



CORSO DI DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI

Prof. Roberto Saija, PA SSD IUS/03

a.a. 2022/23

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, nonchè la data di confezionamento, mese ed anno ed il quantitativo netto in peso o volume”

ETICHETTATURA NEL DIRITTO ITALIANO

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”.

EVOLUZIONE DEL QUADRO NORMATIVO

L'inizio dell'armonizzazione UE: Dir. 79/112/CEE

- Dir. 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. 100°). 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:

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

EVOLUZIONE DEL QUADRO NORMATIVO

Disciplina vigente: Reg. 1169/2011 (abroga la Dir. 2000/13).

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.

DISCIPLINA VIGENTE: REG. 1169/2011

Struttura del Reg. (UE) 1169/2011

- ▶ 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).

BASE GIURIDICA E PROCEDURA DI APPROVAZIONE DEL REG. 1169

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.

Il Regolamento è stato approvato con la procedura legislativa ordinaria = Proposta della Commissione e approvazione della proposta da Consiglio e Parlamento europeo

iti Persone Scheda Finestra Guida

Store | Mi X Opzioni ri X Regolame X finalità del X Regolame X LexUriSer X Autocertif X Alimento. X Scarica X Universi

011:304:0018:0063:it:PDF

ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consuma... 1 / 46

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⁾,

erando 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

⁽¹⁾ CUC 77 del 21.3.2000, pag. 81

IL REG. (UE) 1169/2011 - DEFINIZIONI

Alcune definizioni rinviano ad altre già contenute in precedenti norme del diritto alimentare europeo. Si pensi alle definizioni di «alimento», «legislazione alimentare», «impresa alimentare», «commercio al dettaglio» e «consumatore finale» sono prese a prestito dal Reg. 178/2002 che diventa la base della costruzione sistematica del diritto alimentare.

Altre definizioni, quelle contenute nell'art. 2, par. 2, sono invece date *ex novo*.

SEGUE: DEFINIZIONI

Il Reg. (UE) 1169/2011- definizioni

Altre definizioni, quelle contenute nell'art. 2, par. 2, sono invece date *ex novo*:

«**informazioni sugli alimenti**» : 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;

«**normativa in materia di informazioni sugli alimenti**» : le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;

«**collettività**» : qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), 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.

ALIMENTI PREIMBALLATI

Il Reg. (UE) 1169/2011

campo di applicazione = si applica agli alimenti pre-imbballati (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-imbballati per la vendita diretta.

IL REG. (UE) 1169/2011 – DEFINIZIONI (ART. 2 PAR. 2)

Il Reg. (UE) 1169/2011- Definizioni (art. 2 par. 2)

«**etichetta**» : qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;

«**etichettatura**» : qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;

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

«**campo visivo principale**» : il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

Il Reg. (UE) 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.

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

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;

PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

Sono disciplinate dall'art. 7 del Reg. 1169/2011

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

In base all'art. 2, par. 2, lett. C sono «obbligatorie» le indicazioni che le disposizioni dell'UE impongono di fornire al consumatore finale, e precisamente:

- 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;

SEGUE NELLA SLIDE SUCCESSIVA

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE – ART. 9 REG. 1169/2011

- 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).

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

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»

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

“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

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

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 LEGGIBILITA'

- ▶ Devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili
- ▶ Devono essere stampate 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

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

Segue: OBBLIGHI DI LEGGIBILITA'

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)

SEGUE: L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE DI ALIMENTI

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: PUÒ ESSERE

- 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.*

LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO PUÒ ESSERE

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

«**denominazione usuale**» : una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni;

«**denominazione descrittiva**» : una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;

LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO PUÒ ESSERE

«**denominazione legale**» : è il nome dell'alimento disposto per legge. In base al Reg. 1169/2011 è «*la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività*»;

Es.: Burro, pane, formaggio,

Burro: prodotto composto da grassi lattieri (tenore minimo 80%), acqua, ..., può essere definito "tradizionale" quando è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.....

Burro tre quarti : tenore di grassi lattieri minimo del 60% e massimo del 62%

Burro a ridotto tenore di grassi o "alleggerito": tenore di grassi lattieri minimo del 41% e massimo del 62%;

Burro metà: tenore di grassi lattieri minimo del 39% e massimo del 41% oppure

Burro a basso tenore di grassi (detto anche "leggero" o "light") se il tenore di grassi lattieri non è superiore al 41%.

Burro salato: aggiunta di un 2% massimo di sale.

DENOMINAZIONE LEGALE – LA CORTE GIUST. UE SULLA DENOMINAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI. CASO TOFU

La Corte di Giustizia, in sent. 14/6/2017, in causa C-422/16, rileva che, ai fini della commercializzazione e della pubblicità, l'art. 78 del Reg. 1308/2013 dev'essere interpretato, in linea di principio, nel senso che **la denominazione «latte» è riservata unicamente al latte di origine animale**. Inoltre, salvo le eccezioni espressamente previste, tale normativa riserva le denominazioni come «crema di latte o panna», «chantilly», «burro», «formaggio» e «yogurt», unicamente ai prodotti lattiero-caseari.

Tali denominazioni non possono essere, pertanto, legittimamente impiegate per designare un prodotto puramente vegetale, a meno che tale prodotto non figuri nell'elenco delle eccezioni, circostanza che non ricorre nel caso né della soia né del tofu.

La semplice aggiunta di indicazioni descrittive o esplicative che specificano l'origine vegetale del prodotto in questione -come quelle utilizzate dalla TofuTown- non influisce su tale divieto.

Tale interpretazione della normativa europea è conforme sia al principio di proporzionalità che al principio di parità di trattamento.

Principio di proporzionalità: l'aggiunta di indicazioni descrittive o esplicative non può escludere con certezza qualsiasi rischio di confusione nella mente del consumatore.

Principio di parità di trattamento: la società produttrice del tofu non può invocare una disparità di trattamento affermando che i produttori di alimenti vegetariani o vegani sostitutivi della carne o del pesce non sarebbero soggetti a restrizioni paragonabili a quelle alle quali sono soggetti i produttori di alimenti vegetariani o vegani sostitutivi del latte o dei prodotti lattiero-caseari. Si tratta, infatti, di prodotti dissimili, soggetti a norme diverse.

LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO PUÒ ESSERE ANCHE ...

«**denominazione usuale**» : opera in mancanza di una denominazione legale ed è quella usualmente utilizzata nel luogo di vendita. In base al Reg. citato è «*una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni*»;

Es.: Nell'area geografica della Valcamonica, «Berna» o «Sberna» o «Bergna» è una carne essiccata di ovini.

Attenzione:

1) Questo tipo di denominazioni può essere **accettato solo nel mercato locale**.

2) Se il prodotto è “*congelato, scongelato o affumicato, ecc.*”, l'etichettatura deve precisare anche l'apparenza fisica

LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO PUÒ ESSERE

«**Denominazione descrittiva**»: «una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso»;

Qualora l'alimento con "denominazione USUALE" è commercializzato al di fuori dell'area geografica in cui è consacrato il nome, così come la commercializzazione di un alimento con denominazione non classificabile "denominazione LEGALE" in quanto nome di "fantasia", è necessaria una «denominazione DESCRITTIVA», e precisamente una "**denominazione che descrive l'alimento**" e se necessario il suo uso, affinché i consumatori determinino la reale natura dell'alimento e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso, come ad esempio:

preparazione a base di carne di...

prodotto a base di carne di...

prodotto di gastronomia

prodotto di pasticceria

pesce ricomposto

carne ricomposta

Crema da spalmare di

Ove si tratti di prodotto "congelato, scongelato o affumicato, ecc.", l'etichettatura deve precisare anche l'apparenza fisica.

LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Art. 17 Reg. (UE) 1169/2011.

«2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'articolo 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento.

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

5. L'allegato VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.»

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO E INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Indicazioni obbligatorie sull'etichettatura degli alimenti: «*denominazione dell'alimento*» e «*denominazione del prodotto*»

Sull'art. 17 parr. 4 e 5 del Reg. (UE) 1169/2011 c'è stata un'interessante sentenza della Corte di Giustizia (Corte di giustizia UE, Sez. VIII 1° dicembre 2022, in causa C-595/21 - LSI – Piçarra).

«11. La LSI produce un salamino di pollo contenente, in sostituzione del grasso animale, grasso di palma e olio di colza, che la stessa immette sul mercato sotto forma di alimento preimballato venduto al dettaglio e recante la denominazione «BiFi The Original Turkey» (in prosieguo: l'«alimento di cui trattasi»). «BiFi The Original» è, ai sensi del diritto tedesco, un marchio contemporaneamente denominativo e figurativo, nonché, ai sensi del diritto dell'Unione, un marchio figurativo.

12. Con decisione del 7 gennaio 2019, l'autorità di controllo competente ha vietato alla LSI di immettere sul mercato l'alimento di cui trattasi senza l'indicazione degli ingredienti sostitutivi in questione, in prossimità della denominazione commerciale «BiFi The Original Turkey» che compare sulla faccia anteriore dell'imballaggio, mediante caratteri la cui parte mediana (altezza della «x») sia pari ad almeno il 75% di quelli utilizzati per tale denominazione e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento n. 1169/2011.

13. Tale requisito di etichettatura sarebbe previsto dal combinato disposto dell'articolo 17, paragrafo 5, e dell'allegato VI, parte A, punto 4, del regolamento n. 1169/2011, più precisamente dall'espressione «denominazione del prodotto» contenuta in quest'ultima disposizione, la quale non avrebbe lo stesso significato di «denominazione dell'alimento». La prima espressione includerebbe anche, in particolare, le nozioni di «marchio di fabbrica» o di «denominazione di fantasia», menzionate all'articolo 17, paragrafo 4, di tale regolamento e richiederebbe, nel caso di specie, che l'indicazione della denominazione commerciale «BiFi The Original Turkey», la quale compare sul fronte dell'imballaggio dell'alimento di cui trattasi e si trova nel campo visivo principale di tale imballaggio, sia accompagnata dalla dicitura «con grasso di palma e olio di colza», conformemente alle prescrizioni dell'allegato VI, parte A, punto 4, di detto regolamento».

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO E INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Indicazioni obbligatorie sull'etichettatura degli alimenti: «*denominazione dell'alimento*» e «*denominazione del prodotto*»

Sull'art. 17 parr. 4 e 5 del Reg. (UE) 1169/2011 c'è stata un'interessante sentenza della Corte di Giustizia (Corte di giustizia UE, Sez. VIII 1° dicembre 2022, in causa C-595/21 - LSI – Piçarra).

Rinvio pregiudiziale:

Le due espressioni «denominazione del prodotto» e «denominazione dell'alimento» hanno lo stesso significato?

In caso di risposta negativa alla prima questione:

La “denominazione del prodotto” costituisce la denominazione con la quale l'alimento viene commercializzato e pubblicizzato e per la quale esso è generalmente noto presso i consumatori, benché non si tratti della denominazione dell'alimento, ma della denominazione protetta, del marchio di fabbrica o della denominazione di fantasia ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 4, del regolamento n. 1169/2011?

In caso di risposta affermativa a detta ultima questione:

La “denominazione del prodotto” può essere anche composta da due elementi, uno dei quali sia una denominazione generica non riferita al singolo alimento e protetta in base al diritto dei marchi oppure un termine generico accompagnato, in riferimento ai singoli prodotti, da un'aggiunta (quale seconda parte della denominazione del prodotto) che valga a identificarlo?

In caso di risposta affermativa detta ultima questione:

Quale dei due elementi della denominazione del prodotto occorre prendere in considerazione ai fini dell'indicazione supplementare di cui all'all. VI, parte A, punto 4, lett. b), del reg. n. 1169/2011, qualora entrambi gli elementi siano stampati sulla confezione con dimensioni diverse?

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: GIURISPRUDENZA CORTE GIUST. UE

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”

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: GIURISPRUDENZA CORTE GIUST. UE

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)

Nella 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* (...)”

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: GIURISPRUDENZA

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.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE: GIURISPRUDENZA UE

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

INDICAZIONI OBBLIGATORIE – ELENCO INGREDIENTI

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.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = GLI ALLERGENI

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.

SEGUE: 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.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE (TMC E DATA DI SCADENZA)

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

Si tratta di prescrizioni sostanzialmente immutate rispetto alla precedente disciplina:

TMC: è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Dicitura da utilizzare: consumare preferibilmente entro

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.

Dicitura: da consumarsi entro il

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

«Paese d'origine» o «luogo di provenienza» (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), obbligatorio anche per gli ortofrutticoli freschi.

Il sistema di indicazione è ben più complesso rispetto alla normativa previgente. Era obbligatorio indicare l'origine solo quando l'omissione potesse indurre in errore il consumatore e quindi se sussisteva un rischio oggettivo di confusione per il consumatore e se la specificazione dell'origine o della provenienza geografica potesse in qualche modo eliminare o ridurre il rischio. In questo caso era obbligatorio indicarle. Per «origine» si intendeva quella doganale basata sul criterio dell'ultima trasformazione sostanziale, eventualmente integrato dal criterio sussidiario del valore aggiunto.

***SEGUE:* INDICAZIONI OBBLIGATORIE = PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA**

*Ex art. 2 par. 3 del Reg. (UE) 1169/2011, il **paese di origine** di un alimento si riferisce all'**origine di tale prodotto**, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92 (ovvero il CDC, codice doganale comunitario);*

*«**Luogo di provenienza**», ex art. 2 par. 2 Reg. (UE) 1169/2011 è «qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;*

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore apposti sull'etichetta non valgono a indicare né l'origine né la provenienza.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

L'art. 26 del reg. (UE) 1169/2011 precisa al par. 1 che la disciplina in esso contenuta sull'origine o provenienza non si applica ai prodotti DOP/IGP/STG né ai prodotti per i quali è già richiesta l'indicazione obbligatoria (es. per frutta, ortaggi, vino, olio e pollame importato). La norma ribadisce, come la precedente, che l'indicazione è obbligatoria quando l'omissione può indurre in errore il consumatore circa il Paese d'origine o il luogo di provenienza reali dell'alimento.

L'art. 26 prevede che l'indicazione «Made in ...» è obbligatoria ogni volta che le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute in etichetta nel loro insieme possano far pensare che l'alimento abbia un Paese d'origine o un luogo di provenienza diverso da quelli reali.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

La novità più rilevante rispetto al passato consiste nel fatto che l'art. 26 prevede che il Paese d'origine o di provenienza dovranno essere indicati sempre per alcune carni fresche, refrigerate o congelate suine, ovine, o di volatili di specie domestica. In passato l'obbligo era limitato ai bovini e al pollame importato. L'obbligo è divenuto effettivo solo con il Reg. (UE) 1337/2013. Si tratta di un regolamento di esecuzione della Commissione che fissa le modalità di applicazione del Reg. (UE) 1169/2011 per quanto riguarda l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di suini, caprini o volatili.

Ogni volta che in etichetta è indicato obbligatoriamente o volontariamente il Paese d'origine o il luogo di provenienza, in aggiunta a tale indicazione bisogna specificare il Paese d'origine o di provenienza dell'ingrediente primario, qualora esso non coincida con l'origine o provenienza dell'alimento. Se non si vuole indicare chiaramente il Paese d'origine o provenienza dell'ingrediente primario, basta indicare che non è quello dell'alimento.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = INGREDIENTE PRIMARIO

Per individuare le modalità applicative è stato emanato il Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 che però individua così tante modalità per assolvere a questo obbligo che tradisce il senso della norma, in quanto limita la portata informativa di questo strumento. Basta informare il consumatore che l'origine dell'ingrediente primario è «UE», oppure «non UE», o ancora «UE e non UE», se l'ingrediente primario è frutto della miscelazione di parti che hanno origine nei Paesi UE e parti che provengono da paesi terzi. Ovvio è che rimane possibile per l'operatore essere preciso sul Paese (es. origine della farina: Provenza) ma rimane il fatto che le indicazioni «UE», «non UE» oppure «UE e non UE» sono sufficienti per assolvere l'obbligo.

Per esempio, se un succo di frutta è prodotto in Italia ma con arance tunisine, si può scrivere «*Made in Italy*» e aggiungere che le arance non provengono dall'Italia.

Le informazioni che vengono trasmesse non sono pertanto significative in quanto non consentono al consumatore di sapere da quale Paese provenga effettivamente l'ingrediente primario. La Commissione ha tradito il senso della norma in quanto crea ulteriore confusione nel momento in cui consente di assolvere l'obbligo affermando che l'ingrediente primario proviene da un luogo differente.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = INGREDIENTE PRIMARIO

Obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente primario: non deve necessariamente comparire la dicitura «Made in ...» o «Fabbricato in ...» ma basta anche solo un segno dal quale può evincersi il paese d'origine dell'alimento: una dicitura, un'illustrazione, un simbolo, un termine che si riferisca a luoghi o zone geografiche.

Es.: una bandiera dell'Italia o anche semplicemente i suoi colori disposti in modo da ricordarla senza alcun dubbio o ancora la forma dell'Italia o il Colosseo, la Torre di Pisa sono ritenuti sufficienti a indicare l'origine dell'alimento e quindi rendono obbligatoria l'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario.

Eccezioni: la regola non si applica:

- quando all'interno di una denominazione usuale o generica che contiene un riferimento geografico non più interpretato come indicazione d'origine o provenienza del prodotto (es.: salsa Worcester che oggi indica solo il tipo di salsa con certe caratteristiche ma non la sua origine);
- Quando il riferimento geografico è contenuto in una DOP/IGP (l'origine dell'ingrediente primario in questo caso non va indicata in quanto emerge dal disciplinare);
- Quando il nome o il riferimento geografico sia parte di un marchio registrato (in futuro saranno emanate delle regole da un regolamento di esecuzione della Commissione).

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = INGREDIENTE PRIMARIO

Cosa s'intende per ingrediente primario?

La definizione contenuta nell'art. 2 par. 2 lett. Q del Reg. (UE) 1169/2011 è abbastanza ambigua:

«l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa».

Il reg. 2018/775 non ha contribuito a chiarire questa definizione.

Due letture alternative:

- a) Ingrediente primario quantitativo;
- b) Ingrediente primario qualitativo (o caratterizzante)

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = INGREDIENTE PRIMARIO

- a) Ingrediente primario quantitativo;
- b) Ingrediente primario qualitativo (o caratterizzante)

Qual è il rapporto tra le due nozioni? Il testo del Regolamento sembrerebbe considerarle alternative. Quando ci sono entrambi, di quale bisogna indicare l'origine. Di quello quantitativo o di quello qualitativo? E se non ce n'è né uno quantitativo (nessun ingrediente supera il 50% del totale), né uno qualitativo perché nessuno degli ingredienti è associato dai consumatori al prodotto stesso?

Il Regolamento del 2018 non contiene elementi che consentano di dare una risposta. La ratio della norma è quella di tutelare l'interesse del consumatore ad essere informato della diversa provenienza dell'ingrediente che egli reputa più importante. Se si tratta di un'aranciata al consumatore interessa conoscere l'origine delle arance e non dell'acqua benché dal punto di vista quantitativo l'acqua sia prevalente rispetto alle arance. Lo stesso per i biscotti al cioccolato, al consumatore interessa conoscere l'origine del cioccolato e non quella della farina. Solo se manca l'ingrediente primario qualitativo allora va indicata l'origine dell'ingrediente primario quantitativo e cioè quello che rappresenta oltre il 50% del prodotto. Soluzione non certa in quanto la norma non dà indicazioni precise in questa direzione.

SEGUE: INDICAZIONI OBBLIGATORIE = DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

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 ≈).

SEGUE: 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-imbballati 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, par. 6).

SEGUE: 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 ...

SEGUE: 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.

SEGUE: 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.

RESPONSABILE COMMERCIALE – ART. 8 REG. (UE)
1169/2011

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.

RESPONSABILE COMMERCIALE – ART. 8 REG. (UE)
1169/2011

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

► Richiamo alla nozione di *operatore del settore alimentare* ex Reg. (CE) 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*”.

RESPONSABILE COMMERCIALE – ART. 8 REG. (UE)

1169/2011

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