

Bologna, 24 giugno 2014

Gli aspetti tecnici e le linee guida per la conformità delle etichette alimentari



300
ASSOCIATE
14,7
MLD DI EURO



Avv. Domenico Stirparo
334 6634466 - d.stirparo@aiipa.it
www.aiipa.it



Bologna, 24 giugno 2014

Gli aspetti tecnici e le linee guida per la conformità delle etichette alimentari



300
ASSOCIATE
14,7
MIL DI EURO



Avv. Domenico Stirparo
334 6634466 - d.stirparo@aiipa.it
www.aiipa.it





AIPA

associazione italiana
industrie prodotti alimentari



NUTRIZIONE E SALUTE

- Alimenti prima infanzia e prodotti dietetici
- Integratori alimentari e prodotti salutistici
- Edulcoranti



CAFFE'



SURGELATI



PRODOTTI ALIMENTARI

- Tè, estratti e bevande di tè
- Camomilla ed erbe infusionali
- Spezie ed erbe aromatiche
- Chips e snacks
- Miele e altri prodotti dell'alveare
- Involucri naturali per salumi



PREPARAZIONI ALIMENTARI

- Brodi, minestre, estratti e prodotti affini
- Salse, sughi e condimenti
- Prodotti per gelato
- Prodotti di gastronomia
- Preparati per torte, pizze, dessert, bevande e affini - Lieviti
- Prodotti della panificazione e affini



PRODOTTI VEGETALI

- Derivati del pomodoro
- Conservas di frutta e ortaggi
- Succhi e nettari di frutta e ortaggi
- Confetture, marmellate, gelatine e prodotti affini
- Vegetali all'aceto, all'olio, in salamoia e specialità affini
- Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
- Funghi



- Alimenti prima infanzia e prodotti dietetici

- Integratori alimentari e prodotti salutistici

- Edulcoranti

- Tè, estratti e bevande di tè

- Alimenti prima infanzia e prodotti dietetici

- Integratori alimentari e prodotti salutistici

- Edulcoranti



CAFFE'



Prezzi e bevande di tè

- Brodi, minestre, estratti e prodotti affini

alimentari



SURGELATI



•Derivati del pomodoro

•Conserve di frutta e ortaggi

•Succhi e nettari di frutta e ortaggi

•Confetture, marmellate, gelatine e prodotti affini

•Vegetali all'aceto, all'olio, in salamoia e specialità affini

•Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

•Funghi

estratti e bevande di tè

- Camomilla ed erbe infusionali
- Spezie ed erbe aromatiche
- Chips e snacks
- Miele e altri prodotti dell'alveare
- Involucri naturali per salumi



•Brodi, minestre, estratti e prodotti affini

•Salse, sughi e condimenti

•Prodotti per gelato

•Prodotti di gastronomia

•Preparati per torte, pizze, dessert, bevande e affini – Lieviti

•Prodotti della panificazione e affini

NUTRIZIONE E SALUTE



PRODOTTI ALIMENTARI

•Tè, estratti e bevande di tè

•Camomilla ed erbe infusionali

•Spezie ed erbe aromatiche

•Chips e snacks

•Miele e altri prodotti dell'alveare

•Involucri naturali per salumi

C



PREPARA

300

ASSOCIATE

14,7

MLD DI EURO

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

a) la **denominazione** dell'alimento;

b) l'elenco degli **ingredienti**;

c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'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 ingredienti;

e) la **quantità netta** dell'alimento;

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

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

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

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

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

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

l) una **dichiarazione nutrizionale**.

a) la denominazione dell'alimento

LEGALE



USUALE



DESCRITTIVA



a) la denominazione dell'alimento

INVOLUCRO NON EDIBILE



INGREDIENTE SOSTITUTIVO



STATO FISICO



ricongelato

decongelato



INDICAZIONE GENERICA
INGREDIENTI
IN DENOMINAZIONE
(come oggi)



b) l'elenco degli ingredienti;

QUID ?



ALLERGENI

"può contenere tracce di..."



AROMI NATURALI

"aroma naturale di X"

*"aroma naturale di X
con altri aromi naturali"*

box ?

"aromi naturali"

e) la quantità netta dell'alimento;

RAPPORTI CON METROLOGIA

*unità di misura
(g, kg, l, ml, ...)*

DOPPIO PESO



purchè sia accessorio



*nutrizionale?
(vedi dopo)*

*prassi per
sottoli*

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



***"prodotto lavato
e pronto al consumo"***

***"dopo l'apertura
della confezione
consumare entro
2 giorni"***

***"conservare nel
congelatore a **** (- 18°C)"***



***"si conserva a
temperatura
ambiente"***



***"dopo l'apertura della
confezione tenere in
frigo e consumare
entro 3-4 giorni"***

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



Responsibilities

Whose address should be mentioned?

Article 8.1

FBO responsible for the food information



(Article 9(1)(h)) Mandatory indication:
Name and address

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



Responsibilities

Name/business name and address of the responsible FBO

- ✓ Contact for national authorities and consumers
- ✓ Brand name accepted
- ✓ One responsible FBO
- ✓ Harmonised area – no room for national rules

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

dal 13 dicembre 2014

- Requisiti obbligatori:

NOME o RAGIONE SOCIALE (o MARCHIO)

+

**INDIRIZZO (non più solo la località)
del responsabile delle informazioni**

- Requisiti volontari:

**INDIRIZZO della SEDE DELLO STABILIMENTO
di PRODUZIONE o CONFEZIONAMENTO
(es. "Prodotto nello stabilimento di via ...")**

***N.B. Evitare l'indicazione volontaria anche del NOME/RAGIONE SOCIALE del
PRODUTTORE/CONFEZIONATORE, per consentire una chiara identificazione del
RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI***

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

no nome/ragione sociale
e marchio come indicatori
di origine



"made in" obbligatorio
per altri Paesi terzi



no applicazione delle
regole sull'indicazione
dell'ingrediente primario
fino al Regolamento
di esecuzione



no integrazioni da parte
degli Stati membri
(salvo art. 39)



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

DOSSIER DI SPECIFICO INTERESSE AIIPA



carne come
ingrediente

prodotti non
trasformati



ingredienti
> 50%



prodotti
mono-ingrediente



j) le istruzioni per l'uso



"...nei casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento"

I) una dichiarazione nutrizionale

micronutrienti: RI o NRV?

dichiarazione nutrizionale

+

nutrition facts

?



Nutrition Facts	
Serving Size 1/2 cup (about 82g)	
Servings Per Container 8	
Amount Per Serving	
Calories 200	Calories from Fat 130
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 14g	22%
Saturated Fat 9g	45%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 55mg	18%
Sodium 40mg	2%
Total Carbohydrate 17g	6%
Dietary Fiber 1g	4%
Sugars 14g	
Protein 3g	
Vitamin A 10%	Vitamin C 0%
Calcium 10%	Iron 6%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.
Calories: 2,000 2,500

Total Fat	Less than 65g	80g
Saturated Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300 mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI				
(VALORI MEDI)		Per 100 g	Per pezzo 13 g	% AR* per pezzo
VALORE ENERGETICO	kcal	483	63	3%
	KJ	2027	263	3%
PROTEINE	g	6,0	0,8	2%
CARBOIDRATI di cui: ZUCCHERI	g	68,5 / 19,0	8,9 / 2,5	3% / 3%
GRASSI di cui: SATURI	g	20,0 / 10,8	2,6 / 1,4	4% / 7%
FIBRA	g	2,5	0,3	-
SALE	g	0,825	0,107	2%

(*) AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

come venduto o come preparato



nutrienti non previsti



I) una dichiarazione nutrizionale

calcolo dei valori: con o senza liquido di copertura?

per "liquido di copertura" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, **purché il liquido sia soltanto accessorio** rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: **acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi**

per prodotti sott'olio o sotto spirito?

- verifica se il liquido risulta accessorio

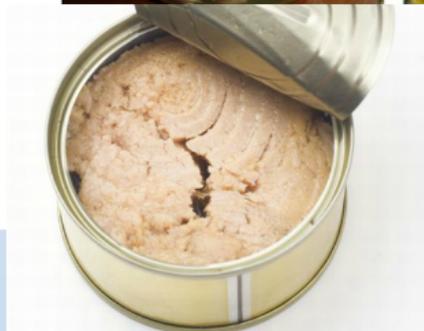
- valori sull'alimento dopo la preparazione

- indicazione del doppio peso

- modalità d'uso: sgocciolamento

=

**valori
nutrizionali
sul
prodotto
sgocciolato**



per "**liquido di copertura**" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, **purché il liquido sia soltanto accessorio** rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: **acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi**



I) una dichiarazione nutrizionale

calcolo dei valori: con o senza liquido di copertura?

per "liquido di copertura" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, **purché il liquido sia soltanto accessorio** rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: **acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi**

per prodotti sott'olio o sotto spirito?

- verifica se il liquido risulta accessorio

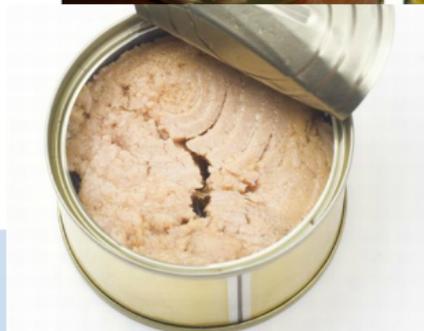
- valori sull'alimento dopo la preparazione

- indicazione del doppio peso

- modalità d'uso: sgocciolamento

=

**valori
nutrizionali
sul
prodotto
sgocciolato**



Le informazioni nel B2B

Alimenti non destinati al consumatore o alle collettività

(materie prime, semilavorati e prodotti destinati all'industria o a utilizzatori commerciali intermedi)

REG. 1169 = "informazioni sufficienti",
fornite anche solo sui **documenti commerciali**



sono "sufficienti" le informazioni fin ora previste?

(art. 17 D.Lgs. 109/92: **denominazione, peso, responsabile delle informazioni, lotto**)

+ allergeni e lista ingredienti?

NO prodotti destinati agli artigiani per i loro usi professionali
(es. preparati per gelateria)

Le informazioni nel B2B

Alimenti destinati:

al consumatore

(commercializzati prima della vendita finale)

o alle collettività

(per essere preparato, trasformato, frazionato, tagliato)



REG. 1169 = **tutte le informazioni obbligatorie**, fornite anche solo sui **documenti commerciali**, ad eccezione di:

- DENOMINAZIONE,
- TMC/SCADENZA,
- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
- RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI

che vanno riportati sugli **imballaggi esterni**

N.B. nuova nozione di **collettività**: qualsiasi struttura in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale

MEMO OPERATIVO



1. Verificare **la corretta apposizione di tutte le informazioni obbligatorie** (artt. 9 e 10 del Regolamento)
2. Verificare **il rispetto degli obblighi di leggibilità** (problema della superficie maggiore - imballi cilindrici, bottiglie, ecc.)
3. Verificare che sullo **stesso campo visivo** figurino: **denominazione di vendita e peso netto**
4. Verificare che le **informazioni volontarie** non siano ingannevoli e non occupino lo spazio riservato alle **informazioni obbligatorie**



grazie!

Bologna, 24 giugno 2014

Gli aspetti tecnici e le linee guida per la conformità delle etichette alimentari



300
ASSOCIATE
14,7
MIL DI EURO



Avv. Domenico Stirparo
334 6634466 - d.stirparo@aiipa.it
www.aiipa.it

