



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



L'etichettatura dei prodotti alimentari nel diritto dell'UE

Prof. Stefania Negri

*Cattedra Jean Monnet in Diritto europeo della salute,
dell'ambiente e della sicurezza alimentare*



Basi giuridiche della competenza dell'UE

▶ **Tutela dei consumatori**

- art. 169 TFUE (adozione di misure finalizzate a tutelare la salute, la sicurezza e gli interessi economici dei consumatori)

▶ **Mercato interno**

- art. 114 TFUE (ravvicinamento delle legislazioni per la creazione del mercato interno)



Etichettatura

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

OJ L 304, 22.11.2011, p. 18–63



Regolamento (UE) 1169/2011

- ▶ Il nuovo regolamento riunisce due direttive in una unica disciplina:
- ▶ **2000/13/CE** - Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari (applicabile fino al 12 dicembre 2014)
- ▶ **90/496/CEE** - Etichettatura nutrizionale per i prodotti alimentari.



Regolamento (UE) 1169/2011

► **Scopo**

- Migliorare il livello d'informazione e di tutela dei consumatori

► **Ambito di applicazione**

- Si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare
- Si applica a tutti i prodotti alimentari destinati ai consumatori finali, inclusi quelli forniti dalle ed alle collettività



Regolamento (UE) 1169/2011

Principi e requisiti generali

- ▶ Né l'etichettatura né la presentazione del prodotto alimentare, né la sua pubblicità dovrebbero:
 - Ingannare il consumatore o fargli avere una comprensione sbagliata delle loro caratteristiche, proprietà e effetti
 - attribuire ad un prodotto alimentare proprietà di prevenzione, trattamento o guarigione di una malattia umana
- ▶ Le informazioni sui prodotti alimentari devono essere chiare e precise. Le etichette alimentari devono essere facilmente comprensibili per aiutare i consumatori a fare scelte alimentari e dietetiche meglio informate.

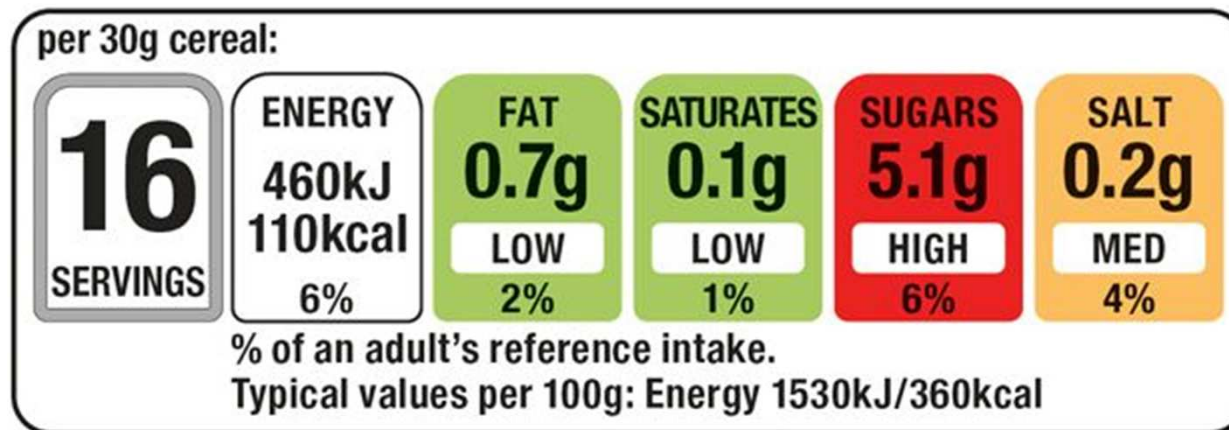
Regolamento (UE) 1169/2011

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie

Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia rientrano in una delle seguenti categorie:

- ▶ a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- ▶ b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento. Tali informazioni riguardano in particolare:
 - i) **gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;**
 - ii) **la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;**
 - iii) **l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze**

- ▶ c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.



Principali innovazioni introdotte dal Regolamento

- ▶ Maggiore **leggibilità** delle informazioni (dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie)
- ▶ Presentazione più chiara e armonizzata di **allergeni** (ad es. Soia, frutta a guscio, glutine, lattosio) per i cibi preconfezionati (enfasi per carattere, stile o colore di sfondo) nell'elenco degli ingredienti.
- ▶ Informazioni **obbligatorie per allergeni** per alimenti non preconfezionati, inclusi nei ristoranti e nei bar



Principali innovazioni introdotte dal Regolamento

- ▶ Informazioni obbligatorie sull'**origine delle carni fresche** di suini, pecore, caprini e pollame
- ▶ **L'etichetta nutrizionale** diviene obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione



Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA* typical adult
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6% 2000kcal
Protein	0.5g	1.3g	
Carbohydrate	10.5g	26.3g	29%
of which sugars	10.5g	26.3g	70g
Fat	trace	trace	
of which saturates	trace	trace	
Fibre	trace	trace	
Sodium	trace	trace	
Salt equivalent	trace	trace	

* Guideline daily amounts
100ml contains 62.5mg

Principali innovazioni introdotte dal Regolamento

- ▶ Informazioni specifiche sull'**origine vegetale di oli e grassi raffinati**
- ▶ Indicazione di **ingrediente sostitutivo** per gli alimenti "**imitazione**"
- ▶ Indicazione chiara di "**carne formata**" o "**pesce formato**"
- ▶ Indicazione chiara dei **prodotti scongelati**.



Principali innovazioni introdotte dal Regolamento

- ▶ Regole rafforzate per **prevenire pratiche ingannevoli**
- ▶ Nel caso di **vendita online o a distanza** del prodotto alimentare, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto
- ▶ Elenco dei **nanomateriali** presenti negli ingredienti
- ▶ Individuazione del **soggetto responsabile** della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione



Nutrition Typical values (cooked as per instructions)	per 100g	per 1/4 pack	% adult GDA 1/4 pack	GDA children (5-10 yrs)
Energy kJ	1007	2014		
Energy kcal	241	482		
Protein	8.4g	16.8g	24.1%	1800
Carbohydrate	20.6g	41.2g	37.3%	24g
of which sugars	1.8g	3.6g	17.9%	220g
of which starch	18.8g	37.6g	4.0%	85g
Fat	13.7g	27.4g	39.1%	70g
of which saturates	5.9g	11.8g	57.0%	20g
mono-unsaturates	1.5g	3.0g		
polyunsaturates	0.9g	1.8g		
Fibre	0.50g	1.00g		
Salt	0.20g	0.40g	7.5%	
of which sodium			16.7%	

GDA = Adult Guideline Daily Amounts are based on a diet of 2000 kcal per day for an average male. GDAs are guidelines and personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity level.

Prof. Stefania Negri
 snegri@unisa.it