



PASTA



PRODOTTI DA FORNO



CIOCCOLATO



CONFETTERIA



GELATI



CEREALI
PRIMA COLAZIONE



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

Giovanna Rufo

Milano, 18 novembre 2013

CHI SIAMO

AIDEPI, Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, raggruppa 130 Aziende, dai grandi marchi internazionali alle piccole e medie imprese, con una **rappresentatività di oltre l'80% del mercato**.

AIDEPI, nello specifico, tutela le industrie nazionali produttrici di:

- **Pasta**
- **Biscotti e Prodotti dolciari da forno**
- **Cereali pronti per la prima colazione**
- **Cioccolato e prodotti a base di cacao**
- **Gelati**
- **Confetteria**



Il fatturato dei settori rappresentati è di 18,2 miliardi di euro di cui 5 miliardi di export

LA MISSIONE DI AIDEPI

La missione dell'Associazione si esplica fundamentalmente in quattro ambiti:

1. Promuovere il continuo **sviluppo di una cultura della qualità imprenditoriale** non soltanto nei confronti del consumatore ma anche sul fronte della responsabilità sociale e dello sviluppo sostenibile, attraverso il coinvolgimento degli associati con **workshop, seminari, giornate di formazione, linee guida** di applicazione delle norme e tutti gli altri strumenti idonei a supportare le aziende associate.
2. Rappresentare e divulgare i valori che le aziende associate esprimono: **qualità e sicurezza** dei prodotti industriali, **tutela e valorizzazione** della tradizione nazionale, trasparenza nella informazione al consumatore.
3. Sostenere la **capacità competitiva** delle aziende attraverso la promozione di un quadro giuridico-normativo che consenta alle imprese italiane di operare, a livello produttivo e commerciale, in condizioni di parità con le aziende concorrenti di altri paesi, affrontando senza svantaggi i mercati esteri.
4. Diffondere la conoscenza dei prodotti rappresentati all'**estero**.

ATTIVITÀ ASSOCIATIVA - PUBBLICAZIONI TEMATICHE

- ✓ Seconda edizione Linee Guida – La normativa nazionale ed europea sulla **sicurezza dei giocattoli** – Approvata dal Ministero dello Sviluppo Economico nel settembre 2013
- ✓ Linee guida AIDEPI **claims comparativi** prodotti da forno – 2013
- ✓ Linee guida **additivi** nei prodotti AIDEPI - 2013
- ✓ **Art. 62:** la nuova disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessioni di prodotti agricoli e alimentari – 2012
- ✓ Linee guida sui modelli condivisi “Dichiarazioni di **conformità degli imballaggi di cartone** teso destinati a venire a contatto diretto con i prodotti alimentari”, elaborate in collaborazione con Assografici/GIFASP – validate al Ministero della Salute - 2011
- ✓ Linee Guida – La nuova direttiva europea sulla **sicurezza dei giocattoli** – Approvata dal Ministero dello Sviluppo Economico nell’aprile 2010
- ✓ Linee Guida AIDI per la valutazione del **rischio stress lavoro-correlato** ai sensi dell’art. 28 del D.Lgs 81/2008 – Premiato al concorso nazionale – “Le buone pratiche sulla valutazione dei rischi” - 2009
- ✓ Manuale di corretta prassi igienica e **HACCP** nella fabbricazione dei prodotti di **gelateria** – Validato dal Ministero della Salute - 2009
- ✓ Linee guida sui modelli condivisi “Dichiarazioni di conformità dei **materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**”, elaborate in collaborazione con la Federazione Gomma Plastica – Unionplast, Unione Nazionale Industrie Trasformatrici Materie Plastiche e Assografici/Giflex, Gruppo Imballaggio Flessibile - 2008
- ✓ Linee Guida per la **Gestione delle interferenze nei lavori in appalto** – 2008 - Premiato al concorso nazionale – “Le buone pratiche sulla valutazione dei rischi” – 2009”
- ✓ Aggiornamento Manuale di corretta prassi igienica e **HACCP** per i prodotti dolciari in collaborazione con Certiquality (per i settori: **confetteria, cioccolato e prodotti da forno** – Validato dal Ministero della Salute) – 2007
- ✓ **Rintracciabilità dei materiali** ed oggetti a **contatto** con gli alimenti, GMP produttori di imballaggio - 2007
- ✓ **Additivi** nei prodotti dolciari - 2006
- ✓ Manuale per la valutazione del **rischio esplosione** nell’industria **dolciaria** (Atex 137) – 2006
- ✓ Manuale per la valutazione dei **rischi di esplosione** nell’industria di **pastificazione** (Atex 137) – 2006
- ✓ Linee guida sugli **Allergeni** - 2005
- ✓ Gestione dei **Sottoprodotti** dell’industria Dolciaria - 2003
- ✓ **Rintracciabilità** dei Prodotti Dolciari - 2003
- ✓ **HACCP in ambiente ISO 9001:2000** – 2003
- ✓ Linee guida per l'applicazione della normativa in vigore in materia di produzione e **commercializzazione** delle **paste alimentari** 2002
- ✓ Manuale di corretta prassi igienica e **HACCP** per i prodotti dolciari in collaborazione con Certiquality (per i settori: **confetteria, cioccolato e prodotti da forno** - Validato dal Ministero della Sanità) – 1998
- ✓ **L’HACCP in ambiente ISO** nel settore dolciario in collaborazione con Certiquality - 1998
- ✓ Linee guida per l'applicazione dei principi generali di igiene e del sistema **HACCP** nell’industria della **pastificazione** - 1998
- ✓ Manuale di corretta prassi igienica e **HACCP** per i gelati – 1997

ATTIVITÀ ASSOCIATIVA IN TEMA DI ETICHETTATURA

Negli anni l'AIDEPI ha seguito la tematica etichettatura con grande attenzione.

In occasione di modifiche rilevanti alla norma di etichettatura sono stati organizzati appositi eventi finalizzati a indirizzare le Aziende alla corretta applicazione dei nuovi requisiti. Si ricordano ad esempio:

- ✓ Workshop interno Etichettatura focalizzato sulle nuove regole di etichettatura derivanti dalla Direttiva 2003/89/CE - 2004
- ✓ Workshop interno Allergeni sull'etichettatura e la gestione degli allergeni con presentazione delle Linee guida sugli Allergeni - 2005
- ✓ Workshop interno etichettatura il nuovo regolamento UE informazione al consumatore – 2011
- ✓ Workshop pubblico Regolamento 1169/2011: come costruire le nuove etichette e Focus sui claims – 21 maggio 2013 (TUTTOFOOD)

PASTA

Pasta di semola
di grano duro



Mezze penne rigate



Mezze penne rigate
Pasta di semola di grano
duro

Ingredienti: semola di
grano duro

500g e

Conservare in un luogo
fresco e asciutto

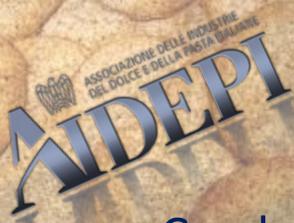
AIDEPI
Viale del Poggio Fiorito -
Roma
Stabilimento di
Via Trento, 15 - Bologna

Da consumarsi
preferibilmente entro
fine gennaio 2015

L 1234

VALORI NUTRIZIONALI	100 g
energia	1553 kJ 371kcal
grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
carboidrati	74,7 g
di cui zuccheri	2,7 g
proteine	13,0 g
sale	0,015 g

BISCOTTO



Biscotti frollini integrali

Con betaglucani che riducono il colesterolo nel sangue

921 kJ
220 kcal
per porzione

Per 100g:
1909kJ 456kcal

Biscotti frollini integrali

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, zucchero, olio di mais, farina di **orzo** integrale 12%, sciroppo di glucosio, siero di **latte** in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, sodio pirofosfato acido; emulsionante: lecitina di **soia**; sale, aromi (contiene **frumento**).

AIDEPI - Viale del Poggio Fiorito, 61 - 00144 Roma

Da consumarsi preferibilmente entro il 05/06/2015

Peso 48g e

I frollini XX contengono betaglucani d'orzo. L'assunzione di una quantità giornaliera di betaglucani d'orzo pari a 3g, come parte di una dieta bilanciata accompagnata da un adeguato esercizio fisico, riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.

Valori nutrizionali	Per 100 g	Per 6 biscotti (48 g)
Energia	1909 kJ 456 kcal	921 kJ 220 kcal
grassi	16,3 g	7,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g	1,2 g

Valori nutrizionali	Per 100 g	Per 6 biscotti (48 g)
carboidrati	68,1 g	32,4 g
di cui zuccheri	24,7 g	12 g
fibre	4,9 g	2,4 g
proteine	6,7 g	3,0 g
sale	0,45 g	0,22 g

100 g di frollini AIDEPI apportano 2 g di beta-glucani. 1 confezione mono-porzione di frollini AIDEPI (6 biscotti) fornisce 1g di betaglucani.



FOOD DRINK EUROPE

Energy value only

Per 25g:

586 kJ
140 kcal
7%*

Per 100g:

2343 kJ / 560 kcal

Level 1, portion definition: Flexibility provided for omission of the word “per” and for alternative, equivalent expressions (e.g. “Each portion (Xg/ml) contains”, “Per portion”, “Per Xg/ml”, “Per bar/bag/glass”) or symbols (e.g. “[Symbol] Xg/ml”).

Level 2, absolute values per portion: Flexibility provided for additional use of term ‘energy’ on top of kJ/kcal information.

Level 3, percentage ‘GDA’ per portion: Flexibility provided for placement of the acronym right below the icon (e.g. “RI*”), for the use of complementary wording to the acronym (e.g. “of Adult’s RI*”) and for omission of the acronym (with * asterisk directly next to %).

* Asterisk as reference to explanatory statement on reference intakes (see below, level 5)

Level 4, absolute values per 100g/ml: Flexibility provided for omission of the word “per”.

* reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Level 5, explanatory statement: This minimum statement is mandatory but may be complemented. Placement in proximity to the icon or to nutrition table on the back of pack (if ‘GDAs’ are given in table as well). If the acronym is used, a full explanation must be given somewhere on the pack.

PRODOTTI VENDUTI A PEZZO

- Ai sensi dell'art. 16.6 del D.Lgs. 109/92 i **prodotti dolciari confezionati destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa** possono riportare le informazioni di etichettatura solo sul cartello/espositore (almeno denominazione di vendita e lista degli ingredienti) analogamente ai **prodotti sfusi non confezionati**. Visibili all'acquisto.
- Nel **B2B** di questi prodotti si suggerisce di fornire precise istruzioni (anche contrattualmente) per l'esposizione del cartello, eventualmente predisponendolo già.
- Si richiede che tali prodotti rientrino nelle disposizioni dell'**art. 44** del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo a "**Disposizioni nazionali** per gli alimenti non preimballati" o che, in alternativa, venga adottato a livello UE l'approccio previsto dalla legislazione italiana (armonizzazione).
- Se non venisse confermato l'art.16.6 sarebbe necessario indicare **tutte le informazioni obbligatorie sull'incarto**, in funzione della dimensione della **superficie maggiore** della confezione.

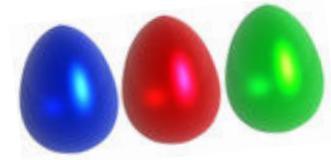
SUPERFICIE MAGGIORE

Come calcolare la superficie maggiore?

Servirebbe un criterio armonizzato e non discriminatorio per le forme non-rettangolari

Le parti della superficie srotolata non visibili dovrebbero essere escluse
(es. arricciature intorno allo stecco e pieghe)

Uova di Pasqua/ovetti ?



Confezioni a fiocco?



Coni/coppette/bicchieri?



Grazie per l'attenzione



Viale del Poggio Fiorito, 61 - 00144 Roma

T. +39 06 8091071 - F. +39 06 8073186

aidepi@aidepi.it - www.aidepi.it