



**UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE**  
**FALCOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA**

---

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente  
e nei luoghi di Lavoro

**REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011:**  
**L'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE FACOLTATIVA**

Relatore:  
**Dott. Massimo Principi**

Tesi di Laurea di:  
**Alessandro Cameruccio**

A.A. 2021/2022

## Sommario

<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>2</b>
<b>CAPITOLO I – LEGISLAZIONE SULLA ETICHETTATURA ALIMENTARE .....</b>	<b>5</b>
1.1 Evoluzione della legislazione nazionale ed europea .....	6
1.2 Etichettatura alimentare.....	24
<b>CAPITOLO II- ETICHETTATURA NUTRIZIONALE.....</b>	<b>30</b>
<b>CAPITOLO III - Etichettatura nutrizionale facoltativa sul Front Of Pack (FOP) .....</b>	<b>36</b>
<b>CONCLUSIONI.....</b>	<b>45</b>
<b>BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA .....</b>	<b>49</b>

## INTRODUZIONE

L'etichettatura alimentare rappresenta un tema particolarmente sentito nell'Unione Europea, da parte di tutti gli attori della filiera alimentare, dal produttore o importatore, il cosiddetto operatore del settore alimentare (O.S.A.) al consumatore finale, passando attraverso le Autorità preposte a garantire la sicurezza alimentare e la lealtà delle transazioni commerciali.

Essa è in primo luogo disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 *“relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.....”* come descritto nel I capitolo del presente elaborato unitamente ai contenuti obbligatori della etichettatura alimentare, le cui informazioni debbono essere *“precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore”*<sup>1</sup>

Gli obblighi previsti dalla normativa coinvolgono in primo luogo i produttori e gli importatori degli alimenti che attraverso di essa debbono fornire al consumatore finale tutta una serie di informazioni finalizzate alla *“conoscenza”* del prodotto alimentare proposto. Nel presente elaborato ci si riferirà ai soli alimenti preimballati, quelli cioè posti in un imballo e destinati come tali alla vendita al consumatore finale e alle collettività in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio<sup>2</sup>. Trattasi di informazioni principalmente obbligatorie, cui possono aggiungersi alcune facoltative che pertanto andranno ad integrare le prime,

---

<sup>1</sup> v. articolo 7, paragrafo 2 (Pratiche leali d'informazione) del Regolamento (UE) n. 1169/2011

<sup>2</sup> v. articolo 2, paragrafo 2, lett. e (Definizioni) del Regolamento (UE) n. 1169/2011

come nel caso in trattazione nel presente elaborato, relativo all'etichettatura nutrizionale.

Alle prime, le obbligatorie, rientrano quelle prettamente commerciali quali denominazione, nome o ragione sociale ed indirizzo dell'O.S.A., la provenienza quando previsto e la quantità netta dell'alimento), quindi quelle relative all'elenco, ai quantitativi ponderali degli ingredienti in generale e agli ingredienti quali allergeni e sostanze che provocano intolleranze, che potrebbero arrecare danno alla salute di particolari tipologie di consumatori. Altre informazioni obbligatorie sono rappresentate da tutte le informazioni relative alle *"istruzioni per l'uso"* quando la loro omissione potrebbe rendere difficile un adeguato uso dell'alimento nonché le modalità di conservazione e/o le condizioni d'impiego come anche le informazioni relative alla *"shelf life"*, il cosiddetto periodo di tempo che intercorre fra la data di produzione ed il consumo dell'alimento senza che vi siano rischi per la salute del consumatore (il termine minimo di conservazione o la data di scadenza)<sup>3</sup>. Infine, l'art. 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, alla lettera l) dispone come informazione obbligatoria la *"dichiarazione nutrizionale"* di cui si tratterà nel II capitolo.

Qualora l'O.S.A ritenesse voler integrare le prime con indicazioni supplementari che ritiene poter favorire scelte maggiormente informate e consapevoli del consumatore, potrà farlo, a condizione che queste soddisfino i seguenti requisiti: non indurre in errore il

---

<sup>3</sup> V. articolo 9 (Elenco delle indicazioni obbligatorie) del Regolamento (UE) n. 1169/2011

consumatore, non essere né ambigue né confuse per il consumatore ed se necessario basate su dati scientifici pertinenti.<sup>4</sup>

Un aspetto legato a questo ambito è quello disciplinato dall'art. 35 (Forme di espressione e presentazione supplementari) del Regolamento, che prevede in riferimento a *“valore energetico”* e *“quantità di sostanze nutritive”* la possibilità di espressione delle informazioni *“mediante altre forme di espressione e/o”* rappresentati *“usando formule o simboli grafici oltre a parole o numeri”* al fine di *“facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta”*. Questa tipologia informazione supplementare facoltativa ed integrativa della etichettatura nutrizionale in etichetta, può essere apposta sul fronte dell'imballaggio, differentemente dalla dichiarazione nutrizionale che è apposta solitamente sulla parte posteriore. Dall'espressione inglese *“front-of-pack”* deriva l'acronimo FOP con cui essa viene normalmente richiamata. Si dà atto, comunque, che già dal 1989 la Svezia, seguita da Slovenia nel 1992, hanno anticipato l'adozione di FOP. Di questo argomento si tratterà infine nel capitolo III illustrandone le caratteristiche e lo stato nel contesto dei paesi dell'Unione Europea.

---

<sup>4</sup> v. articolo 36 (Requisiti applicabili *sulle informazioni volontarie sugli alimenti*) del Regolamento (UE) n. 1169/2011

## **CAPITOLO I – LEGISLAZIONE SULLA ETICHETTATURA ALIMENTARE**

Le norme principali da considerare per l'etichettatura degli alimenti, sono due a livello europeo e una a livello nazionale:

- Regolamento UE 1169/2011<sup>5</sup> - riguarda le informazioni sugli alimenti che i prodotti preimballati, confezionati, sfusi o preincartati devono indicare al consumatore finale.
- Regolamento UE 775/2018 - indica le modalità di applicazione del Regolamento appena descritto, con riferimento alle norme sull'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.
- D.Lgs. 231/2017 - disciplina le sanzioni previste nei casi di violazione del Regolamento UE.

Nel paragrafo seguente verrà illustrata l'evoluzione della legislazione relativa all'etichettatura degli alimenti, mentre in quello successivo si proporranno i principali aspetti disciplinanti la materia contenuti nel Regolamento (UE) n. 1169/2011.

---

<sup>5</sup> Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento 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 (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18)

## 1.1 Evoluzione della legislazione nazionale ed europea

Possiamo suddividere l'evoluzione della legislazione in varie fasi che si sono susseguite nel corso degli anni a partire dal 1962 con la Legge n. 283 (Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) che ha rappresentato la prima normativa italiana completa ed organica sulla materia dell'igiene alimentare. La Legge modificava gli Articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265, denominato "Testo Unico delle Leggi Sanitarie", erede del precedente Testo Unico approvato con R.D. 1 agosto 1907, n. 636. I testi unici in materia di etichettatura degli alimenti, le etichette però esistevano, ma rispondevano ad esigenze propagandistiche ed erano spesso pompose ed autoreferenziali, evidenziando per esempio l'assegnazione di premi e riconoscimenti al produttore in qualche esposizione nazionale od internazionale, ostentando immagini di fantasia e decorazioni, talvolta promettendo effetti benefici fino ed oltre i limiti della ciarlataneria.

La Legge n. 283/1962 prevede all'art. 8 : *"I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione, o su etichette appostevi, l'indicazione a carattere leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché l'indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e l'indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno*

*stabilite nel regolamento<sup>6</sup> di cui all'art. 23, ed infine il quantitativo netto in peso o volume.*

*Il regolamento determinerà altresì l'elenco dei prodotti alimentari o delle bevande confezionati per i quali, oltre alle indicazioni di cui al comma precedente, dovrà essere riportata anche la data di confezionamento secondo le modalità da stabilirsi nel regolamento stesso.*

*I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'art. 23”.*

L'art. 8 si conclude con la sanzione prevista per la violazione: *“I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000”.*

Altre disposizioni rientranti nella sfera dell'etichettatura e della pubblicità degli alimenti erano date dall'art. 13: *“È vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose. I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 600.000 a lire 15.000.000”.*

In quest'ultimo articolo il legislatore nazionale pone dei limiti alla

---

<sup>6</sup> Il Regolamento di cui all'art. 23 della Legge 283/62 è rappresentato dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 193 del 16 luglio 1980)



libertà della quale fino ad allora avevano goduto produttori e commercianti di alimenti di propagandare in maniera fantasiosa, quando non pericolosa, e spesso ingannevole, caratteristiche e proprietà.

Le indicazioni obbligatorie dovevano essere riportate *“sulla confezione o su etichetta saldamente appostavi”*, e dovevano comprendere la denominazione legale dove prevista, il nome o ragione sociale o marchio depositato dell'impresa produttrice o confezionatrice, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, gli ingredienti elencati in ordine decrescente di quantità ponderale o volumetrica, il quantitativo netto in peso o volume eventualmente accompagnato, per i prodotti in liquido di governo, dal peso sgocciolato. Per alcune di tali indicazioni erano definite anche specifiche modalità ed esenzioni, e per il quantitativo netto le tolleranze previste.

Per molti alimenti era prescritta inoltre la data di confezionamento espressa a seconda dei casi con l'anno, con il mese e l'anno, con il giorno, il mese e l'anno. Tra questi il latte pastorizzato o UHT, alcuni derivati del latte da consumarsi crudi o pastorizzati, le carni congelate, le paste ripiene con carne o ricotta, le carni preparate, i prodotti ittici freschi e congelati, i prodotti d'uovo, i surgelati.

L'art. 66 definiva le indicazioni obbligatorie sui prodotti sfusi o sulle confezioni non più integre, da riportare su un cartello *“tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce”*. Le indicazioni erano le stesse previste per i prodotti confezionati, ad esclusione del quantitativo netto e della data di confezionamento.

La sanzione pecuniaria per le violazioni era prevista dall'art. 17 della

Legge 283/1962, con un importo fino a lire 500.000, poi aggiornato dalla Legge n. 689/1980 a lire 1.500.000; l'autorità competente per le sanzioni era, al momento dell'entrata in vigore del regolamento, ancora l'autorità giudiziaria, ma già l'anno successivo, con la depenalizzazione operata dalla Legge n. 689/1981, la competenza passava all'ufficio periferico del Ministero competente per materia; nel caso specifico, gli uffici sanitari della Regione, fatte salve deleghe assegnate con legge regionale ad altri.

In passato le legislazioni nazionali, si erano sviluppate in piena autonomia e l'esigenza di armonizzazione era molto sentita dagli Stati Membri come condizione per libera circolazione delle merci e il funzionamento del mercato comune. A seguire, troviamo la lunga fase delle direttive comunitarie e delle disposizioni nazionali della legislazione.

Direttiva 79/112/CEE del Consiglio del 18 dicembre 1978. Nove gli Stati Membri: Belgio, Francia, Germania, Italia, Lussemburgo, Paese Bassi, Regno Unito, Danimarca, Irlanda. Veniva introdotto il principio secondo il quale l'etichettatura non deve indurre in errore il consumatore circa caratteristiche e proprietà, in particolare quelle "atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana". Oltre alla denominazione, all'elenco degli ingredienti, al quantitativo netto e al nome o ragione sociale e sede del produttore o dell'importatore venivano introdotte, come indicazioni obbligatorie, le "*condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione*" e il "*termine minimo di conservazione*". Veniva inoltre introdotta l'indicazione del luogo d'origine o di provenienza, ma limitatamente ai casi in cui la sua

omissione poteva indurre in errore l'acquirente. Diveniva obbligatoria anche l'indicazione delle istruzioni per l'uso, qualora la sua omissione non consentisse un uso appropriato all'acquirente.

Da notare che la Direttiva prevedeva la possibilità per gli Stati Membri di mantenere obbligatoria, per la produzione nazionale, l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione, in deroga alle prescrizioni generali.

La Direttiva 79/112, insieme alla Direttiva 77/94 del 21 dicembre 1976 relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, veniva recepita in Italia con il Decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322. Da notare che tale decreto, seguendo di solo due anni il DPR n. 327/1980, superava la scelta del legislatore che nel 1980, anziché recepire le direttive CEE già emanate, aveva optato per una normativa nazionale.

Il DPR 322/1982 introduceva così nell'ordinamento nazionale l'obbligo di indicare nell'etichettatura il termine minimo di conservazione, comprendendo sia gli alimenti per i quali deve essere riportata la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" che quelli per i quali, essendo "*altamente deperibili dal punto di vista microbiologico*", la menzione obbligatoria era "da consumarsi entro"; manteneva inoltre dalla precedente normativa nazionale, in virtù della deroga affermata dalla direttiva, l'obbligo di indicare la sede dello stabilimento di produzione.

L'autorità competente a ricevere le memorie difensive e il rapporto di mancato pagamento, e ad emettere l'ordinanza ingiunzione, era confermata nella Regione, con eventuali deleghe ad autorità periferiche.

Direttiva 89/395/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989. Dodici gli Stati Membri, dopo l'ingresso nel 1981 della Grecia e nel 1986 di Portogallo e Spagna. Tra le modifiche rispetto alla precedente Direttiva 79/112/CEE sono da segnalare quelle in campo di applicazione, si applica anche ai prodotti alimentari destinati ad essere consegnati a ristoranti, ospedali, mense ed altre collettività analoghe, in appresso denominate collettività, e l'introduzione della terminologia cioè data di scadenza.

La Direttiva 89/396/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989 introduceva la definizione di "*partita*" cioè un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche, stabilendone l'obbligo di indicazione in etichetta: tale concetto sarà recepito nell'ordinamento nazionale con il termine di lotto.

Le due direttive venivano recepite nell'ordinamento nazionale mediante il Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, che doveva costituire la normativa di riferimento per oltre un ventennio.

*Il decreto disciplinava "l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale... nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità", intendendosi per "consumatore" il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe.*

*Dopo pochi mesi dalla sua applicazione interveniva la Corte Costituzionale, con sua sentenza n. 401 del 19/10/1992, esprimendosi sulla competenza per l'applicazione delle nuove norme, le quali "costituiscono un corpo organico, con funzione tecnico-commerciale e non di protezione sanitaria al di là di qualche aspetto sanitario concorrente".*

La materia veniva così portata dall'ambito sanitario a quello dell'industria e del commercio, e la competenza in merito all'irrogazione delle sanzioni amministrative veniva assegnata agli Uffici Provinciali dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato (Circolari del Ministero I.C.A. n. 3303/C del 23/02/1993 e n. 140/93 del 27/04/1993).

Successivamente, con DPCM 26 maggio 2000, in attuazione del DLgs 112/1998, gli UU.PP.I.C.A. dovevano essere soppressi, con trasferimento delle funzioni alle Camere di Commercio. La competenza a ricevere i pagamenti veniva assegnata all'Ufficio del registro territorialmente competente, secondo il testo originario dell'art. 18 dello stesso DLgs n. 109/1992.

Con l'art. 16 del DLgs 181/2003, modificativo dell'art. 18 del DLgs 109/1992, le competenze di cui sopra (pagamento e irrogazione delle sanzioni) dovevano essere riunite in capo alle Regioni e Province autonome, restando nell'ambito del settore delle attività produttive.

La competenza passava dall'ambito "sanitario" a quello "commerciale".

Il Ministero della Sanità, con sua Circolare n. 27 del 6 luglio 1993, affermando che sia il DLgs n. 109/1992 che la sentenza "nulla innovano nel merito della individuazione degli organi preposti alla vigilanza che restano, pertanto, quelli ai quali sono affidati dalla normativa vigente i compiti di controllo ufficiale in materia di alimenti", confermava che "l'accertamento delle violazioni... deve continuare ad essere esercitato dalle competenti autorità sanitarie territoriali attraverso gli organi preposti al controllo ufficiale degli alimenti". Tale

competenza veniva confermata nel D.Lgs n. 123/1993 sul Controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Tra le indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati, secondo l'art. 3 del DLgs n. 109/1992, veniva elencata *“la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento”*. Un'indicazione non prevista dalle direttive comunitarie, e pertanto applicabile esclusivamente agli alimenti prodotti o confezionati in ambito nazionale, non potendo la sua omissione costituire una limitazione alla libera circolazione delle merci. Infatti, veniva derogato a tale obbligo per i “prodotti provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia” e per i “prodotti destinati ad altri Paesi”.

Il DLgs n. 109/1992 doveva subire numerose modifiche ed integrazioni rispetto al testo originario, il suo lungo percorso doveva essere accompagnato da molte e significative circolari esplicative. Da ricordare in particolare:

Circolare 31 marzo 2000, n. 165 (Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari);

Circolare 12 marzo 2001, n. 166 (Istruzioni in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari);

Circolare del Ministero delle Attività Produttive 2 agosto 2001, n. 167 (Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari);

Circolare del Ministero delle Attività Produttive 10 novembre 2003, n. 168 (Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari). Quest'ultima circolare, tra i molti argomenti trattati, si occupava dell'obbligo, sancito dall'art. 23 del DLgs 109/1992, di porre in vendita i formaggi freschi a pasta filata (mozzarelle, fiordilatte) destinati al

consumatore esclusivamente in stato di confezionamento effettuato all'origine dal produttore, con unica deroga per quelli preincartati nel luogo di produzione. La circolare prendeva atto di alcune pratiche messe in atto da commercianti, consistenti nell'aggiunta di alcuni ingredienti non lattieri quali olive, olio o spezie per giustificare la vendita allo stato sfuso come se i formaggi fossero stati "trasformati" in prodotti gastronomici. Non ritenendo che con tali pratiche il formaggio fosse "lavorato in maniera sostanziale", il Ministero invitava gli organi di vigilanza ad applicare "le sanzioni amministrative previste dall'art. 18 del citato decreto n. 109/1992". Prescrizione di fatto risultata aleatoria, dato che l'art. 18, pur con le modifiche intervenute nel tempo, non ha mai definito sanzioni per la violazione dell'art. 23.

Durante il periodo di vigenza delle direttive CEE e delle relative disposizioni nazionali di recepimento in materia di etichettatura, si è avviata e consolidata la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Il Regolamento CE n. 178/2002, che come è noto ha preso origine dal Libro Bianco della Sicurezza Alimentare del 2000, recita: "*art. 16 – Presentazione. Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori*". Il legislatore comunitario si occupa quindi dell'etichettatura nell'ambito

della normativa sulla sicurezza alimentare.

Nel 2004 il cosiddetto “pacchetto igiene” fa seguito al Regolamento 178/2002. Nel trattare le attività di controllo ufficiale, il Regolamento n. 882/2004 comprende *“l’ispezione di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”*. Se la materia dell’etichettatura dei mangimi viene affrontata dal Regolamento n. 767/2009, che trova anch’esso riferimento nel Regolamento n. 178/2002 occupandosi di un importante segmento della filiera alimentare qual è quello dell’alimentazione degli animali destinati alla produzione di alimenti, la materia dell’etichettatura dei prodotti alimentari trova il suo nuovo riferimento normativo nel Regolamento UE n. 1169/2011, direttamente applicabile nei 28 Stati Membri che costituiscono attualmente l’Unione Europea.

Il Regolamento, pubblicato il 22 novembre 2011 ed entrato in vigore il 12 dicembre dello stesso anno, diviene applicabile per la maggior parte delle norme contenute dal 13 dicembre 2014, fatti salvi gli obblighi relativi alla dichiarazione nutrizionale di cui all’art. 9 punto 1 lettera L e quelli relativi ai requisiti specifici delle carni macinate di cui all’allegato VI parte B.

Esaminando i “considerando”, premesse all’articolato del regolamento che ci danno un’idea completa delle motivazioni e dei principi che hanno portato il legislatore dell’Unione all’adozione del provvedimento, troviamo innanzitutto l’obiettivo di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori: principio fondante di tutta la normativa sulla sicurezza alimentare, a partire dal Regolamento 178/2002.

Segue un altro fondamentale obiettivo, la libera circolazione di alimenti sicuri e sani: principio che trova i suoi capisaldi non solo negli



interessi sociali ed economici dei cittadini e nel buon funzionamento del mercato interno, ma anche nel contributo alla salute e al benessere.

Ricordiamo come l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nella Dichiarazione di Alma Ata del 1978, definendo la salute come un complessivo stato di benessere dei cittadini, vede come irrinunciabile, per la sua garanzia, l'impegno non solo del settore sanitario, ma anche di altri settori economici e sociali, quindi il coinvolgimento del settore della produzione e del commercio di alimenti, anche attraverso una corretta e completa etichettatura.

Viene affermato il diritto dei cittadini ad una adeguata informazione sugli alimenti che consumano, in modo che essi possano effettuare le proprie scelte secondo considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

Si vogliono evidenziare solo alcuni aspetti che motivano la nuova normativa:

la necessità di integrare le campagne di informazione ed educazione nutrizionale per corretti stili di vita e contro l'obesità (Libro Bianco del 30 maggio 2007). Le dichiarazioni nutrizionali diventeranno obbligatorie per tutti gli alimenti preimballati a far data dal 13 dicembre 2016;

l'attenzione al problema delle allergie ed intolleranze, costituenti un pericolo per la salute, da cui l'obbligo di mettere in evidenza gli ingredienti elencati come allergeni nell'etichettatura dei prodotti preimballati e in quella dei prodotti sfusi o preimballati nel luogo di vendita per la vendita diretta o imballati nel luogo di vendita a richiesta del consumatore, compresi i prodotti forniti dalle "collettività";

l'informazione sulla presenza di nanomateriali ingegnerizzati negli

alimenti; a tal proposito può essere utile riportare quanto affermato dall'EFSA: "le nanotecnologie rendono possibile la manipolazione di ingredienti alimentari a livello molecolare. In futuro i prodotti della nanotecnologia potrebbero avere un effetto considerevole sul settore alimentare e mangimistico, offrendo potenziali vantaggi per l'industria e il consumatore, benché debbano essere vagliati i possibili rischi".

Ci sono alcuni specifici del Regolamento 1169/2011 che riguardano le indicazioni obbligatorie per i prodotti preimballati di cui all'art. 9 e non vi figura quella del lotto. Tuttavia, l'indicazione della "partita" viene recuperata con la Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011, in quanto necessaria per una corretta identificazione. Il lotto è una delle informazioni necessarie per la rintracciabilità e per una corretta compilazione della scheda di notifica di sistema di allerta (RASFF)<sup>7</sup>.

Tra le indicazioni obbligatorie non figura la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento: indicazione, come si è visto, non prevista dalle direttive e comunque finora mantenuta dalla normativa nazionale, che potrebbe creare difformità e quindi ostacolo alla libera circolazione delle merci.

L'informazione relativa al Paese di origine o luogo di provenienza è obbligatoria, secondo gli Articoli 9 e 26 del Regolamento, quando la sua omissione può indurre in errore il consumatore. Di fatto viene confermato quanto già previsto dalla Direttiva 89/395/CEE e recepito dal DLgs 109/1992. La legge n. 4/2011 affermava invece tale obbligo su tutti i prodotti alimentari. Si può comunque considerare difficile, almeno per la maggior parte dei prodotti alimentari, considerare, in un

---

<sup>7</sup> Il sistema RASFF, come definito dall'articolo 50 del Regolamento 178/2002, è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi.

mercato globalizzato, che non ci sia possibilità di errore circa la provenienza o l'origine di un alimento, e che quindi si possa omettere l'indicazione prevista.

Nel primo paragrafo, sono descritti alcuni articoli che compongono il Regolamento;

il primo articolo espone l'oggetto e il campo di applicazione:

- 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.
- definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione
- si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

- si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.
- si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Il capo II e il capo III del Regolamento con gli articoli 3, 4, 5, 6, 7 e 8, indicano i principi e i requisiti generali relativi alle informazioni sugli alimenti e la responsabilità degli operatori del settore alimentare:

- la fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.
- la normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, tenuto conto, ove opportuno, della necessità di proteggere gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità.
- quando la normativa in materia di informazioni sugli alimenti stabilisce nuovi requisiti, è opportuno garantire un periodo transitorio, dopo l'entrata in vigore di tali requisiti, salvo nei casi debitamente motivati. Durante detto periodo transitorio gli alimenti la cui etichetta non soddisfa i nuovi requisiti possono essere immessi sul mercato e gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del

periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino ad esaurimento.

- i cittadini e le parti interessate sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.

Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti sono, le informazioni sull'identità, la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento, le informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento che riguardano gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori, la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro, l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento e informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

Il requisito di base è che qualunque alimento destinato al consumatore finale o alla collettività, è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento. Infatti le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, né 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; né attribuiscono al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede, né suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà 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, né 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.

Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore, non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.

All'art. 2 del capo I, vengono elencate varie definizioni ai fini del presente Regolamento e quelle più pertinenti al mio lavoro sono le seguenti:

- «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;

- «informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;
- «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;
- «alimento preimballato»: 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; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;
- «luogo di provenienza»: 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;

- «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;
- «leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e



altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;

- «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.

## 1.2 Etichettatura alimentare

Nel Regolamento (UE) n. 1169/2011 articolo 2 alla lettera i) e j) troviamo le definizioni di:

- «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.

L'etichettatura di un prodotto ha un ruolo particolarmente importante perché ne descrive le caratteristiche e consente a chi lo acquista di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze. L'etichetta rappresenta una sorta di carta d'identità del prodotto; deve essere, quindi, scritta in forma chiara e completa oltre che rispondere al vero.

L'etichetta presente sugli alimenti è sempre più importante per far prendere decisioni consapevoli al consumatore finale, e può essere cruciale nell'orientare gli acquisti; leggere e comprendere le etichette degli alimenti è importante perché ci consente di fare scelte più sane e consapevoli; infatti essa riporta informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto e fornisce una serie di indicazioni per comprendere come i diversi alimenti concorrono ad una dieta corretta ed equilibrata.

L'etichetta alimentare, deve contenere alcune informazioni obbligatorie sul prodotto, devono essere:

- *chiara*
- *leggibile*
- *comprensibile*
- *indelebile*
- *mentre non deve:*

- *indurre in errore i destinatari*
- *attribuire proprietà di guarigione o prevenzione di malattie*

Conoscere un prodotto acquistato permette al consumatore di utilizzarlo nel modo corretto e nei tempi utili, di sapere da dove arrivi e dove sia stato confezionato, aspetto particolarmente utile in caso di emergenze alimentari, e di avere informazioni sulla composizione sugli ingredienti e sulle proprietà nutrizionali.

Accanto al nome del prodotto, l'etichetta deve fornire informazioni relative alle sue condizioni fisiche o al trattamento specifico che ha subito (prodotto in polvere, congelato, concentrato, affumicato, ecc.).

Sempre nell'articolo 2 paragrafo 2 lettera e) troviamo la definizione di "alimento preimballato":

*"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; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta".*

Al campo IV, troviamo una serie di *"informazioni obbligatorie sugli alimenti"*<sup>8</sup> che sono da apporre sulle etichette, trattasi di:

---

<sup>8</sup> «informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale (art. 2, c. 2 lett. c)

- denominazione dell'alimento: accanto alla denominazione deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che ha subito. Per i prodotti congelati prima della vendita e che sono venduti scongelati sarà obbligatorio riportare, accanto alla denominazione del prodotto, l'indicazione "scongelato".
- elenco degli ingredienti: è l'elenco di tutte le sostanze impiegate nella produzione, in ordine decrescente di peso. Una delle novità più importanti riguarda l'indicazione degli allergeni che deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza. Anche i prodotti sfusi devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni che troveremo segnalata anche sui prodotti somministrati nei ristoranti, mense, bar ecc. Nel caso di presenza di "oli vegetali" o "grassi vegetali" ci sarà un apposito elenco che ne indicherà l'origine specifica esempio olio di palma, olio di cocco, grassi idrogenati.
- durabilità del prodotto: ci sono due indicazioni che possiamo trovare sulla confezione del prodotto, la data di scadenza nel caso di prodotti molto deperibili, la data è preceduta dalla dicitura "Da consumare entro il" che rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato, e il termine minimo di conservazione (TMC), nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo si troverà la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il" che indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore ma può essere

consumato senza rischi per la salute. Conoscere la differenza tra data di scadenza e TMC può essere utile per evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, riducendo gli sprechi.

- condizioni di conservazione ed uso: devono essere indicate per consentire una conservazione ed un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione.
- paese d'origine e luogo di provenienza: questa indicazione già obbligatoria per alcuni prodotti come carni bovine, pesce, frutta e verdura, miele, olio extravergine d'oliva, viene estesa anche a carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e avicola.
- dichiarazione nutrizionale: sono obbligatorie le seguenti indicazioni, il valore energetico, i grassi, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine, il sale. La dichiarazione nutrizionale può essere integrata con l'indicazione su acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre. L'indicazione del valore energetico è riferita a 100 g/100 ml dell'alimento, oppure alla singola porzione. Il valore energetico è espresso come percentuale delle assunzioni di riferimento per un adulto medio ossia circa 2000 kcal al giorno.

Una delle novità più rilevanti riguarda l'obbligo dell'indicazione delle sostanze che possono dare allergia (allergeni) evidenziandone il nome con un carattere di stampa diverso per dimensioni, stile o colore, da quello utilizzato per gli altri ingredienti, in modo da renderlo rapidamente visibile. L'obiettivo è di permettere al consumatore di essere informato di tutte le sostanze allergeniche presenti

nell'alimento, sotto forma di ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici o altro, che potrebbero causare allergie, ipersensibilità o intolleranze alimentari. Nel caso del latte e dei prodotti a base di latte (incluso il lattosio), sarà evidenziata la parola "latte", e non lo specifico allergene esempio la proteine del latte. Il regolamento n. 78/2014 introduce inoltre l'obbligo di indicazione della presenza di determinati cereali che provocano allergie o intolleranze e di prodotti alimentari addizionati di fitosteroli.

L'etichetta degli alimenti, oltre a fornire informazioni necessarie relative al prodotto commercializzato, può essere utilizzata dal produttore come mezzo per valorizzare i propri prodotti e dal consumatore per fare scelte più attente e in linea con le sue necessità. L'indicazione nutrizionale è qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all'energia che apporta.

## CAPITOLO II- ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

L'articolo 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, alla lettera l) viene riportata come informazione obbligatoria la "dichiarazione nutrizionale".

La dichiarazione nutrizionale fornisce informazioni sul contenuto nutrizionale di un alimento, in relazione all'apporto di calorie, grassi, zuccheri, proteine, sale e dei micronutrienti che lo compongono.

Tutte le informazioni sul contenuto nutrizionale sono riportate in etichetta secondo una modalità standardizzata che aiuti e permetta il confronto tra i diversi prodotti presenti in commercio nell'intera comunità europea.

Il Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori unitamente alla Comunicazione della Commissione europea relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento, precisano e chiariscono le regole da applicare per una corretta dichiarazione nutrizionale.

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria deve indicare:

- il valore energetico in kilojoule (kJ)<sup>9</sup> e in chilocalorie (kcal) per 100 grammi (g) o per 100 millilitri (ml).

le quantità di:

- *grassi*
- *acidi grassi saturi*

---

<sup>9</sup> Un kilojoule corrisponde a 1kcal x4,2

- *carboidrati*
- *zuccheri*
- *proteine*
- *sale*

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base di analisi di laboratorio effettuate, o di calcoli eseguiti a partire dagli ingredienti, o da dati stabiliti e accettati.

Con *grassi* si intendono i grassi totali, sia quelli presenti naturalmente negli alimenti sia quelli aggiunti durante la lavorazione. I componenti principali dei grassi sono i cosiddetti *acidi grassi saturi* presenti negli alimenti di origine animale e gli *acidi grassi insaturi* presenti negli alimenti di origine vegetale.

Il contenuto di grassi saturi deve essere indicato e deve esistere una corrispondenza tra il loro consumo eccessivo e il rischio di malattie cardiovascolari.

Per prevenirne la comparsa attraverso un'alimentazione corretta, si suggerisce alle persone di tutte le età di limitare il consumo di grassi saturi a non più del 10% dell'apporto energetico totale.

Con la parola *carboidrati* sono indicati tutti quelli utilizzabili dall'uomo, compresi i polioli cioè una classe particolare di carboidrati contenuta naturalmente in alcuni tipi di frutta e verdura e usata spesso come dolcificante.

Gli *zuccheri*, invece, sono indicati gli zuccheri semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio ecc.) presenti in un alimento.



Anche il contenuto in *sale*, presente nell'alimento deve essere obbligatoriamente indicato a causa della stretta correlazione tra il suo consumo eccessivo e la pressione alta. Per la popolazione italiana i livelli raccomandati di sale devono essere inferiori a 6 gr al giorno.

Alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria possono essere aggiunte altre indicazioni, facoltative, riguardanti le quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- polioli
- amido
- fibre
- sali minerali
- vitamine

Dal momento in cui sull'etichetta di un prodotto alimentare troviamo descritta la presenza di una sostanza che si pensi possa produrre effetti benefici sulla salute, deve esserne indicata la quantità, esempio la presenza di omega-3 o di beta-glucani (componenti della fibra alimentare). La loro quantità deve essere indicata nella stessa zona dell'etichetta nutrizionale che ne descrive la presenza.

La lettura attenta delle etichette degli alimenti, grazie alle informazioni presenti sulle sostanze nutritive e sulle calorie contenute, può contribuire ad educare e orientare il consumatore verso una corretta alimentazione.

Nel caso in cui sia presente un “claims” cioè un’indicazione nutrizionale e/o salutistica come ad esempio “a ridotto contenuto calorico”, “a basso contenuto di sale”, “fonte di fibre”, ecc.. occorre riportare sull’etichetta la dichiarazione nutrizionale anche nel caso degli alimenti esclusi.

Le indicazioni sulle etichette vengono distinte in due categorie: nutrizionali e salutistiche. L’indicazione nutrizionale, come specifica l’art.2 del Regolamento (CE) n. 1924/06<sup>10</sup>, norma relativa “*alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari*” è intesa come quell’indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all’energia (valore calorico) per le calorie.

L’indicazione salutistica è riconosciuta come l’indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l’esistenza di un rapporto tra un alimento o uno dei suoi componenti e la salute (art. 2 Reg. 1924/06). L’utilizzo di questo tipo di etichetta è ammesso solo se le informazioni, sono accompagnate da una dicitura relativa all’importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano, e se sono indicate la quantità dell’alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l’effetto indicato.

Ci sono diversi tipi di indicazioni sulla salute:

- quelle dichiarazioni relative a sostanze nutritive o di altro genere che possono contribuire alla crescita, sviluppo e

---

<sup>10</sup> Regolamento (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

normali funzioni del nostro organismo, come ad esempio «il calcio è necessario per il mantenimento di ossa robuste»;

- le affermazioni sulla diminuzione del rischio di contrarre una malattia, per esempio una sostanza che abbassa/riduce il colesterolo nel sangue.

L'EFSA<sup>11</sup> ha il compito di verificare le argomentazioni fornite per giustificare le indicazioni nutrizionali, che possono essere già in uso o il cui utilizzo viene proposto dal richiedente. Di queste informazioni si avvalgono poi la Commissione europea e gli Stati membri, cui spetta decidere se autorizzare o meno le indicazioni. Il suo obiettivo è quello di fornire comunicazioni adeguate, coerenti, accurate e puntuali su questioni di sicurezza alimentare a tutte le parti interessate, sulla base delle valutazioni del rischio effettuate dall'Autorità e della sua esperienza scientifica.

Qualora l'O.S.A ritenesse voler integrare le indicazioni nutrizionali con indicazioni supplementari che ritiene possano favorire scelte maggiormente informate e consapevoli del consumatore, potrà farlo, a condizione che queste soddisfino i seguenti requisiti: non indurre in errore il consumatore, non essere né ambigue né confuse per il consumatore ed se necessario basate su dati scientifici pertinenti.<sup>12</sup>

Un aspetto legato a questo ambito è quello disciplinato dall'art. 35 (Forme di espressione e presentazione supplementari) del Regolamento, che prevede in riferimento a “*valore energetico*” e “*quantità di sostanze nutritive*” la possibilità di espressione delle

---

<sup>11</sup> L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è un'agenzia dell'Unione europea istituita nel 2002. La sua sede è a Parma, in Italia

<sup>12</sup> v. articolo 36 (Requisiti applicabili *sulle informazioni volontarie sugli alimenti*) del Regolamento (UE) n. 1169/2011

informazioni *“mediante altre forme di espressione e/o”* rappresentati *“usando formule o simboli grafici oltre a parole o numeri”* al fine di *“facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta”*

### **CAPITOLO III - Etichettatura nutrizionale facoltativa sul Front Of Pack (FOP)**

Nel maggio del 2020 è stata pubblicata la *“Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sull’uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale”* che, in attuazione delle previsioni contenute nell’art. 35, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, rappresenta un consuntivo sull’*“effetto che queste forme di espressione e presentazione supplementari del informazioni nutrizionali (FOP) hanno sul mercato interno e sull’opportunità di armonizzare ulteriormente tali forme di espressione e presentazione”*.

Come anticipato, l’art. 35 del Regolamento (UE) n.1169/2011 prevede che si possano adottare ai fini di una più efficace comunicazione delle dichiarazioni nutrizionali.

Queste dichiarazioni aiutano i consumatori a giudicare a colpo d'occhio le caratteristiche nutrizionali essenziali degli alimenti al momento dell'acquisto, dall'acronimo FOP deriva l'espressione in inglese *front-of-pack*". Per la ripetizione nella parte anteriore dell'imballaggio (FOP) è possibile usare altre forme di espressione e/o presentazione (ad es. forme o simboli grafici), oltre a quelle contenute nella dichiarazione nutrizionale (ad es. parole o numeri).

Negli anni Ottanta alcuni governi hanno iniziato a sviluppare sistemi di etichettatura FOP per la prevenzione dell'obesità e di altre malattie non trasmissibili legate all'alimentazione, il peggioramento degli ultimi anni delle abitudini alimentari del consumatore medio, hanno spinto gli Stati membri a mostrare interesse per l'etichettatura FOP .

L'obiettivo delle informazioni FOP sono:

- Fornire al consumatore indicazioni aggiuntive chiare e immediate, per orientarli a effettuare scelte alimentari più sane
- Incoraggiare gli operatori del settore alimentare a sviluppare e riformulare prodotti alimentari che possano essere considerati soluzioni più salutari.

Alcuni stati membri prima del Regolamento (UE) n.1169/2011 avevano adottato proprie FOP per cercare di far arrivare al consumatore finale informazioni finalizzate ad evidenziare aspetti nutrizionali nell'ottica di favorire la promozione della salute tra i cittadini. Nel 1989 la Svezia adottò il logo *Keyhole (fig.1)*, concepito dall'Agenzia svedese per l'alimentazione.

Il logo Keyhole, è stato il primo sistema di etichettatura FOP attuato nell'UE, una serratura di colore verde. È un'etichetta volontaria e gratuita e indica la scelta alimentare più sana all'interno di 33 gruppi di alimenti specifici (ad es. pane, formaggi, pasti pronti) sulla base di criteri nutrizionali come livello di grassi, zuccheri, sale, cereali integrali o fibre alimentari. L'etichetta non può essere usata per prodotti aventi uno scarso valore nutrizionale, come snack salati o bevande analcoliche. Nel 2009 e nel 2013 la Danimarca e la Lituania hanno introdotto la Keyhole. L'etichetta è ora adottata anche da paesi terzi come la Norvegia e l'Islanda.



Figura 1 Keyhole 1989

I sistemi FOP approvati negli Stati membri e nel Regno Unito vengono classificate in “*Etichette sintetiche*” e “*Etichette con sostanze nutritive specifiche*”. Il primo gruppo è a sua volta suddiviso in due sottocategorie:

- loghi positivi
- indicatori di punteggio

I loghi positivi chiamati anche “di garanzia”, che tramite una semplicissima simbologia grafica vogliono assicurare il consumatore. A questo gruppo appartengono:

- la FOP svedese di cui al periodo precedente, con il simbolo della serratura;
- quelle col simbolo del cuore del logo “*Heart Symbol – Better choice (fig.2)*” adottato dalla Finlandia nel 2000

I criteri per poterne fare uso (contenuto di grassi, sale, zuccheri e/o fibre) sono definiti per nove gruppi di alimenti principali. Il diritto di utilizzo di questa etichetta viene concesso

da esperti nominati dalle associazioni finlandesi per le malattie cardiovascolari e il diabete, ed è a pagamento.

- quello proposto in Slovenia, con il logo “*Protective Food (fig.3)*” per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, sempre con la figura del cuore. E’ stato introdotto nel 1992 dalla Società slovena per la prevenzione delle malattie cardiovascolari<sup>11</sup> e promosso



Figura 2 Heart Symbol – Better choice



Figura 3 Protective Food

dal governo. Si applica ad alimenti preconfezionati conformi a criteri nutrizionali specifici.

- Altro logo è quello adottato dalla Croazia nel 2015 con il logo “*Healthy Living (fig.4)*” sugli alimenti conformi a criteri nutrizionali specifici.



Figura 4 Healthy Living

Gli Indicatori di punteggio, sono rappresentati dal sistema “*Nutri-Score*” adottato dalla Francia nel 2017, che vuol rappresentare la qualità nutrizionale dell’alimento tramite una scala a cinque colori. Questa tipologia di FOP ha visto la decisione di adozione da parte di Spagna (2018), Paesi Bassi (2019) e Lussemburgo (2020). La Germania ha comunicato alla Commissione un progetto di regolamento nazionale sull’uso del Nutri-Score (2020) mentre il Belgio lo ha già adottato nel 2019.

Nel 2017 la Francia attraverso il sistema “*Nutri-Score*” (fig.2), ha adottato gli indicatori di punteggio dopo una serie di studi sperimentali. Rappresenta la qualità nutrizionale dell’alimento tramite una scala a cinque colori. Questa tipologia di FOP ha visto la decisione di adozione da parte di Spagna (2018), Paesi Bassi (2019) e Lussemburgo (2020). La Germania ha comunicato alla Commissione un progetto di regolamento nazionale sull’uso del Nutri-Score (2020) mentre il Belgio lo ha già adottato nel 2019.

Nutri-Score è un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari pensato per semplificare l'identificazione dei valori nutrizionali di un



prodotto alimentare attraverso l'utilizzo di due scale correlate: una cromatica divisa in 5 gradazioni dal verde al rosso, ed una alfabetica.

Il Nutri-score assegna colori e lettere di riferimento in base alla salubrità degli alimenti, ovvero al livello di zuccheri, grassi e sale contenuti in 100 grammi di prodotto. Si va dal verde per gli alimenti sani, al rosso per quelli da mettere al bando e dalla lettera A, per i prodotti più salutari, alla lettera E per quelli nocivi.



Figura 5 Nutri-Score

Per quanto riguarda il secondo gruppo, quello delle “*Etichette con sostanze nutritive specifiche*”, si hanno anche qui due sottogruppi:

- numerico
- con codice cromatico

La tipologia di indicatore Numerico è rappresentata dal “*Nutrinform Battery (fig6)*” proposto dall’Italia alla Commissione Europea e non ancora adottato nel 2020 e quello privato dell’Associazione dell’industria alimentare e delle bevande europeo “*Etichettatura con assunzioni di riferimento*” introdotto nel 2006 ed adottato in tutta l’U.E.

Il “*Nutrinform Battery*” si basa sull'etichettatura con un simbolo "a batteria" che indica l'apporto energetico e nutrizionale dell'alimento per singola porzione in percentuale dell'assunzione giornaliera.

Il “sistema a batteria” è una proposta che pone un'alternativa al sistema Nutri-Score a causa della diversa filosofia: è un sistema informativo ed educativo piuttosto che orientato direttamente all'acquisto, e non valuta i singoli cibi, quanto piuttosto il loro impatto all'interno della dieta generale. Infatti permette di visualizzare attraverso un semplice sistema di cinque pittogrammi con la forma di una batteria: calorie totali, grassi totali, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti in una normale porzione del cibo considerato. Inoltre, mostra questi dati sia come quantità assoluta sia come percentuale della dose giornaliera totale, indicando il livello di "riempimento" delle cinque batterie.

Guardando ogni batteria, i consumatori possono vedere immediatamente la percentuale esatta del nutriente che stanno assumendo con quella porzione di cibo confrontata alla quantità massima raccomandata. Questo sistema concentra l'attenzione del consumatore sul contenuto nutritivo della singola porzione, senza vietare o promuovere un alimento in particolare, ma fornendo informazioni su come e in che misura quella porzione di cibo influenzerà la sua dieta quotidiana.



Figura 6 Logo nutrizionale NutriInform Battery

- Con codice cromatico a “semaforo” del Regno Unito (2013) come anche in Portogallo e Spagna da parte di alcuni rivenditori privati che associa ad un codice cromatico una percentuale di assunzione di riferimento.

Nel 2013 il Regno Unito ha introdotto un sistema di etichettatura FOP definito “a semaforo”, esso associa un colore ad una percentuale di assunzione di riferimento.

Questo sistema presenta informazioni sul contenuto di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale e sul valore energetico per porzione di alimento. In aggiunta.

Il colore rosso indica valori elevati, il giallo-arancione valori medi ed infine il verde valori bassi. I valori soglia per colori si basano su 100g/ml di alimento/bevanda.

Questo sistema risulta utile al consumatore che intende fare un confronto su calorie, grassi, zuccheri e sale tra alimenti che è intenzionato ad effettuare una scelta consapevole.

Il colore **rosso** indica che l’alimento presenta elevate quantità di un determinato nutriente e che dovrebbe essere consumato in misura

minore. Il colore **giallo** indica che il nutriente è contenuto in quantità medie e che l'alimento può essere assunto più spesso a quello che presenta un colore rosso. Il colore **verde** significa basso contenuto di quel nutriente. Più etichette verdi presenta il semaforo, più sana è la scelta del consumatore.

Il tema relativo all'“*uso di forme di espressione e presentazioni supplementari della dichiarazione nutrizionale*” a livello dell'U.E e dell'adozione comunitaria di un'etichetta nutrizionale armonizzata è quanto mai d'attualità ed è stato affrontato nel maggio 2020 dalla Commissione Europea nella Relazione al Parlamento e al Consiglio Europeo citata ad inizio capitolo. Ne è seguita nel settembre dello stesso anno la presentazione da parte di Italia e Repubblica Ceca anche per conto Cipro, Grecia, Lettonia, Romania e Ungheria, di un documento contro il Nutriscore sostenuto da Francia. I firmatari respingono il concetto per il quale un alimento debba essere presentato con un sintetico uso semaforico di colori e riferendosi a porzioni di 100 gr, senza tener conto delle caratteristiche composizionali e specifiche dell'alimento e del contesto dietistico in cui esso viene usato. Si sottolinea che dall'ipotesi di adozione del sistema francese, verrebbero penalizzati alimenti quali l'olio di oliva ed il parmigiano in quanto secondo l'algoritmo proposto verrebbero classificati come alimenti fortemente sbilanciati nella componente “grassa”, considerata dannosa per la salute, trascurando invece la collocazione di tali alimenti in un contesto dietistico appropriato.

Alla posizione che sostiene il “*Nutriscore*” si contrappone l'idea che l'etichettatura nutrizionale facoltativa debba perseguire il fine di

informare pienamente e di educare il consumatore nelle sue scelte alimentari cosa che non avverrebbe con la proposta transalpina che invece condizionerebbe le scelte solo tramite semplici indicazioni cromatiche.

## CONCLUSIONI

L'etichettatura nutrizionale sulla parte anteriore dell'imballaggio (FOP dall'espressione inglese "*front-of-pack*") mira ad aiutare i consumatori a giudicare a colpo d'occhio le caratteristiche nutrizionali del prodotto, orientandone le scelte alimentari. A livello europeo è per altro considerata come un possibile strumento a sostegno delle strategie per la prevenzione delle malattie non trasmissibili legate all'alimentazione.

Le cosiddette "*front-of-pack*" (FOP) hanno la funzione di rappresentare "*mediante altre forme di espressione e/o*" rappresentati "*usando formule o simboli grafici oltre a parole o numeri*" al fine di "*facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta*". L'articolo 35 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 "*relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.....*" limita al "*valore energetico*" e "*alle quantità di sostanze nutritive*" la possibilità di adozione di queste forme di espressione. Chi le adotta volontariamente deve assicurare che le informazioni trasmesse in maniera grafica ("*forme o simboli grafici oltre a parole o numeri*"), apposte sul fronte dell'imballaggio - quella in vista sullo scaffale – per essere efficacemente rilevate dal consumatore finale, potrà farlo, assicurando i seguenti requisiti: "*non indurre in errore il consumatore, non essere né ambigue né confuse per il consumatore e se necessario basate su dati scientifici pertinenti*".

Ancor prima del Regolamento (UE) n. 1169/2011 alcuni stati membri avevano adottato proprie FOP. In primo luogo la Svezia nel 1989 che adottò il logo *Keyhole*, concepito dall'Agenzia svedese per l'alimentazione, successivamente adottata da Danimarca (2009) e Lituania (2013), ed ora usata anche da paesi terzi, come la Norvegia e l'Islanda.

A livello dell'Unione si ha l'adozione di una decina di sistemi FOP, proposti sia da organismi pubblici che da privati.

Le etichette FOP vengono classificate in “*Etichette sintetiche*” e “*Etichette con sostanze nutritive specifiche*”. Il primo gruppo è a sua volta suddiviso in due sottocategorie:

- Loghi positivi, cosiddetti “di garanzia”, che tramite una semplicissima simbologia grafica vogliono rassicurare il consumatore. A questo gruppo appartiene la citata FOP svedese con il simbolo della serratura, quelle col simbolo del cuore del logo “*Heart Symbol – Better choice*” adottato dalla Finlandia nel 2000 e quello proposto in Slovenia nel 1992 con il logo “*Protective Food*”. Altro logo è quello della Croazia, adottato nel 2015 “*Healthy Living*”. A questo gruppo appartiene anche il FOP “*Healthy Choice*” dell'organizzazione privata Choices International Foundation, operativo anche a livello degli stati Polonia e Repubblica Ceca.
- Indicatori di punteggio, rappresentato dal sistema “*Nutri-Score*” adottato dalla Francia nel 2017, che vuol rappresentare la qualità nutrizionale dell'alimento tramite una scala a cinque colori. Questa tipologia di FOP ha visto la decisione di adozione da parte di Spagna (2018), Paesi Bassi (2019) e Lussemburgo

(2020). La Germania ha comunicato alla Commissione un progetto di regolamento nazionale sull'uso del Nutri-Score (2020) mentre il Belgio lo ha già adottato nel 2019.

Per quanto riguarda il secondo gruppo, quello delle “*Etichette con sostanze nutritive specifiche*”, si hanno anche qui due sottogruppi:

- Numerico in cui rientra quello proposto dall'Italia e non ancora adottato il “*Nutrinform Battery*” del 2020 e quello privato dell'Associazione dell'industria alimentare e delle bevande europeo “*Etichettatura con assunzioni di riferimento*” introdotto nel 2006 ed adottato in tutta l'U.E.. Il “*Nutrinform Battery*” si basa sull'etichettatura con un simbolo "a batteria" che indica l'apporto energetico e nutrizionale dell'alimento per singola porzione in percentuale dell'assunzione giornaliera.
- Con codice cromatico a “semaforo” del Regno Unito (2013) come anche in Portogallo e Spagna da parte di alcuni rivenditori privati che associa ad un codice cromatico una percentuale di assunzione di riferimento.

Il tema relativo all’“*uso di forme di espressione e presentazioni supplementari della dichiarazione nutrizionale*” a livello dell'U.E e dell'adozione comunitaria di un'etichetta nutrizionale armonizzata è quanto mai d'attualità ed stato affrontato nel maggio 2020 dalla Commissione Europea in una relazione al Parlamento e al Consiglio Europeo. Ne è seguita nel settembre dello stesso anno la presentazione da parte di Italia e Repubblica Ceca anche per conto Cipro, Grecia, Lettonia, Romania e Ungheria, di un documento contro



il Nutriscore sostenuto da Francia. I firmatari respingono il concetto per il quale un alimento debba essere presentato con un sintetico uso semaforico di colori e riferendosi a porzioni di 100 gr, senza tener conto delle caratteristiche composizionali e specifiche dell'alimento e del contesto dietistico in cui esso viene usato. Si sottolinea che dall'ipotesi di adozione del sistema francese, verrebbero penalizzati alimenti quali l'olio di oliva ed il parmigiano in quanto secondo l'algoritmo proposto verrebbero classificati come alimenti fortemente sbilanciati nella componente "grassa", considerata dannosa per la salute, trascurando invece la collocazione di tali alimenti in un contesto dietistico appropriato.

Alla posizione che sostiene il "*Nutriscore*" si contrappone l'idea che l'etichettatura nutrizionale facoltativa debba perseguire il fine di informare pienamente e di educare il consumatore nelle sue scelte alimentari e non invece condizionare tramite semplici indicazioni cromatiche.

## BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento 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 (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della commissione del 28 maggio 2018 recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento
- Il Decreto Legislativo 231/2017 recante la “disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE)

- 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
- Il Regolamento 1924/2006 stabilisce le regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e di salute (Claims) che possono essere rivendicate sulle etichette degli alimenti e/o con la pubblicità.
- Etichettatura e sicurezza alimentare: mezzo secolo di storia per la tutela del consumatore | Edizioni Pubblicità Italia Srl (pubblicitaitalia.com)
- Etichettatura (salute.gov.it)
- [https://www.edizioniets.com/priv\\_file\\_libro/3000.pdf#page=77](https://www.edizioniets.com/priv_file_libro/3000.pdf#page=77)
- <https://www.redalyc.org/journal/783/78355381004/78355381004.pdf>
- opuscoliPoster\_215\_allegato.pdf (salute.gov.it)
- Etichettatura alimentare e nutrizionale - ISSalute
- Etichettatura nutrizionale in Europa, quali sono le regole? - Gruppo Maurizi
- Etichette nutrizionali: indicazioni supplementari FOP, cosa sono? (normativaalimentare.it)
- [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_opuscoliPoster\\_215\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf)
- Etichettatura nutrizionale facoltativa sul Front-of-Pack - CoFood
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A52020DC0207>
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

- Etichettatura nutrizionale - Front of pack (FOP) ([salute.gov.it](http://salute.gov.it))
- <https://www.lexalimentaria.eu/dichiarazione-nutrizionale-nutriscore-claims/>