

«Sviluppi del Regolamento 1169/2011»

Roberto Copparoni

Il contenuto di questa presentazione non vincola in alcun modo l'Amministrazione di appartenenza del relatore.

Il relatore dichiara l'assenza di conflitto di interessi

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Bologna

29 novembre 2016

- *Aggiornamento Regolamenti di esecuzione*
- *QUID*
- *Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*

ATTI ESECUTIVI RELATIVI AGLI OBBLIGHI INGREDIENTE PRIMARIO IN CASO DI INDICAZIONE VOLONTARIA DI ORIGINE

- Prima bozza è stata discussa nell'autunno 2013 con il gruppo di lavoro
- Febbraio 2015: il Parlamento europeo ha sollecitato a procedere con gli atti esecutivi

**IL 22 FEBBRAIO 2016, LA COMMISSIONE HA PRESENTATO AL WG UNA BOZZA
AGGIORNATA**

PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ARTICOLO 26(3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

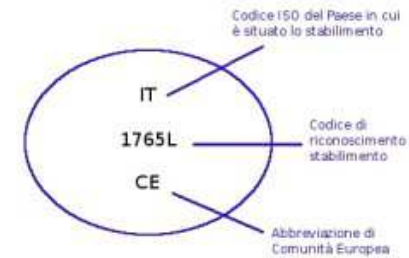
L'obbligo di indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento scatta quando indicazioni , come **dichiarazioni**, **termini** , **grafici** , **simboli** o **immagini**, **sono chiaramente destinati a dare informazioni sul PO o LP**

Non sono considerati PO o LP dichiarazioni geografiche che fanno riferimento a **ricette o a specifiche pratiche di produzione** in alcuni Paesi o luoghi , ben note ai consumatori normalmente informati e ragionevolmente avveduti

PROBLEMATICHE

- il Regolamento esecutivo si applica ai prodotti DOP/IGP/STG? **Secondo i Servizi Giuridici tali prodotti sono ricompresi.**
- il Regolamento esecutivo intaccherà gli obblighi specifici di origine ove previsti (es: miele)? **NO**
- l'obbligo di indicazione di origine/provenienza dell'ingrediente scatta anche in caso di richiamo all'origine nel marchio d'impresa? **?**

MARCHI



- Considerando 4

Il presente regolamento non dovrebbe pregiudicare l'uso dei nomi di alimenti, inclusi i nomi di marchi e brand che, pur riferendosi ad un luogo geografico, regione o paese in cui il cibo è stato originariamente prodotto o commercializzato, sono diventati il nome comune di un prodotto alimentare. Pertanto, i termini geografici inclusi in o che accompagnano il nome utilizzato riferiti a nomi abituali o pratiche di fabbricazione specifici in alcuni paesi o luoghi, non comporterebbe per il consumatore un'indicazione di origine o il luogo di provenienza se essi sono ben compresi in questo modo da parte dei consumatori.

- Considerando 7

Termini geografici utilizzati nei nomi commerciali come stabilito dagli Stati membri ai sensi dell'articolo 37 del Regolamento (UE) n 1379/2013 non dovrebbe far scattare l'applicazione del presente regolamento. Tuttavia, se tali alimenti contengono, in aggiunta, una dichiarazione o qualsiasi altra forma, che potrebbe essere considerata come un'indicazione volontaria di origine o di provenienza, il regolamento si applicano come regola generale.

MARCHI

POSIZIONE DG SANTE' (condivisa da Italia, Germania, Danimarca, Lussemburgo, Romania)

- il marchio d'impresa **non è un indicatore di origine del prodotto alimentare** e risponde alla Direttiva marchi e non al Reg.(UE) 1169/2011;
- si devono considerare i **rischi che il consumatore associ la "nazionalità" del marchio con la "nazionalità" del prodotto**. Ebbene, in caso di marchio "fuorviante" in termini di origine, la soluzione è da trovarsi nell'applicazione dell'art.26.2.a del Reg.(UE) 1169/2011, e non nell' art.26.3 [*es.: in caso di richiamo all'italianità nel marchio apposto sulla confezione di un alimento non prodotto in Italia, si dovrà applicare l'obbligo di indicazione di origine/provenienza di cui all'art.26.2.a. Nessun obbligo informativo aggiuntivo in caso di richiamo all'italianità nel marchio apposto sulla confezione di un alimento effettivamente prodotto in Italia, posto il rispetto della Direttiva Marchi (UE) 2015/2436*].
- L'applicazione dell'obbligo di cui all'art.26.2.a farebbe poi scattare anche l'obbligo di indicazione di origine/provenienza dell'ingrediente primario ai sensi dell'art.26.3.
- L'applicazione diretta al marchio degli obblighi ex art.26.3 (origine/provenienza dell'ingrediente primario) non è in linea con gli intenti del Reg.(UE) 1169/2011 e contraria al principio UE di limitare gli oneri amministrativi a carico delle imprese.
- *Regno Unito, Repubblica Ceca, Grecia, Lituania, Estonia non condividono e chiedono che anche i marchi siano inclusi nell'ambito di applicazione del Reg. esecutivo dell'art.26.3.*

'INGREDIENTE PRIMARIO

*ingrediente di un alimento che ne rappresenta
più del 50 % o che è caratterizzante*



- *ingrediente A : + 50%*
- *ingrediente B: usualmente associato al prodotto*

definizione binaria, passibile di interpretazioni non uniformi.

quale criterio deve essere usato per identificare l'ingrediente?

NECESSARIA interpretazione armonizzata

8

PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ARTICOLO 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

PO o LP ingrediente primario almeno allo stesso livello di precisione del *PO o LP* dell'alimento

(UE- SM - SM/Paese terzo, Regione o qualsiasi altra area geografica)

Se un ingrediente primario proviene da più di due *PO o LP* l'indicazione può essere data al **livello immediatamente inferiore di precisione** rispetto a quello dell'alimento

Se l'ingrediente principale è un **alimento con specifiche disposizioni UE** per l'indicazione del *PO o LP*, queste disposizioni si applicano, mutatis mutandis (es. carne bovina)

PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ARTICOLO 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

Articolo 26 (3)b:

l'operatore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

nel caso del Paese di origine:

" ... Con (nome dell'ingrediente primario) di origine diversa "

nel caso del luogo di provenienza :

" ...Con (nome dell'ingrediente primario) di diversa provenienza "

PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ART. 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

PRESENTAZIONE DELLE INFORMAZIONI

1. Le informazioni sull'ingrediente primario sono **visualizzate immediatamente** dopo l'indicazione del *PO o LP* dell'alimento, utilizzando lo stesso tipo di carattere e dimensione
2. Se il *PO o LP* di un alimento è fornito in **forma grafica**, le informazioni sull'ingrediente primario sono visualizzate vicino dell'indicazione del *PO o LP* dell'alimento

I criteri sono stabiliti dall'articolo 13, paragrafi 2 e 3 del Regolamento
(dimensioni caratteri)

PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ART. 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

CRITICITÀ

non vengono risolti i dubbi su come individuare l'ingrediente primario, nel caso in cui siano presenti più ingredienti con le stesse prerogative

difficoltà per gli organi di controllo ad intervenire in quanto esistono molte varianti (ricette, simboli, bandiere, prodotti caratterizzati da una città come ad es. il pandoro di Verona)

NO ad una lista positiva di ogni Stato membro: complicato, non esaustiva, dovrebbe essere continuamente aggiornata, ostacolerebbe la creatività di nuove ricette

NO ad inserire, nelle denominazioni che richiamano ricette o lavorazioni, la specifica "tipo" / "stile" per differenziarle dalle indicazioni di origine/provenienza

RELAZIONE SULLA PRESENZA DI ACIDI GRASSI TRANS NEGLI ALIMENTI

VALUTAZIONE D'IMPATTO

Richiesta dati sulle **conoscenze del consumatore** sui TFA (salubrità percepita, influenza sulle scelte alimentari)

Richiesta dati sulle **misure nazionali** (limiti sui tenori, etichettatura obbligatoria, riformulazione volontaria degli alimenti)



REPORT (3.12.2015)

REPORT ACIDI GRASSI TRANS

Assunzione media di TFA nella popolazione europea: *> dell'1% (soglia OMS), ma una percentuale della popolazione (di tutte le età) ne consuma ancora un eccesso.*

L'efficacia dell'intervento sembra dipendere da tre fattori principali:

- il contributo all'assunzione media TFA dai prodotti per i quali una etichettatura sarebbe necessaria,
- la capacità dei consumatori di utilizzare adeguatamente le informazioni fornite,
- la disponibilità a pagare di più per un cibo sano

La valutazione suggerisce che un limite legale per i contenuti TFA «aggiunti industrialmente» rappresenta la misura più efficace in termini di salute pubblica, protezione dei consumatori e compatibilità con il mercato interno

Il modo in cui potrebbe essere messo in pratica richiede **ulteriori indagini**. Eventuali limiti avrebbero bisogno di essere introdotti in modo da ridurre al minimo i rischi di conseguenze non volute e l'impatto sui produttori e prodotti specifici

RELAZIONE SU BEVANDE ALCOLICHE E "ALCOLPOPS"

In **STAND-BY**, nonostante il Parlamento e molti Stati membri sollecitino progressi

POSIZIONI DIVERSE al Consiglio Salute

Il settore vitivinicolo non è d'accordo

UK e IRL: i produttori di bevande alcoliche hanno dichiarato che metteranno etichettatura volontaria sul valore energetico

FL: obbligo di riportare il contenuto energetico su tutte le bevande alcoliche

NL: NESSUNA distinzione tra bevande alcoliche e altri alimenti, ma POICHE' durante i negoziati questa posizione non è passata, INVOCA almeno il contenuto energetico

PROGETTO DI LINEE GUIDA GENERALI PER L'ATTUAZIONE DEL PRINCIPIO DELLA DICHIARAZIONE INGREDIENTI QUANTITATIVA (QUID)

Il testo concordato nella riunione del WG del 10.06.2015, è stato inviato alla consultazione interservizi interna alla Commissione europea

Gli esiti della consultazione dovrebbero aversi entro l'estate 2016.

Se il testo non subirà modifiche sostanziali, verrà [pubblicato sul sito della DG SANTE'](#) e poi tradotto in tutte le lingue ufficiali

PROGETTO DI LINEE GUIDA PER IL QUID

LA DICHIARAZIONE QUID E' OBBLIGATORIA :

"... Qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figura nel nome dell'alimento..."

a) l'ingrediente è incluso nella denominazione dell'alimento

(es. pizza prosciutto e funghi, yogurt alla fragola, mousse di salmone, gelato al cioccolato) *

* In questi casi, sono gli ingredienti sottolineati devono essere quantificati

b) la categoria di ingredienti è inclusa nel nome del prodotto alimentare (es. pasticcio vegetale, bastoncini di pesce, torta di frutta*)

* In questi casi, la dichiarazione QUID deve concentrarsi soltanto sulla verdura, pesce, noci o frutta contenuto totale del prodotto

...o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore

Chili

carne macinata di manzo fagioli, pomodori, peperoni, cipolle e peperoncino tritato

Carne di manzo

Questa disposizione non si applica tal quale a tutti i prodotti:

Ad esempio, non è necessario per indicare la quantità di mele utilizzata nella preparazione del **sidro** o di carne nella preparazione del **prosciutto**

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Bologna

29 novembre 2016

PROGETTO DI LINEE GUIDA PER IL QUID

"... Qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o grafici»

A) un ingrediente particolare viene sottolineato in etichetta in maniera disgiunta dalla denominazione

Es.

- "con pollo"
- "a base di burro"
- "con crema"

B) la rappresentazione pittorica viene utilizzata per enfatizzare selettivamente uno o più ingredienti (es. pesce)

C) un ingrediente è sottolineato da una immagine che evoca la sua origine, es. immagine o disegno di una mucca per sottolineare ingredienti caseari: latte, burro

Questa disposizione non si applica quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti alimentari senza enfatizzare un particolare uno (es. immagine che rappresenta tutte le verdure utilizzate in una zuppa). In tal caso, è necessario dichiarare QUID per la categoria "vegetali"; oppure nel caso di una miscela alimentare, in cui una rappresentazione grafica illustra come preparare il prodotto secondo le istruzioni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

19

Bologna

29 novembre 2016

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (BOZZA 2014)

Completato l'iter di consultazione interservizi interna alla Commissione europea, con esiti positivi (solo piccoli rilievi redazionali)

Verranno pubblicate entro il 2016 (?) sul sito della DG SANTE' e tradotte in tutte le lingue ufficiali

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o un prodotto che provoca allergie o intolleranze, l'etichetta deve riportare chiaramente tale indicazione.

Tuttavia, questo non significa che il riferimento al componente deve essere ripetuto tutte le volte che queste sostanze sono presenti.

Es. un alimento che comprende additivi alimentari, i vettori e coadiuvanti tecnologici derivati dal grano potrebbe essere etichettato come segue:

- "
...
- Additivo ⁽¹⁾
- Additivo ⁽¹⁾
- Carrier ⁽¹⁾
- Coadiuvante tecnologico ⁽¹⁾
- ..."

(1) dal grano

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Per le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze devono essere utilizzate le denominazioni dell'allegato II.

In alcuni casi, i nomi specifici di alimenti *potrebbero non essere tanto comprensibili per il consumatore*, come quelli generici forniti nell'all. II

Es. pesci o molluschi

Poiché l'obiettivo è quello di consentire al consumatore di identificare gli ingredienti alimentari che possono scatenare le reazioni allergiche, in alcuni casi, potrebbe essere consentito fornire nominativi diversi da quelli elencati nell'allegato.

"baccalà" invece di pesce

"Ostrica", "cozze" invece di molluschi

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Altri esempi possibili:

- Latte: burro, panna, formaggi, yogurt ...
- Pesce: salmone, tonno ...
- Crostacei: gamberi, aragoste, granchi, ...

Come il consumatore comprende il nome degli alimenti in questione può variare tra gli Stati membri, è quindi necessaria una *valutazione caso per caso*

Dato il rischio importante associato con le allergie alimentari, *se non vi è alcun dubbio circa la comprensione del consumatore*, i nomi generici (come riportato nell'allegato II) devono essere forniti e sottolineati

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

L'indicazione di sostanze o prodotti allergizzanti non è richiesto quando il nome del prodotto alimentare fa chiaramente riferimento alla sostanza o prodotto in questione

formaggio, burro, panna o yogurt si riferiscono chiaramente al latte

molti formaggi venduti con un nome commerciale, o una denominazione, non fanno esplicitamente riferimento al latte

In questo caso è necessaria un'integrazione

Esempio:

"Ambert" (come nome del prodotto)

"Formaggio blu fattoria" (come testo aggiuntivo)

- Nel caso in cui il nome di un alimento come il kefir, non si riferisce chiaramente a un ingrediente di cui all'allegato II (latte), nessuna delle condizioni sopra descritte è soddisfatta, e i consumatori in alcuni Stati membri potrebbero essere ignari della presenza di tale ingrediente, gli operatori del settore alimentare devono garantire l'informazione, e, in tal senso, gli Stati membri possono richiedere ulteriori informazioni in etichetta

Ciò significa che la richiesta di ulteriori informazioni è pienamente giustificato e necessario, e attuato in modo non discriminatorio e proporzionato

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- *Nel caso di ingredienti e coadiuvanti tecnologici derivati da frutta a guscio, che termini devono essere indicati come 'chiaro riferimento': 'frutta a guscio' o il loro nome specifico?*

La frutta a guscio deve essere dichiarata nella lista degli ingredienti con il nome specifico, cioè **mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o Queensland.**

- *Esempio: nocciole tostate, aromi (mandorle)*

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Nel caso di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine, deve essere indicato come "chiaro riferimento": "glutine" o il nome specifico del cereale?

I cereali contenenti glutine devono essere dichiarati nella lista degli ingredienti con il nome specifico del cereale, cioè grano (come farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena

Esempio: farina di frumento, aceto di malto d'orzo, fiocchi avena

La parola 'glutine' può essere aggiunta su base volontaria, ma è il nome specifico del cereale che deve essere sottolineato, non il glutine

Esempio: farina di frumento (contiene glutine)

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se il **glutine viene aggiunto come tale** deve essere indicato anche il nome del cereale da cui il glutine proviene. Ciò è dovuto al fatto che i consumatori possono essere allergici o intolleranti ad un cereale con una proteina diversa dal glutine

Esempio: glutine (grano) o glutine di frumento

In caso di ingredienti provenienti da cereali contenenti glutine, come "**proteine vegetali idrolizzate**", dovrebbe essere fatto riferimento al cereale in questione

*Esempio: idrolizzato proteico (grano) o (glutine di frumento)
proteine vegetali idrolizzate (contiene grano) o (contiene glutine di frumento)*

LINEE GUIDA RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

I solfiti naturali sono da includere ai solfiti aggiunti quando si dichiara l'informazione allergene per i solfiti?

Nel calcolare il livello di concentrazione di solfiti utilizzati come ingredienti per la fabbricazione o preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito (max 10 mg/kg o mg/litro), **anche la presenza di solfiti naturali** dovrebbe essere presa in considerazione.

PRESENZA NON INTENZIONALE DI ALLERGENI

La *task force* ha esaminato tre opzioni:

- "*may contain traces of ...*": opzione scartata perché pone il problema interpretativo del concetto di "tracce";
- testo libero a scelta da parte degli operatori del settore: opzione scartata perché contraria all'obiettivo di armonizzazione;

"*may contain*": sembra essere l'espressione che risulterebbe meglio compresa dai consumatori europei. La *task force* ha dunque puntato su questa espressione.

Questioni aperte:

- si vuole armonizzare l'obbligo? Dove? Vicino alla lista degli ingredienti?
- come reagire in caso di presenza di allergeni non dichiarati? [la *task force* suggerisce un richiamo all'art.14, par.2, lettera a) del Reg. (CE) 178/02];

Necessità di identificare **valori-soglia**. L'Italia suggerisce di partire dagli allergeni sui quali già esistono studi approfonditi che consentirebbero di individuare valore-soglia sotto al quale non consentire l'impiego dell'espressione "*may contain*". Ciò al fine di evitare che un problema di sicurezza alimentare si trasformi in un abuso per autotutela delle aziende creando un problema nutrizionale per i soggetti allergici.

GRAZIE

ALIMENTI E SALUTE
è anche una questione di etichetta

Bologna
30
29 novembre 2016



MODIFICHE AL DECRETO LEGISLATIVO N.109 DEL 27 GENNAIO 1992

Adeguamenti necessari sul piano del diritto interno

Riordino e riassetto della normativa nazionale attraverso l'aggiornamento, la razionalizzazione e la semplificazione della stessa, sia a maggiore tutela del consumatore, sia per assicurare certezza giuridica agli operatori del settore alimentare in Italia.

Modifiche al decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992, recante *“Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”*

SCHEMA DI DISEGNO DI LEGGE RECANTE LA DELEGA AL GOVERNO PER IL RECEPIMENTO DELLE DIRETTIVE EUROPEE E L'ATTUAZIONE DI ALTRI ATTI DELL'UE – LEGGE DI DELEGAZIONE EUROPEA 2015

DELEGA AL GOVERNO PER L'ADEGUAMENTO DELLA NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL Reg. (UE) n.1169/2011 E DELLA DIRETTIVA n.2011/91/UE

- Proposta **MISURINA** - **ART. 4** - **L-MIPAAF**

- Indicazione obbligatoria della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento
- adeguare il sistema sanzionatorio nazionale per le violazioni amministrative