



CORSO DI DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI

Prof. Roberto Saija

a.a. 2020/21

LE INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Etichettatura dei prodotti agroalimentari

L'INFORMAZIONE AI CONSUMATORI DI ALIMENTI

- ▶ Ravvicinamento delle legislazioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;

Il reg. 1169/2011.

In Italia, prima dell'armonizzazione UE:

art. 8, legge n. 283/62:

“I prodotti alimentari o le bevande confezionati debbono riportare, a caratteri leggibili ed indelebili, sulla confezione, oltre il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice, i singoli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, nonché la data di confezionamento, mese ed anno ed il quantitativo netto in peso o volume”

SEGUE

Art. 8 l. 263/62:

“Invece che sull'etichetta, le predette indicazioni potranno essere riportate su un talloncino apposto sul recipiente sotto la etichetta principale, altrimenti sulla confezione.

I prodotti venduti sfusi debbono essere posti in commercio con la denominazione rispondente alla loro natura, sostanza e qualità”.

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

L'inizio dell'armonizzazione UE: direttiva 79/112/CEE

- direttiva 79/112/CEE: base giuridica artt. 100 e 227
- ▶ modifiche introdotte con le direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CE (base giuridica art. 100A. La dir. 89/396 introduce la definizione di "partita"):

"Art. 1. Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche."

- ▶ Recepimento in Italia dir. 79/112: d.lgs. n. 109/92 (non abroga l'art. 8, l. 283/62)

altre modifiche:

- codificazione: direttiva 2000/13/CE
- ▶ Recepimento in Italia: attraverso modifiche al d.lgs. n. 109/92

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Disciplina vigente: Reg. 1169/2011.

OGGETTO: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale

“Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento”

- ▶ **consumatore finale** = che non ne fa utilizzo professionale;
- ▶ **collettività** = strutture 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.

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Disciplina vigente: Reg. 1169/2011.

Struttura del Regolamento:

- ▶ 59 considerando;
- ▶ 55 articoli;
- ▶ XV allegati.

È diviso in **sette Capi**:

Capo I: DISPOSIZIONI GENERALI (artt. 1-3);

Capo II: PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI (artt. 3-5);

Capo III: REQUISITI GENERALI RELATIVI ALL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (artt. 6-8);

Capo IV: INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI (artt. 9-35): diviso in tre sezioni: I (Contenuto e presentazione: artt. 9-16); II (Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie: artt. 17-28); III (Dichiarazione nutrizionale: artt. 29-35).

Capo V: INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI (artt. 36-37);

Capo VI: DISPOSIZIONI NAZIONALI (artt. 38-45);

Capo VII: DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI (artt. 46-55).

Pagina iniziale del Reg. 1169/2011

Base giuridica del Regolamento:

Art. 114 TFUE (ex art. 95 TCE) = misure relative al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri che hanno per oggetto l'instaurazione ed il funzionamento del mercato interno.

Procedura legislativa ordinaria.

The screenshot shows a web browser window displaying the official EU website for Regulation (EU) No 1169/2011. The browser's address bar shows the URL '011:304:0018:0063:it:PDF'. The page title is 'ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consuma... 1 / 46'. The main content area displays the regulation's title and details:

L. 304/18 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 22.11.2011

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114,

vista la proposta della Commissione europea,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾,

liberando secondo la procedura legislativa ordinaria ⁽²⁾,

aderendo quanto segue:

(1) L'articolo 169 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) stabilisce che l'Unione deve contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori mediante gli strumenti che adotta in virtù dell'articolo 114.

(2) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici.

(3) Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano. Le scelte dei consumatori possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

(4) Ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ⁽³⁾, la legislazione alimentare si prefigge, quale principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

(5) La direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno ⁽⁴⁾, disciplina taluni aspetti della fornitura d'informazioni ai consumatori al fine specifico di prevenire azioni ingannevoli e omissioni di informazioni. I principi generali sulle pratiche commerciali sleali dovrebbero essere integrati da norme specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

(6) Nella direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽⁵⁾, si stabiliscono norme dell'Unione sull'etichettatura dei prodotti alimentari applicabili a tutti gli alimenti. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1978 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(7) La direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ⁽⁶⁾, stabilisce norme sul contenuto e la presentazione delle informazioni sulle proprietà nutritive negli alimenti preimballati. Secondo tali norme, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive è volontario, a meno che non sia inserita una dichiarazione nutrizionale in rapporto con l'alimento. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1990 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(8) I requisiti generali di etichettatura sono integrati da una serie di disposizioni applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti. Vi sono inoltre diverse norme specifiche applicabili a

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il reg. 1169/2011

campo di applicazione del regolamento: alimenti pre-imballati (art. 2, par. 2, lett. e)

«L'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio».

Sono esclusi dalla definizione di «alimento preimballato» gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o pre-imballati per la vendita diretta.

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il reg. 1169/2011

Tipologie di informazioni:

- ▶ **irrilevanti per la salute**: informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento (tutela di diritti economici dei consumatori);
- ▶ **rilevanti per la salute**: informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento.

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il reg. 1169/2011

Tipologie di informazioni:

Rilevanti per la salute

In particolare, le informazioni sulla:

- composizione del prodotto che può avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;
- durata di conservazione, condizioni di conservazione e uso sicuro;
- impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;
- informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori scelte consapevoli;

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

Il reg. 1169/2011: le “pratiche leali di informazione” (art. 7)

Divieto di indurre il consumatore 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 ha caratteristiche particolari, quando 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;
- 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

INDICAZIONI OBBLIGATORIE – ART. 9 REG. 1169/2011

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato 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 o d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il Paese d'origine o il luogo di provenienza, se 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.

Possibile usare pittogrammi o simboli in aggiunta (quando vi sarà apposito regolamento to della Commissione: anche in luogo delle parole e numeri).

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI COMPLEMENTARI

Sono anch'esse obbligatorie

Vedi All. III del regolamento

ad esempio:

- Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008



«confezionato in atmosfera protettiva»

- Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008



«contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» (oppure: «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame figura nominato nell'elenco ingredienti, e non solo con «E...»)

- Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta



«elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento»

REGOLAMENTO 1169/2011

“Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore”

linguaggio (chiarezza e rispondenza a un codice espressivo armonizzato)

campo visivo: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale

modalità di presentazione: norme sulle dimensioni e leggibilità del carattere

REGOLAMENTO 1169/2011

Le informazioni obbligatorie devono essere “*rese disponibili e facilmente accessibili*” (art. 12)

- ▶ devono apparire direttamente sull’imballaggio o su un’etichetta a esso apposta
- ▶ possibilità di assolvere l’obbligo con mezzi diversi = apposito regolamento della Commissione europea
- ▶ norme speciali (art. 44) per alimenti non preimballati;

OBBLIGHI DI LEGGIBILITÀ

- ▶ apporre in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili
- ▶ stamparle 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 (norme specifiche per imballi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm²)
- ▶ divieto di nasconderle, oscurarle, limitarle o separarle da scritte, grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

+ “atti delegati” della Commissione

REGOLAMENTO 1169/2011

SEGUE: OBBLIGHI DI LEGGIBILITÀ

Denominazione dell'alimento

Quantità netta dell'alimento

Titolo alcolometrico volumico effettivo

▶ stesso "campo visivo" – eccezioni:

- bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate

- imballaggi o contenitori con superficie maggiore $< 10 \text{ cm}^2$

(sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo: denominazione, allergeni, quantità netta e TMC o data di scadenza; elenco ingredienti "con altri mezzi" o su richiesta del consumatore)

REGOLAMENTO 1169/2011

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

- legale, o
- usuale, o
- descrittiva

nello Stato membro di commercializzazione è utilizzabile la denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione.

Limiti:

- ▶ quando una corretta etichettatura non consente ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso, la denominazione del prodotto è *accompagnata da altre informazioni descrittive in prossimità della denominazione dell'alimento*;
- ▶ la denominazione usata nello Stato di produzione *non è utilizzata nello Stato di commercializzazione se il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, da non potersi garantire, nello Stato di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.*

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Corte Giust. 9/2/1999, causa C-383/97, *Van Der Laan*:

“la denominazione che figura sul prodotto Bristol, cioè «prodotto a base di carne: prosciutto di spalla olandese senza lardo né cotenna», può non essere sufficientemente precisa per consentire all'acquirente di conoscerne la natura effettiva”

“una denominazione del genere può indurre a ritenere che si tratti di un prodotto naturale costituito da un unico pezzo di prosciutto di spalla, mentre si tratta in realtà di un prosciutto sagomato formato da diversi pezzi di spalla”

- prodotto legalmente fabbricato e distribuito nei Paesi Bassi = divieto di vendita in Germania può essere ammesso solo se giustificato da un interesse generale

“L'uso di una denominazione di vendita che non consenta all'acquirente nello Stato in cui il prodotto viene venduto di stabilire la natura effettiva del prodotto alimentare è in contrasto con gli artt. 2 e 5, n. 1, della direttiva 79/112”

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Corte Giust. 14/7/1988, causa 298/87, *Smanor*:

provvedimenti della Francia contro *Smanor* per vietarle la distribuzione di detti prodotti con la denominazione "yaourt" o "yoghourt" ed imporle di venderli sul territorio francese con la denominazione "lait fermenté surgelé" (latte fermentato surgelato)

Normativa francese:

“La denominazione 'yaourt' o 'youghourt' è riservata al latte fermentato fresco ottenuto, secondo gli usi leali e costanti, solo con lo sviluppo dei batteri lattici termofili specifici denominati *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (...)”

Codex alimentarius + normative di diversi Stati membri:

«l'elemento caratteristico del prodotto venduto come "yogurt" è costituito dalla presenza di batteri lattici vivi, in quantità abbondante».

“il divieto nazionale di far uso della denominazione "yogurt" per la vendita di prodotti surgelati risulta essere sproporzionato rispetto all'obiettivo della tutela dei consumatori se le caratteristiche dei prodotti surgelati non siano sostanzialmente diverse, in particolare per quel che riguarda il numero di batteri, dai prodotti freschi”.

“Spetta al giudice nazionale adito valutare, tenendo conto degli elementi di cui dispone, se le differenze che presentano gli yogurt surgelati rispetto ai requisiti posti dalla normativa nazionale in materia di yogurt freschi siano così rilevanti da giustificare una diversa denominazione”

uno Stato membro non può negare l' uso di una denominazione ad un prodotto solo perché quest' ultimo ha subito un surgelamento

- ▶ Si tratta di una “questione di fatto” spettante al giudice nazionale.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE – PRINCIPALI SENTENZE

- ▶ Sentenze Corte di giustizia UE sulla pasta: *Zoni e Drei Glocken*
- ▶ Sentenza sulla birra
- ▶ Sentenza sull'aceto
- ▶ Sentenze sul cioccolato
- ▶ Sentenza sul prosciutto olandese
- ▶ Sentenza sullo yogurt surgelato

Denominazione della pasta: si veda d.P.R. n. 187/2001

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

L'elenco degli ingredienti, tranne casi previsti dall'art. 19 (vedere anche allegato VII)

- obbligo di premettere la parola «ingredienti» o intestazione che la comprenda.

Tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, misurato al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.

Uso della denominazione + diciture previste all'allegato VI:

stato fisico, o trattamento subito: es. «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato», «decongelato», «irradiato».

L'elenco degli ingredienti: “costituenti” che non sono ingredienti

(esenzione dall'obbligo di indicarli, se non sono allergeni)

- costituenti di un ingrediente temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;

- additivi ed enzimi alimentari, presenti solo perché contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento se non svolgono una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

- acqua utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o presente solo come componente di un liquido di copertura non normalmente consumato.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Gli allergeni (vedi Allegato II):

- devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un "riferimento chiaro" alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II
- la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

differenza essenziale rispetto alla vecchia disciplina:

- D.lgs. n. 109/92 (modificato in seguito alla «Direttiva allergeni») si poteva assolvere l'obbligo aggiungendo la parola "contiene: ..." seguita dal nome dell'allergene;
- Disciplina vigente: evidenziazione ("contiene: ..." si può utilizzare nei casi di esenzione dall'elenco ingredienti).
- se più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un unico allergene è obbligatorio precisarlo per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico derivato;
- esenzione dall'obbligo: nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

L'obbligo di indicare le quantità nette di un ingrediente sussiste nei seguenti casi:

- Se si tratta di un «ingrediente caratterizzante» che figura, cioè, nella denominazione dell'alimento o è associato a tale denominazione dal consumatore;
- Se è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica
- Se è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

REGOLAMENTO 1169/2011

Indicazioni obbligatorie

Termine minimo di conservazione o Data di scadenza = v. allegato X

Si tratta di prescrizioni sostanzialmente immutate rispetto alla precedente disciplina:

TMC: discrezionalità del produttore, salvo casi di durabilità prevista per legge;

Data di scadenza: solo per casi di alimenti deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana.

REGOLAMENTO 1169/2011

Indicazioni obbligatorie

Paese di provenienza o luogo di origine (es. “*made in Italy*”)

- ▶ rimane valido il criterio della “origine doganale” (cfr. CDUE 2013)
- ▶ rimane, di regola, **non obbligatorio** indicarli (salvo che l’omissione possa indurre in errore il consumatore);
- ▶ diviene obbligatorio per carni suine, ovine, caprine e avicole (per quelle bovine era già obbligatorio).

REGOLAMENTO 1169/2011

Indicazioni obbligatorie

Dichiarazione nutrizionale: principale novità del regolamento

Ormai dal 13/12/2016 è sempre obbligatoria

- ▶ nuova struttura: vedere allegato XV
- ▶ fatte salve normative più specifiche:
 - interamente sostitutive (es. direttiva 2002/46 - integratori);

Espressione per 100 g o per 100 ml: obbligatoria

in aggiunta (facoltativa): percentuale delle assunzioni di riferimento = in tal caso «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)»

- ▶ Indicazione facoltativa per porzione e/o per unità di consumo, purché:
 - facilmente riconoscibile dal consumatore;
 - quantificazione della porzione o l'unità utilizzate
 - indicazione del numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio (eventuale uso di simbolo ≈).

REGOLAMENTO 1169/2011

Indicazioni obbligatorie

vendita B2B (business to business):

- vendita ad altri operatori
- vendita a circuito Ho Re ca

Vendita ad altri operatori: *“Gli operatori del settore alimentare, nell’ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non pre-imballati 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”* (art. 8, paragrafo 6).

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

vendita B2B:

- ▶ quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale = obbligo di trasmissione delle informazioni
- ▶ quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato = obbligo di trasmissione delle informazioni

ma ...

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

vendita B2B:

ma ... possibilità di assolverlo in due modi:

- etichetta
- 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.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

vendita B2B:

in caso di alimenti preimballati avvolti in un secondo imballaggio (esterno)

► obbligo di indicare anche all'esterno:

- La denominazione;
- Il TMC o la data di scadenza;
- Le condizioni di conservazione o di uso;
- Il responsabile commerciale.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Il responsabile commerciale (art. 8):

“L’operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti”, cioè:

colui che viene sanzionato in caso di violazione dell’obbligo di conformità:

- corretta espressione;
- completezza (elenco);
- veridicità e non ingannevolezza.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Il responsabile commerciale (art. 8):

“L’operatore del settore alimentare responsabile ...”

► Richiamo alla nozione di *operatore del settore alimentare* ex Reg. n. 178/02 =

“*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*”.

REGOLAMENTO 1169/2011

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- Il responsabile commerciale (art. 8):

oltre alla responsabilità sanzionatoria, che obblighi ha?

*“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”;*

*“Gli operatori del settore alimentare ... **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 operatori del settore alimentare **sono responsabili** delle eventuali modifiche da essi apportate ...”*

GRAZIE PER L'ATTENZIONE