

PRESENTAZIONE DEL DOCENTE



Paolo DI BONA

Esperto di etichettatura degli alimenti e di regulatory compliance per mercati U.E. ed extra U.E.



Reg 1169/11

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione



1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.

Mia nonna lo capirebbe?

4. Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Reg 1169/11

Articolo 13

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.
2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono 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.
3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.
5. Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.

Reg 1169/11

Articolo 19

Omissione dell'elenco degli ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:
 - a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
 - b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
 - c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
 - d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
 - e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.
2. Al fine di tener conto dell'utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, integrare il paragrafo 1 del presente articolo nella misura in cui le omissioni non provochino un'inadeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.

Reg 1169/11

Articolo 20

Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti

Fatto salvo l'articolo 21, nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

b) gli additivi e gli enzimi alimentari:

i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure

ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

e) l'acqua:

i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o

ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

Reg 1169/11

Articolo 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.



Reg 1169/11

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e ► **C3** prodotti della pesca ◀, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Reg 1169/11

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Reg 1169/11

10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Reg 1169/11

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE,

del 13 luglio 2017,

riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

(2017/C 428/01)

- l'elenco dei «cereali» di cui all'allegato II, punto 1 è da ritenersi esaustivo,
- il termine «uova» figurante nell'allegato II, punto 3, si riferisce alle uova prodotte da tutti i volatili d'allevamento,
- Il termine «latte» di cui all'allegato II, punto 7, si riferisce al latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento,
- l'elenco di cui all'allegato II, punto 8, relativo alla «frutta a guscio» è da ritenersi esaustivo,
- l'allegato II elenca non soltanto le sostanze e i prodotti ivi menzionati come tali ma anche i prodotti derivati. I microrganismi coltivati su un substrato che costituisce un ingrediente alimentare figurante nell'allegato II non dovranno essere considerati prodotti derivati da detti substrati.

3.1. *Casi nei quali l'alimento riporta un elenco di ingredienti*

9. Quando si utilizza «spelta», «khorasan» o «grano duro», è obbligatorio un riferimento chiaro al tipo specifico di cereale, ovvero «grano». Il termine «grano» potrà essere corredato della parola «duro», «spelta» o «khorasan», aggiunta su base volontaria.

Ad esempio: grano oppure grano (duro) o grano duro,
grano oppure grano (spelta) o spelta.

Reg 1169/11

10. L'indicazione di un tipo specifico di cereale potrà essere corredata della parola «glutine», aggiunta su base volontaria.

Ad esempio: farina di grano (contiene glutine) o farina di grano (glutine).

11. Quando il glutine è aggiunto in quanto tale, come ingrediente, occorre indicare il tipo di cereale da cui esso proviene.

Ad esempio: glutine (grano), glutine di grano o glutine (da grano)

destrina (grano) oppure (glutine di grano); destrina (contiene grano) oppure (contiene glutine di grano)



12. Quando un prodotto contenente uno dei cereali figuranti nell'allegato II (ad esempio avena) soddisfa le prescrizioni pertinenti del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione ⁽¹⁾, si potrà utilizzare sul prodotto la dicitura «senza glutine» o «con contenuto di glutine molto basso». Ad ogni modo il cereale menzionato nell'allegato II dovrà comunque essere indicato ed evidenziato nell'elenco degli ingredienti ai sensi degli articoli 9 e 21 del regolamento.


13. Nel caso della frutta a guscio, il tipo specifico figurante nell'elenco dell'allegato II, punto 8, deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti, ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland. Se sono stati utilizzati ingredienti o coadiuvanti tecnologici derivati dai tipi di frutta a guscio elencati nell'allegato II, l'ingrediente deve essere indicato con un riferimento chiaro alla denominazione specifica del tipo di frutta a guscio.

Ad esempio: aromi (mandorla).

Reg 1169/11

16. Quando il nome di un ingrediente è composto da più parole distinte (ad esempio «poudre de lait», «latte in polvere») è sufficiente evidenziare soltanto la parola corrispondente alla sostanza/al prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II. Quando il nome di un ingrediente comprende il nome di un allergene in un'unica parola (ad esempio la parola tedesca «Milchpulver», latte in polvere) è sufficiente evidenziare la parte del nome dell'ingrediente corrispondente alla sostanza/al prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

3.2. In mancanza di un elenco degli ingredienti

- 
19. Nel caso di alimenti per i quali non è richiesto l'elenco degli ingredienti (ad esempio il vino) ma che sono utilizzati come ingredienti nella fabbricazione o nella preparazione di un altro alimento per il quale è fornito l'elenco degli ingredienti, è necessario evidenziare gli allergeni presenti in detto alimento al fine di distinguerli dagli altri ingredienti elencati (si applica l'articolo 21, paragrafo 1).

Ad esempio: ingredienti: ... vino (contiene solfiti): la parola «solfiti» è evidenziata.

Reg 1169/11

22. L'articolo 21, paragrafo 1, ultimo comma, dispone quanto segue:

«Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste».

23. In conformità con tale prescrizione, quando un alimento è venduto con una denominazione quale «formaggio» o «crema», che fa chiaramente riferimento a uno degli allergeni elencati nell'allegato II (ad esempio latte) e per la quale non è richiesto un elenco degli ingredienti a norma dell'articolo 19, paragrafo 1, lettera d), del regolamento, l'allergene in questione non deve essere indicato sull'etichetta.

24. Se tuttavia tale alimento è venduto con un marchio o una denominazione commerciale che di per sé non fa chiaramente riferimento a uno degli allergeni elencati nell'allegato II, la denominazione in questione dovrà essere integrata con informazioni supplementari contenenti un «chiaro riferimento» all'allergene in questione, come prescritto dall'articolo 21, paragrafo 1, ultimo comma.

Ad esempio:

«Ambert» (denominazione dell'alimento) con l'indicazione «formaggio blu di fattoria» (testo integrativo del nome dell'alimento esposto immediatamente accanto alla denominazione dell'alimento), dove la parola «formaggio» è un chiaro riferimento alla sostanza figurante nell'allegato II.

Poiché è probabile che i consumatori dei vari Stati membri non abbiano una comprensione univoca della denominazione degli alimenti in questione, è necessaria una valutazione caso per caso.

25. Qualora la denominazione dell'alimento faccia chiaramente riferimento ad uno degli allergeni elencati nell'allegato II e per l'alimento in questione sia fornito (su base volontaria o obbligatoria) un elenco degli ingredienti, l'allergene presente in detto alimento deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti.

Ad esempio: «Formaggio (latte, sale, caglio, ...)»: la parola latte è evidenziata.



Reg 1169/11

4. Informazioni sugli allergeni nel caso degli alimenti non preimballati

28. L'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011 dispone quanto segue:
- «1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
 - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
 - [...]
 2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragrafo 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.»
29. Il regolamento prevede informazioni obbligatorie sugli allergeni per gli alimenti non preimballati
30. Gli Stati membri restano competenti ad adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le informazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili su tali alimenti. In linea di massima per consentire ai consumatori di effettuare una scelta consapevole sono ammesse tutte le tecniche di comunicazione per quanto riguarda la fornitura di informazioni sugli allergeni, ad esempio un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale (ovvero informazioni verbali verificabili).

D.Lgs. 231/2017

Art. 19

Vendita di prodotti non preimballati

1. I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e), del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucre protettivo, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate imballaggio.

2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento;

Reg 1169/11

3.5. Ripetizione volontaria

27. Fatte salve le vigenti disposizioni unionali applicabili a specifici alimenti (¹), la ripetizione delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti, l'utilizzo della parola «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, o l'impiego di simboli o caselle di testo, non sono possibili su base volontaria (cfr. il considerando 47 e l'articolo 21, paragrafo 1, letto in combinato disposto con l'articolo 36, paragrafo 1, del regolamento).

Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



Reg 1169/11



P.A.L.: il caso dell'Olanda

Allergen	2016 BuRO advice (mg total protein of the allergen)	Recommended reference dose based on ED05* (mg total protein of the allergen)**
1. Nuts (cashew, almond, walnut, pecan, pistachio, Brazil nuts, macadamia nuts)		1.0
2. Hazelnut	0.011	3.0
3. Celery	-	1.0
4. Egg	0.0043	2.0
5. Fish	-	5.0
6. Peanut	0.015	2.0
7. Lupine	0.83	15.0
8. Milk	0.016	2.0
9. Mustard	0.022	0.40
10. Sesame	0.1	2.0
11. Crustaceans	3.7	200.0
12. Soya beans	0.078	10.0
13. Cereals containing gluten/wheat	0.14	5.0 <i>With as maximum action limit 20 mg gluten/kg</i>
14. Molluscs	-	20.0

L'etichettatura precauzionale (PAL) deve venire impiegata solo in seguito all'adozione di tutte le misure preventive, all'esito di una valutazione del rischio che dimostri l'esistenza di un 'cross contact' inevitabile che può determinare un rischio per la salute del consumatore.

Le sole diciture ammesse sono *'può contenere...'* o *'non adatto ai consumatori allergici a...'*, seguite dalla citazione specifica dei singoli allergeni (e non anche della loro categoria. Es. noci, nocciole e non 'frutta secca con guscio').

Non è ammesso l'utilizzo di PAL, viceversa, quando la presenza dell'allergene sia certa e inevitabile, poiché ad esempio riscontrata sulla quasi totalità dei campioni analizzati. In tal caso l'allergene va indicato tra gli ingredienti.

Non è ammessa alcuna PAL sulle etichette di prodotti che rechino un'indicazione 'free-from' relativa alla stessa matrice (i.e. *'senza glutine'*, *'può contenere frumento'*), poiché ciò sarebbe fonte di confusione per i consumatori

P.A.L.: i prossimi passi...

The screenshot shows a web browser window with the URL ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/16653-Food-labelling-voluntary-provision-of-Precautionary-Allergen-Labeling. The page is titled "Food labelling – voluntary provision of Precautionary Allergen Labelling (PAL)".

On the left, a vertical timeline indicates the stages of the initiative:

- In preparation** (marked with an orange circle)
- Upcoming**
- Draft act** (marked with a blue circle) - This stage includes a "Feedback: Upcoming" button.
- Commission adoption** (marked with a blue circle) - This stage includes the text "Planned for Fourth quarter 2027".

The main content area is titled "About this initiative" and includes the following information:

- Summary:** This initiative sets requirements for providing voluntary information on the possible, unintentional presence of allergens in food, known as Precautionary Allergen Labelling (PAL).
- Harmonised PAL use across the EU will:**
 - give consumers with allergies clear and consistent information;
 - prevent unnecessary food choice restrictions; and
 - support the single market by ensuring a level playing field for food businesses.
- Topic:** Food safety
- Type of act:** Implementing regulation
- Committee:** [C20406](#)

Below this information, there is a section titled "Draft act" with a "Feedback: Upcoming" button.