeCode (F&B)	ora	an..60	SG37 – CAV  DE1131=Y05 DE3055=9 DE7110=Codelist	allergenTypeCode	Lista codici contenente gli allergeni compresi i 14 obbligatori
		levelOfContainment (F&B)	ora	an..60	SG37 – CAV  DE1131=Y05 DE3055=9 DE7110=Codelist	levelOfContainmentCode	
		allergenStatement (F&B)	ora	an..1000	SG36 – FTX  DE4451=Z13	allergenStatement	Per commenti addizionali sulla confezione: es può contenere tracce di frutta secca

					DE4453 = 1 DE3453 = ISO639 DE4447=Link DE4440=Data		
9.1 e	La quantità netta dell'alimento	netContent (core) + unitOfMeasure (core)	ora	N/38,15	SG36–MEA  DE6311=PD DE6313=CT DE6411=UoM DE6314=Data	netContent	Possono essere dichiarate più quantità nette. Chi riceve l'informazione è responsabile della sua interpretazione.
	Peso sgocciolato	drainedWeight (core) + unitOfMeasure (core)	ora	N/38,15	SG36–MEA  DE6311=PD DE6313= AEI DE6411=UoM DE6314=Data	drainedWeight	
9.1 g	Condizioni speciali di conservazione o di utilizzo	consumerUsageStorageInstructions (core)	ora	an..1000	SG36 – FTX  DE4451=HAN DE3453=ISO639 DE4440=consumerUsageStorageInstruction DE4440=Data	consumerUsageInstructions consumerStorageInstructions	Esplicita sottoforma di testo le istruzioni per la conservazione e l'utilizzo
9.1 h	Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore alimentare come richiesto dall'Articolo	contactName (AVP) contactType (core) communicationA	nuovo ora AVP	nuovo an..35 an..350	SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=conta	partyContactName	L'indirizzo di comunicazione associato al tipo di contatto come indicato sull'etichetta. AVP richiesto per l'indirizzo di comunicazione. WR12-315 presentato per contactName. contactName è necessario se il nome del

	8(1);	address (AVP)			ctName DE4440=Data  SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=communicationAddress DE4440=Data	partyContactRoleCode partyContactAddress	communicationAddress in etichetta è diverso dal nome del proprietario del marchio, ad esempio, nel caso di un importatore.
9.1 i	il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto dall'articolo 26.	tradeItemCountryOfOrigin (core)	ora	an..70	SG37 – ALI  DE3239=ISO 2 Alpha code del paese di origine	countryCode	
		placeOfProvenance (AVP)	AVP	an..255	SG36 – FTX DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=placeOfProvenance DE4440=Data	productActivityTypeCode activityRegionDescription	AVP richiesta
		placeOfBirth (AVP)	AVP	an..255	SG36 – FTX DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=placeOfBirth DE4440=Data	productActivityTypeCode activityRegionDescription	AVP richiesta
		placeOfRearing (AVP)	AVP	an..255	SG36 – FTX DE4451=Z08 DE4453=1	productActivityTypeCode activityRegionDescription	AVP richiesta

Leadership in implementation

					DE4440=place OfRearing DE4440=Data		
		placeOfSlaughter (AVP)	AVP	an..255	SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=place OfSlaughter DE4440=Data	productActivityTypeCode activityRegionDescription	AVP richiesta
9.1 j	istruzioni per l'uso senza le quali sarebbe difficile utilizzare correttamente il prodotto alimentare.	preparationType (F&B)	ora	an..60	SG37-CAV DE1131=Y34 DE3055=9 DE7110=Codelist  DE7037 con codice FBPREPINFO da usarsi per indicare le informazioni di preparazione nel segmento CCI.	preparationTypeCode	Lista codici contenenti valori tipo COOKING, BAKING, STEAMING etc. Sia il campo preparationType sia preparationInstructions devono essere valorizzati

		preparationInstructions (F&B)	ora	an..2500	SG36 – FTX DE4451=AEI DE4441=Prept ype codelist DE1131=Y34 DE3055=9 DE3453=ISO63 9 DE4447=Link DE4440=Data	preparationInstructions	
9.1 k	per le bevande contenenti più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;	percentageOfAlcoholByVolume (core)	ora	N/38,15	SG36 – MEA DE6311=AAG DE6411=P1 DE6314=Data	percentageOfAlcoholByVolume	
9.1 l	Informazioni nutrizionali	nutrientTypeCode (F&B)	ora	an..35	SG37 – CAV DE1131=Y31 DE3055=9 DE7110=Infood s code  DE7037 con il codice NUTRIENT da utilizzarsi per indicare le informazioni di sostanze nutritive nel segmento CCI	nutrientTypeCode	Codice dalla lista dei tagnames dei componenti alimentari INFOODS ( <a href="http://www.fao.org/infoods/tagnames_en.stm">http://www.fao.org/infoods/tagnames_en.stm</a> ) che identificano le sostanze nutritive contenute nel prodotto. C'è un elenco europeo per tutte le possibili sostanze nutritive, vedi scheda "Elenco dei codici di nutrienti in Europa". "Nutrient code list Europe".
		measurementPrecision (F&B)	ora	an..60	SG37 – MEA DE6311=SV DE6313=X45	measurementPrecision	Codici: APPROXIMATELY, EXACT oppure LESS_THAN

Leadership in implementation

				DE6321=Data		
				DE7037 con il codice NUTRIENT da utilizzarsi per indicare le informazioni di sostanze nutritive nel segmento CCI		
	QuantityContained (F&B) + UOM nutrientQuantity Contained (F&B)	ora	N/15,15	SG37 – MEA  DE6311=SV DE6313=X45 DE6411=UoM DE6314=Data DE7037 con il codice NUTRIENT da utilizzarsi per indicare le informazioni di sostanze nutritive nel segmento CCI	quantityContained	
	percentageOfDailyValueIntake (F&B) MEA+SV+X44+P1:12'	ora	1/5,2	SG37 – MEA  DE6311=SV DE6313=X44 DE6411=P1 DE6314=Data  DE7037 con il codice NUTRIENT da utilizzarsi per	dailyValueIntakePercentage	Non richiesta per la indicazione energetica

## Leadership in implementation

			indicare le informazioni di sostanze nutritive nel segmento CCI		
dailyValueIntake Reference (F&B)	ora	an..70	SG37 – CAV DE7111=ISO369 DE1131=3453 DE3055=9 DE7110=Data  DE7037 with code FBNUDAYREF da utilizzarsi per indicare il valore dell'apporto giornaliero di riferimento nel segmento CCI	dailyValueIntakeReference	
preparationState (F&B)	ora	1/60	SG37 – CAV DE1131=Y30 DE3055=9 DE7110=Codelist (Prepared/unprepared)	preparationStateCode	Deve essere valorizzato, scegliere PREPARED oppure UNPREPARED
servingSize (F&B) + UOM serving size (F&B)	ora	N/15,15	SG37 – MEA DE6311=SV DE6313=X43 DE6411=UoM DE6314=Data	servingSize	Utilizzare per 100gr/100ml, valori richiesti per legge.

Leadership in implementation

					DE7037 con il codice FBNUINFO da usare per indicare informazioni nutriezionali di cibi e bevande nel segmento CCI		
		householdServingSize (F&B)	ora	an..70	SG37 – CAV  DE7111=ISO369 DE1131=3453 DE3055=9 DE7110=Data  DE7037 con il codice FBNUSERV da usare per indicare informazioni sulla porzione nel segmento CCI.	servingSizeDescription	utilizzare per specificare la porzione
AllI 1.1	Dettagli aggiuntivi	compulsoryAdditivesLabelInformation (F&B)	ora	an..1000	SG36 – FTX  DE4451=Z09 DE3453=ISO639 DE4440=Data		Per tutte le altre informazioni aggiuntive di cui all'allegato III e VI del regolamento. Fatta eccezione per 2.1 'con edulcorante/i' questa dicitura deve accompagnare la denominazione del prodotto alimentare. e 2.2 'con zucchero ed edulcorante/i' questa dicitura deve accompagnare la denominazione del prodotto alimentare. Faranno parte di regulatedProductName.

Informazioni opzionali:							
Add 1	Numero di porzioni per confezione	numberOfServingsPerPackage (F&B)	ora	N/15	SG36 – MEA  DE6311=SV DE6313=X51 DE6411=EA DE6314=Data  DE7037 con codice SERVINGINFO da utilizzarsi per indicare le informazioni sulla porzione del segmento CCI	numberOfServings	Attualmente Intero, nella release MR3.0 diventerà Float
	Numero di porzioni per confezione	numberOfServingsRangeDescription (AVP)	AVP	1..75	SG36 – FTX  DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=numberOfServingsRangeDescription DE4440=Data	numberOfServingsRangeDescription	
Add 2	Elementi caratteristici	packageMarksDietAllergen (core)	ora	VV/60	SG37 – CAV  DE1131=X11 DE3055=9 DE7110=Codelist  DE7037 con codice PACKMARK da usare per	dietaryClaimCode	Indicazione di quali segnalazioni alimentari o allergeni sono sulla confezione. Controllare lista di codici ancora necessari.

**Leadership in implementation**

			specificare le informazioni relative alla porzione sul segmento CCI		
packageMarksFreeFrom (core)	ora	VV/60	SG37 – CAV  DE1131=X14 DE3055=9 DE7110=Codelist  DE7037 con codice PACKMARK da usare per specificare le informazioni relative alla porzione sul segmento CCI	?	Controllare lista di codici ancora necessari.
packageMarksEthical (core)	ora	VV/60	SG37 – CAV  DE1131=X13 DE3055=9 DE7110=Codelist  DE7037 con codice PACKMARK da usare per specificare le informazioni relative alla porzione sul segmento CCI	accreditationCode	Controllare lista di codici ancora necessari.

Leadership in implementation

		packageMarksEnvironment (core)	ora	VV/60	SG37 – CAV  DE1131=X12 DE3055=9 DE7110=Codelist  DE7037 con codice PACKMARK da usare per specificare le informazioni relative alla porzione sul segmento CCI	accreditationCode	Controllare lista di codici ancora necessari.
Add 3	Richieste	healthClaim (F&B)	ora	an..70	SG36 – FTX  DE 4451=Z14 DE4453=1 DE3453=ISO639 DE4440=Data	healthClaimDescription	Per diciture sanitarie
		nutritionalClaim (F&B)	ora	an..1000	SG36 – FTX  DE4451=Z10 DE4453=1 DE3453=ISO639 DE4440=Data	nutritionalClaimStatement	Per diciture nutrizionali

		tradeltemMarketingMessage (core)	ora	an..1000	SG36- FTX DE4451=AGZ DE4453=1 DE3453=ISO639 DE4440=Data	consumerMarketingDescription	Per diciture commerciali
Add 4	Campi testo extra	servingSuggestion (F&B)	ora	an..1000	SG36 – FTX DE4451=Z11 DE4453=1 DE3452=ISO639 DE4440=Data	servingSuggestion	Per suggerimenti di servizio
		labelDescription (AVP)	AVP	an..500	SG36 – FTX DE4451=Z08 DE4453=1 DE4440=labelDescription DE4440=Data	productName	Una riproduzione letterale del testo disponibile sull' etichetta di un prodotto nello stesso ordine parola per parola in cui compare sulla parte anteriore della confezione del prodotto. AVP richiesto

## Appendice B: Mappatura degli attributi 1169/2011 sulle regole di assegnazione GTIN (funzione puramente consultiva)

Cambiare il GTIN permette alla nuova variante di essere facilmente riconoscibile rispetto alla versione precedente. Ciò aumenta la possibilità che la variante corretta sia resa disponibile per il picking e, qualora ciò non si verificasse, la variante può essere presentata al consumatore che la ha ordinata on-line come qualcosa di diverso da ciò che ha ordinato e permettergli di scegliere liberamente se accettarla o rifiutarla. I produttori devono cambiare il GTIN se a loro avviso esistono rischi per la salute dei consumatori derivanti dalla coesistenza di più varianti durante il periodo di transizione da una all'altra. Inoltre dovrebbero assegnare un nuovo GTIN se ritengono che la modifica al prodotto possa influenzare la decisione di acquisto dei consumatori.

La seguente tabella ha funzione puramente consultiva.

Informazioni obbligatorie	1169/2011 ref.	Regole di assegnazione dei GTIN	Impatto sulla salute del consumatore	Spiegazione	Esempi
Nome del prodotto alimentare	9.1 a, 17, Annex 6	Stesso GTIN (Regola 2.4)	Basso	Se il cambio di nome riflette un cambiamento della natura del prodotto dovrebbe essere assegnato un nuovo GTIN. In caso contrario, il GTIN deve rimanere lo stesso	"Torta al Limone" diventa "Torta al Limone e Limetta ": stesso GTIN "Noodles piccanti" diventa "Noodles piccanti e speziati": stesso GTIN
L'elenco degli ingredienti e la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti	9.1 b 9.1 d	Nuovo GTIN (Regola 4.2.2) o stesso GTIN (Regola 4.2.1)	Basso	Qualsiasi modifica significativa agli ingredienti che potrebbe cambiare la percezione che i consumatori hanno del prodotto deve generare un nuovo GTIN. Una modifica ad un ingrediente non significativo o cambiamenti nell'ordine degli ingredienti non richiedono un nuovo GTIN	Una ricetta cambia in modo che la dose di peperoncino è maggiore di quella della cipolla (in modo che il loro ordine nell'elenco ingredienti si inverte): stesso GTIN. Il sorbato di potassio viene sostituito dal benzoato di sodio: stesso GTIN.
Allergeni (come ingredienti o coadiuvanti di processo)	9.1.c	Nuovo GTIN (Regola 4.2.2)	Alto	Un nuovo GTIN deve essere assegnato quando un allergene di quelli elencati nell'allegato II è presente mentre prima non lo era, o è assente quando prima era presente .	"Il "Tofu ( <b>soia</b> )" viene aggiunto alla lista degli ingredienti: Nuovo GTIN
La quantità netta di prodotto alimentare	9.1.e	Nuovo GTIN (Regola 4.1.3)	Nulla	Un nuovo GTIN è necessario quando viene cambiato il quantitativo netto dichiarato. Quasi tutti gli alimenti devono dichiarare il proprio contenuto netto. Modifiche ai quantitativi non dichiarati non richiedono un nuovo GTIN.	Il peso di uno yogurt cambia da 113 g a 100 g: Nuovo GTIN Le dimensioni variano ma la quantità netta dichiarata no: Stesso GTIN.

Tutte le condizioni speciali di utilizzo e / o di conservazione	9.1.g	Stesso GTIN (nessuna regola specifica) a meno che i cibi freschi e surgelati debbano essere differenziati (articolo 4.2.4)	Basso: i consumatori di solito guardano l'etichetta sul prodotto (che è la versione definitiva), non il sito, per decidere come conservarlo.	Se il cambiamento delle modalità di conservazione è minimo il GTIN non deve essere modificato. Tuttavia la regola 4.2.4 richiede GTIN diversi per la versione fresca e congelata di un alimento. Se le modalità o istruzioni di conservazione vengono modificate in modo significativo il GTIN potrebbe cambiare.	"Da consumarsi entro 3 giorni dall'apertura" cambia in " Da consumarsi entro 5 giorni dall'apertura ": Stesso GTIN. Se diventa necessaria la refrigerazione mentre prima non lo era (o viceversa): Nuovo GTIN. Se diventa necessario il congelamento mentre prima non lo era (o viceversa): Nuovo GTIN.
Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore alimentare di cui all'articolo 8.1	9.1.h	Stesso GTIN (Regola 6.2)	Nulla	Un cambiamento al nome o all'indirizzo dell'operatore alimentare, a seguito di un acquisizione o dello spostamento della sede centrale ad altro luogo non richiede un nuovo GTIN a meno che cambi il nome del marchio principale..	Il nome dell'operatore alimentare passa da Kraft a Mondelez: stesso GTIN. L'indirizzo dell'operatore alimentare passa da York YO30 6HQ a York YO31 8TA Stesso GTIN
Il paese d'origine o il luogo di produzione come previsto all'articolo 26,	9.1.i	Stesso GTIN (Regola 6.1 o Regola 6.2)	Basso	Il paese d'origine non dovrebbe determinare un cambio di GTIN	La dicitura cambia da "Made in England" a "Made in Ireland": stesso GTIN
Istruzioni per l'uso senza le quali risulta difficile utilizzare adeguatamente il prodotto alimentare	9.1.j	Stesso GTIN (Nessuna regola)	Basso	Variazioni alle istruzioni per l'uso non determinano un nuovo GTIN.	Rimuovere la pellicola e scaldare sotto il grill del forno a 200° per 20 minuti" cambia in "Rimuovere la pellicola e scaldare sotto il grill del forno a 180° per 25 minuti": stesso GTIN
Per le bevande contenenti più di 1,2% di alcool in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo	9.1.k	Nuovo GTIN (Regola 4.2.2) o stesso GTIN (Regola 4.2.1)	Basso. La gradazione alcolica non varierà in modo significativo per un dato prodotto	Un nuovo GTIN non è necessario se la gradazione alcolica cambia a causa delle condizioni climatiche stagionali e il prodotto rimane lo stesso per il consumatore secondo quanto previsto dalla normativa UE (110/2008).	Un vino cambia da 11% di alcool e 12% di alcool a seguito delle variazioni d'annata: Stesso GTIN

## Leadership in implementation

Una indicazione nutrizionale	9.1.l	Stesso GTIN (Regola 4.2.1 )	Basso. Le indicazioni nutrizionali potrebbero avere implicazioni per la salute a lungo periodo, ma nel corso del passaggio da una versione all'altra il rischio è basso	Un nuovo GTIN non è necessario per un cambiamento nelle indicazioni nutrizionali.	La indicazione del sale cambia da (per 100g) "0.55g di cui 0.22g di sodio" a "0.50g di cui 0.20g di sodio": Stesso GTIN
------------------------------	-------	-----------------------------	---	---	---



**T** +33 6 78 26 75 01  
**F** +33 1 40 95 54 49  
**E** [camille.dreyfuss@gs1eu.org](mailto:camille.dreyfuss@gs1eu.org)  
[www.gs1.eu](http://www.gs1.eu)