



INTERNATIONAL FOOD LABELLING GUIDE EUROPA

La presente guida è redatta a titolo informativo. Lo scopo è quello di informare gli utenti iscritti circa le principali disposizioni normative di etichettatura applicabili nel territorio UE e non sostituisce in alcun modo il servizio di consulenza e di validazione procedurale c.d. Go-to-market.
Per qualsiasi info scrivici a: info@interlabeling.com



Capitolo I – Introduzione

Capitolo II – La normativa del settore food in EUROPA

Capitolo I – Introduzione

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, noto anche come Regolamento FIC (Food Information to Consumers), rappresenta una normativa fondamentale nell'ambito della disciplina europea sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari. Tale regolamento stabilisce che tutte le informazioni fornite ai consumatori attraverso le etichette degli alimenti debbano essere chiare, leggibili e facilmente comprensibili, al fine di garantire una comunicazione trasparente e corretta.

Il Regolamento si applica a tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) lungo l'intera filiera, dai produttori ai distributori, imponendo loro l'obbligo di fornire informazioni veritiere e aggiornate sui prodotti immessi sul mercato. Questo principio mira a tutelare il consumatore finale, permettendogli di effettuare scelte consapevoli e informate, nel pieno rispetto del diritto alla salute e alla sicurezza alimentare.



Oltre al quadro normativo europeo, ciascuno Stato membro ha previsto specifici regimi sanzionatori nazionali per garantire il rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento, rafforzando così i meccanismi di controllo e di responsabilità nella gestione delle informazioni alimentari.

Il Regolamento FIC introduce una serie di obblighi puntuali e stringenti per gli OSA, tra cui:

- la leggibilità ottimale delle informazioni riportate in etichetta (in termini di dimensione, contrasto e disposizione grafica);
- l'indicazione obbligatoria degli allergeni, al fine di tutelare i soggetti sensibili o affetti da allergie alimentari;
- l'obbligo di riportare una dichiarazione nutrizionale standardizzata per favorire una corretta comprensione del valore energetico e dei nutrienti presenti;
- e altri requisiti riguardanti la denominazione degli alimenti, la lista degli ingredienti, la provenienza, le modalità di conservazione e consumo, ecc.



La presente guida ha l'obiettivo di offrire un supporto pratico e operativo agli operatori del settore alimentare (OSA), accompagnandoli nella corretta redazione dell'etichettatura dei prodotti. Attraverso indicazioni concrete e riferimenti normativi, si intende facilitare la conformità alla normativa vigente, contribuendo al contempo alla tutela del consumatore e alla valorizzazione della trasparenza nel mercato agroalimentare europeo.

Capitolo II. La normativa del settore food in EUROPA

L'Unione Europea ha adottato un corpus normativo articolato e coerente per garantire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori nel settore alimentare. Le principali normative che disciplinano la sicurezza, l'etichettatura e le informazioni sugli alimenti sono le seguenti:

1. Regolamento (CE) n. 178/2002 – General Food Law

Considerato il pilastro della legislazione alimentare europea, il Regolamento (CE) n. 178/2002 stabilisce i principi generali e i requisiti fondamentali della normativa alimentare. Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e definisce concetti essenziali come la rintracciabilità, la responsabilità degli operatori del settore alimentare (OSA) e il principio di precauzione. Questo regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi.

2. Regolamento (UE) n. 1169/2011 – Informazioni alimentari ai consumatori (FIC)

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, noto come Regolamento FIC (Food Information to Consumers), disciplina le modalità con cui devono essere fornite le informazioni sugli alimenti destinati ai consumatori finali. Impone che le informazioni siano chiare, leggibili e comprensibili, introduce l'obbligo di dichiarazione nutrizionale, regola la presentazione degli allergeni e specifica i requisiti minimi per l'etichettatura. Mira a tutelare il diritto del consumatore a essere informato in modo trasparente e a compiere scelte consapevoli.

3. Regolamento (CE) n. 1333/2008 – Additivi alimentari

Questo regolamento fornisce il quadro normativo armonizzato per l'uso sicuro degli additivi alimentari nell'Unione Europea. Definisce cosa si intende per additivi, ne classifica le tipologie (coloranti, conservanti, edulcoranti, ecc.) e stabilisce le condizioni di impiego, le quantità massime ammesse e l'elenco positivo degli additivi autorizzati. L'obiettivo è garantire che l'uso di additivi non comprometta la sicurezza degli alimenti né inganni il consumatore.

4. Regolamento (CE) n. 1924/2006 – Indicazioni nutrizionali e sulla salute

Il Regolamento (CE) n. 1924/2006 disciplina l'uso delle indicazioni nutrizionali e salutistiche (es. "a basso contenuto di grassi") presenti sugli alimenti. Stabilisce criteri rigorosi per autorizzare tali dichiarazioni, che devono essere scientificamente fondate e approvate a livello europeo. Il regolamento tutela i consumatori da affermazioni fuorvianti e garantisce che i messaggi promozionali sugli alimenti siano supportati da evidenze scientifiche convalidate dall'EFSA.

Queste normative rappresentano l'ossatura giuridica della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, contribuendo a proteggere la salute pubblica, garantire la qualità e trasparenza dei prodotti alimentari e promuovere la fiducia dei consumatori nel mercato interno.

Oltre a questi regolamenti orizzontali di carattere generale, esistono numerose normative settoriali e verticali che disciplinano categorie specifiche di prodotti alimentari (come prodotti di cacao e di cioccolato, latte, carne, prodotti biologici, alimenti per l'infanzia, integratori, ecc.) e aspetti tecnici più dettagliati.

Nel prosieguo, sarà proposta una panoramica sintetica dei principali obblighi generali previsti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di fornire un quadro chiaro e pratico per gli operatori del settore alimentare (OSA) chiamati a conformarsi a tale normativa.



Requisiti generali del regolamento UE 1169/2011

Leggibilità & Fronte & Lingua

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte, da rappresentazioni grafiche o altri elementi interferenti.

La lingua da inserire è quella del Paese di destinazione del prodotto, ossia dove esso verrà commercializzato.

Le indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta sono le seguenti (Art. 9 par.1):

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.



Queste indicazioni obbligatorie appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta e sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è \geq a 1,2 mm. Invece, 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 par. 2 è \geq a 0,9 mm.

In più, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.

Dettaglio delle informazioni obbligatorie di cui all'art. 9 par.1

1. Denominazione commerciale o di vendita

Si tratta della denominazione “marketing” con la quale viene commercializzato il prodotto. Essa può coincidere, oppure no, con la denominazione legale.

2. Denominazione legale/usuale/descrittiva

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 stabilisce, all'articolo 17, le modalità con cui deve essere indicata la denominazione di un alimento, cioè il nome con cui il prodotto viene identificato in etichetta e reso riconoscibile per il consumatore. La corretta denominazione è fondamentale per assicurare la trasparenza, la tracciabilità e la conformità normativa dell'alimento, evitando ogni possibilità di inganno.

La normativa prevede tre tipologie di denominazione, da utilizzare in ordine gerarchico, a seconda della disponibilità e della natura del prodotto:

2.1 Denominazione legale

È la denominazione espressamente prevista dalla normativa dell'Unione Europea applicabile al prodotto specifico. Quando esiste una denominazione legale, questa deve essere utilizzata obbligatoriamente, senza aggiunte o modifiche, a meno che la legislazione non preveda diversamente.

Esempi:

“Cioccolato” (definito dalla direttiva 2000/36/CE)

“Succhi di frutta” (ai sensi della direttiva 2001/112/CE)

La denominazione legale garantisce l'uniformità nella designazione dei prodotti alimentari in tutta l'UE e assicura che il consumatore sappia esattamente cosa sta acquistando.

2.2 Denominazione usuale

Se non esiste una denominazione legale, si utilizza la denominazione usuale, cioè il nome comunemente usato nel linguaggio corrente del paese in cui il prodotto è commercializzato. Questa deve essere sufficientemente nota da essere compresa senza ambiguità dal consumatore medio.

Esempi:

“Cornetto” per indicare un prodotto da forno dolce, sebbene non disciplinato a livello europeo

“Patatine” per indicare le chips di patate

La denominazione usuale si basa sull’uso e sulla percezione culturale e commerciale del prodotto in un determinato contesto nazionale.

2.3 Denominazione descrittiva

In assenza sia di una denominazione legale che di una usuale riconosciuta, si deve ricorrere a una denominazione descrittiva, che descriva l’alimento e, se necessario, il suo uso, in modo tale che il consumatore possa comprenderne chiaramente la natura. Deve essere sufficientemente precisa per evitare confusione o inganno.

Esempi:

“Bevanda analcolica al gusto di arancia con zucchero e edulcoranti”

“Preparazione a base di carne suina cotta, affettata e confezionata sottovuoto”

La denominazione descrittiva è uno strumento essenziale per garantire trasparenza, soprattutto per prodotti innovativi o di nicchia, privi di un nome consolidato nel mercato o nella normativa.

L’uso corretto della denominazione dell’alimento è obbligatorio e vincolante per tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) ed è uno degli elementi principali dell’etichettatura ai sensi del Regolamento 1169/2011.

La denominazione deve comparire chiaramente visibile sul packaging e può essere accompagnata, ma mai sostituita, da marchi commerciali o nomi di fantasia.

La denominazione dell’alimento comprende o è accompagnata da un’indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l’omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l’acquirente.



Vuoi continuare la tua formazione?

Richiedi più info: info@interlabeling.com