



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

*Questione di etichetta
Teramo, 12 dicembre 2014*

Etichettatura e nuove normative come strumento di comunicazione e informazione di qualità e sicurezza degli alimenti

*Prof.ssa Paola Pittia
Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari ed
ambientali*

Università di Teramo

ppittia@unite.it



Etichettatura: obiettivi

Comunicare ed informare

Denominazione di vendita

composizione (ingredienti) di un prodotto confezionato

Conservabilità

Modalità di impiego

Luogo di produzione

Lotto di produzione

Contenuto nutrizionale

Allergeni , altri composti che possono avere conseguenze fisiologiche su specifiche categorie di consumatori

SILENT SELLER...



Etichettatura: obiettivi

Comunicare ed informare

Denominazione di vendita

composizione (ingredienti) di un prodotto confezionato

Conservabilità

Modalità di impiego

Luogo di produzione

Lotto di produzione

Contenuto nutrizionale

Allergeni , altri composti che possono avere conseguenze fisiologiche su specifiche categorie di consumatori

DI CHE ALIMEN

LA SUA RICETT

**QUANTO A LU
SUE CARATTE**

COME LO UTI

DOVE È STAT

POSSO

LA MIA DIE

LA SALUTE VIEN

I primi prodotti formulati

Le tecnologie innovative

Globalizzazione dei mercati

Tracciabilità

Dieta e salute

Sicurezza alimentare

Etichettatura: bisogni

Pensi a quando fa la spesa.

Per quali delle seguenti categorie di prodotti lei abitualmente legge l'etichetta?

latticini confezionati	70
formaggi confezionati	68
surgelati	66
biscotti, merendine, dolci confezionati	62
carne confezionata	62
succhi, bevande in lattina, tetrapack e bottiglia	61
salumi in busta	60
marmellate, creme da spalmare	52
verdure in barattolo/lattina	44
riso, cereali, farine	41
pane confezionato	40
pasta	39
cosmetici, dentifrici	39
detersivi per bucato	31
detersivi per la casa	31
cibi per animali	22
nessuno, non leggo le etichette	4
Base rispondenti	600

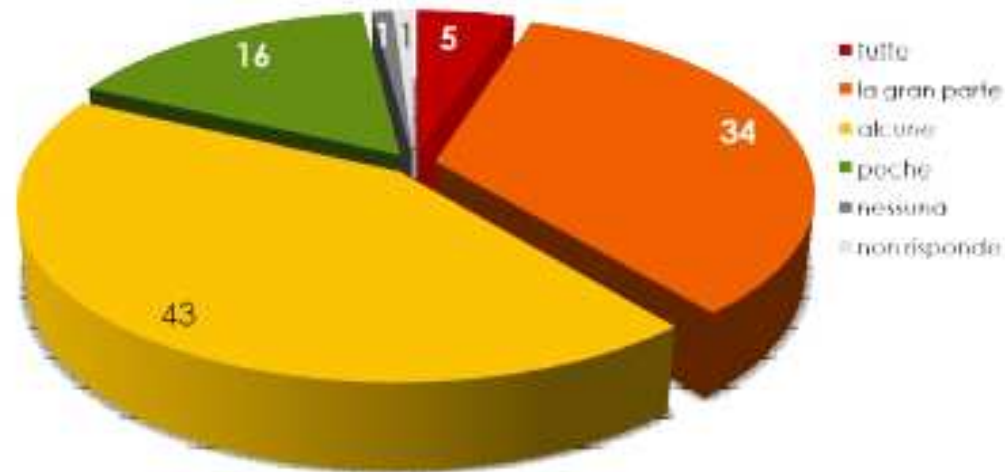


Etichettatura: bisogni

Pensi a quando fa la spesa. Secondo lei quanto sono leggibili (caratteri sufficientemente grandi e chiari)?

SWG & TQF

Marzo 2012



Base rispondenti: chi legge le etichette

576

**Il 60% degli R.A. considera
poco leggibili
buona parte delle etichette**

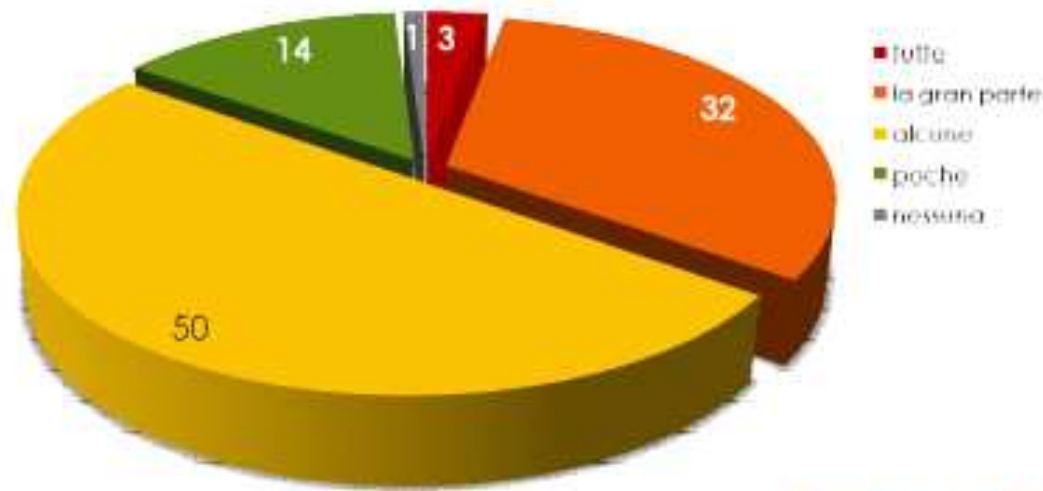


Etichettatura: bisogni

Secondo lei le etichette alimentari sono comprensibili, cioè si capisce bene che cosa contiene il prodotto?

SWG & TQF

Marzo 2012



Base rispondenti: chi legge le etichette

576

**Il 65% degli R.A. considera
poco comprensibili
buona parte delle etichette**



Nuovo ambito legislativo

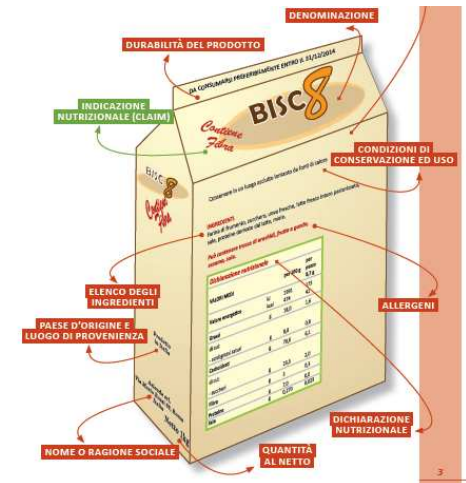
Regolamento UE N. 1169/2011

- in vigore da 20° giorno successivo alla data di pubblicazione
- **obbligatorio da 13 dicembre 2014**
- eccezione: requisiti della designazione delle carni macinate (da 1/01/ 2014)
- dichiarazione nutrizionale: da 13/12/2016. Possibile applicazione prima del 13/12/2014 su base volontaria (con rispetto prescrizioni Regolamento)

Obiettivi:

realizzare una base EU comune ed uniformare le legislazioni dei singoli paesi per

- regolamentare le informazioni sugli alimenti
- consentire ai consumatori di compiere **scelte consapevoli** in relazione agli alimenti che consumano
- **prevenire** qualunque pratica in grado di indurli in errore.
- **libera circolazione**



CONSEGUENZE LEGISLATIVE

1. modifiche

1. **Reg. CE 1924/2006** (indicazione nutrizionale e sulla salute fornite sui prodotti alimentari)
2. **Reg. CE 1925/2006** (aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti).

2. **Abrogazione (per incompatibilità)**

- ❖ ***Direttive e Regolamento di aggiornamento sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari*** (Direttive 87/250/CE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE, Reg. CE 608/2004);
- ❖ ***Direttiva 90/496/CEE sull'etichettatura nutrizionale*** dei prodotti alimentari.

Pratiche leali d'informazione

Le informazioni riportate sulle etichette degli alimenti **NON** devono indurre **in errore**, considerando i seguenti principi:

a) **VERIDICITA'**

- Caratteristiche dell'alimento: natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, paese d'origine o luogo di provenienza, metodo di fabbricazione o di produzione;

- **No** attribuzione di **effetti o proprietà che non possiede**;

- **No** indicazione del possesso di **caratteristiche particolari** (quando 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);

- **No** indicazione **tramite aspetto, descrizione o illustrazioni, di 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.

- **No** attribuzione di **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, ne fanno riferimento a tali proprietà** (eccezione: acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale)

Pratiche leali d'informazione

2. LEGGIBILITA' e CHIAREZZA:

- Le informazioni devono essere **facilmente leggibili**
- **facilità di lettura** (*in modo da poter essere lette rapidamente*)



3. INDELEBILITA'

Per l'intera vita commerciale del prodotto

Tali principi si applicano anche a

- pubblicità;**
- presentazione degli alimenti**, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

Sottilette Le Classiche 400g



Pratiche leali d'informazione

Viene introdotto l'obbligo di rispettare determinate dimensioni dei caratteri e significativo contrasto tra scritta e sfondo

1. DIMENSIONI MINIME DEI CARATTERI (Art 13)

I caratteri devono essere stampati in modo da assicurare che la parte mediana dei caratteri (calcolata sull'altezza della x) sia:

Non inferiore a 0.9 mm (imballaggi o contenitori con superficie maggiore < 80 cm²)

Non inferiore a 1.2 mm in tutti gli altri casi

2. CHIARA EVIDENZE (ART. 21)

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

3. STESSO CAMPO VISIVO (ART 13, COMMA 5)

- Denominazione dell'alimento
- Quantità
- Titolo alcoolimetrico (se previsto)

Esclusione (art 16): bottiglie di vetro marcate in modo indelebile e destinate al riutilizzo; imballaggio o contenitori la cui superficie misura < 10 cm³

Etichetta alimentare: definizione

Art. 2 (comma i e j),

“qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore”.

= strumento di tutela importante sia per la salute del consumatore che per il suo interesse economico in quanto lo aiuta a compiere acquisti consapevoli.

Svolge un'indispensabile funzione informativa attraverso la quale il consumatore orienta le sue scelte alimentari e, di conseguenza, la sua spesa.



**Veritiera
Chiara
Esaustiva**



CARTA D'IDENTITA'



STRUMENTO DI MARKETING

Etichetta alimentare: definizione

	Vecchia normativa	Reg. UE 1169/2011
Etichetta	Termine non presente	Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento che accompagna detto imballaggio o contenitore
Etichettatura	Insieme delle menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su carrelli, anelli, fascette legati al prodotto medesimo, o.... Sui documenti di accompagnamento del pr. Alimentare.	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 al prodotto.
Ingrediente	Qualsiasi sostanza, compresi additivi utilizzata nella preparazione e produzione degli alimenti e presente nel prodotto finito anche se modificata (D.Lgs. 109/92)	Qualsiasi sostanza o prodotto compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari e qualunque costituente di un ingrediente composto o utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento ed ancora presente nel prodotto finito anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati ingredienti

Ambito di applicazione

- **Prodotti pre-imballato** (ex pre-confezionato) cioè venduti in confezioni già applicate dal produttore ed in cui l'alimento rimane fino al momento del consumo senza essere in alcun modo alterate = la maggior parte dei prodotti venduti nei negozi di generi alimentari e nei supermercati (***art. 1 comma c lett. b e art. 3 D.lgs 109/92 e art. 9 comma 1 del Reg. UE 1169/2011***).
- **Prodotti pre-incartato**: no definizione. E' possibile riferire tale categoria all'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto nell'esercizio di vendita.

Non esiste più il prodotto «sfuso»

...in realtà

Prodotti sfusi: (art. 44) per gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore senza preimballaggio oppure imballati/confezionati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore spetta agli Stati membri stabilire quali indicazioni apporre obbligatoriamente (ad eccezione quanto riportato alla lettera c par. 1 dell'art. 9, ovvero presenza di sostanze allergizzanti).

Campo di applicazione

Riguarda tutti gli alimenti forniti al consumatore finale, compresi quelli forniti alle collettività, ma anche dalle collettività (art.1).

Esclusione: alimenti incartati nei punti vendita (ex preincartati) ed alimenti non destinati a alle collettività (es. semilavorati). Questi però devono fornire tutte le informazioni necessarie per predisporre l'etichetta finale

***Collettività:** ristoranti,includere le strutture mobili quali le strutture di ristorazione fornite da imprese di trasporto*

Ambito di applicazione



Vendita a distanza

Tecniche di vendita mediante comunicazione a distanza (esclusi i distributori automatici o locali commerciali automatizzati)

Accompagnamento di tutte le informazioni obbligatorie previste per i prodotti pre-imbballati (art.9) ad eccezione del TMC/Data scadenza .

Tali informazioni devono essere disponibili prima della vendita ed apparire sul supporto della vendita a distanza (sito internet-vendite on-line; catalogo cartaceo-vendite telefoniche)

TMC/data scadenza: fornite al consumatore al momento della consegna

Lingua...

Le indicazioni riportate in etichetta destinate al consumo nazionale devono essere riportate in lingua italiana.

I prodotti destinati al mercato comunitario devono riportare le informazioni nella lingua del paese di commercializzazione; possono essere riportate altre lingue comunitarie ma solo in aggiunta.

Nel caso in cui la commercializzazione avvenga in paesi extraeuropei l'etichettatura deve essere realizzata nel rispetto della normativa vigente del paese importatore.

Menzioni obbligatorie

Tabella 4 – Indicazioni obbligatorie alimentari preconfezionati

D. Lgs. n. 109/92 art. 3 "Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati"	Reg. UE n. 1169/11 art. 9 "Elenco delle indicazioni obbligatorie"
a) la denominazione di vendita;	a) la denominazione dell'alimento;
b) l'elenco degli ingredienti;	b) l'elenco degli ingredienti;
c) la quantità netta o nominale;	c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico [...] che provochi allergie o intolleranza (D. Lgs. 109/92, art. 5, comma 2);
d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;	d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;	e) la quantità netta dell'alimento;
f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;	f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;	g) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego;
h) il lotto di appartenenza del prodotto;	h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare [...];
i) le modalità di conservazione e/o utilizzazione, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;	i) il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto all'art. 26;
j) le istruzioni per l'uso, ove necessario;	j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
k) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;	k) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
l) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti se è presente un ingrediente caratterizzante o evidenziato.	l) una dichiarazione nutrizionale;
	m) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti (art. 10).

...+ il lotto...reinserimento successivo...

Menzioni obbligatorie



Menzioni obbligatorie

- **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico 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 (allegato II new Reg. UE 1169/2011);
- **il paese d'origine o il luogo di provenienza in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento** (l'art. 26 del Reg. UE 1169/2011 prevede l'obbligatorietà dell'origine per le carni bovine, suine, avicole, ovicole e ittici) (new Reg. UE 1169/2011);
- **la dichiarazione nutrizionale** (new Reg. UE 1169/2011);
- **il Reg. UE. 1169/2011 non cita il lotto di produzione, ma la sua indicazione permane tra quelle obbligatorie in virtù della direttiva UE n. 91 del dicembre 2011 che prevede l'identificazione delle partite a cui appartiene una derrata alimentare attraverso il lotto di produzione.**

Allergeni

PRESENZA/ASSENZA

- **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro**
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- **Uova e prodotti a base di uova**
- **Pesce e prodotti a base di pesce**
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia**
- **Latte e prodotti a base di latte**
- **Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti**
- **Sedano e prodotti a base di sedano**
- **Senape e prodotti a base di senape**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- **Anidride solforosa e solfiti**
- **Lupini e prodotti a base di lupini**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

INGREDIENTI: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina (grassi e oli vegetali raffinati in parte frazionati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322: contiene soia; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: E160a), uova, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di frumento, aromi. Contiene busta da 10 g di zucchero a velo: zucchero, amido di frumento, aroma vanillina.

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. Prodotto in stabilimento che utilizza: arachidi, latte, frutta a guscio.

LOTTO E SCADENZA INDICATI SULLA CONFEZIONE

Milka 300g Caramello e Nocciole Intere



Cioccolato al latte ripieno di crema (32%) al latte al gusto di caramello e crema (10%) al caramello e nocciole intere (8%).
Ingredienti: Zucchero, grasso di palma, burro di cacao, **NOCCIOLE**, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, pasta di cacao, sciroppo di glucosio, grasso del **LATTE**, **LATTE** in polvere ricco di materia grassa (1,5%), **LATTE** concentrato scremato zuccherato, umidificante (glicerolo), emulsionanti (lecitine di **SOIA**, lecitine di girasole), sciroppo di zucchero invertito, zucchero caramellato, aromi, sale. **PUÒ CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO E GRANO.**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

e 300g

Denominazione di vendita

Denominazione legale: prescritta dalle disposizioni comunitarie o, in mancanza, dalle disposizioni legislative regolamentari e amministrative dello stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alla collettività

Pasta, cioccolato, panettone,
colomba....

Denominazione usuale: accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello stato membro nel quale l'alimento è venduto, senza bisogno di altre indicazioni

Biscotto frollino, wafer, ...

Denominazione descrittiva: che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori possano determinare la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso

Prodotto di gastronomia a base di

....

Altre denominazioni

Denominazioni commerciali:
facoltative ed impiegate per
meglio caratterizzare il
prodotto

Denominazioni protette: si
applicano solo a seguito della
registrazione del nome e
possono essere impiegate
solo in determinate
condizioni.

Es:

1. « pasta di semola di grano duro» (denominazione
di vendita)

Spaghetti, fusilli, ... (denominazione commerciale)

2. «formaggio fresco a pasta filata» (den. Vendita)
«fior di latte», «mozzarella» (den. Commerciale)

...

Prodotti a marchio DOP, IGP, SGT

Prodotto di gastronomia a base di

...

Sede stabilimento

Abolizione obbligo di indicare la sede dello stabilimento di produzione

Enorme rischio nel caso di richiami di prodotti contaminati...

Prima..... In etichetta deve figurare il nome (o ragione sociale o marchio depositato) e la sede di almeno uno dei tre operatori seguenti:

- Produttore**
- Confezionatore**
- Venditore (purchè sia all'interno di EU)**

Azioni in corso.....

...ingredienti e processi

ALIMENTI CONGELATI

Obbligo indicazione della data di congelamento

«Congelato il giorno/mese/anno»



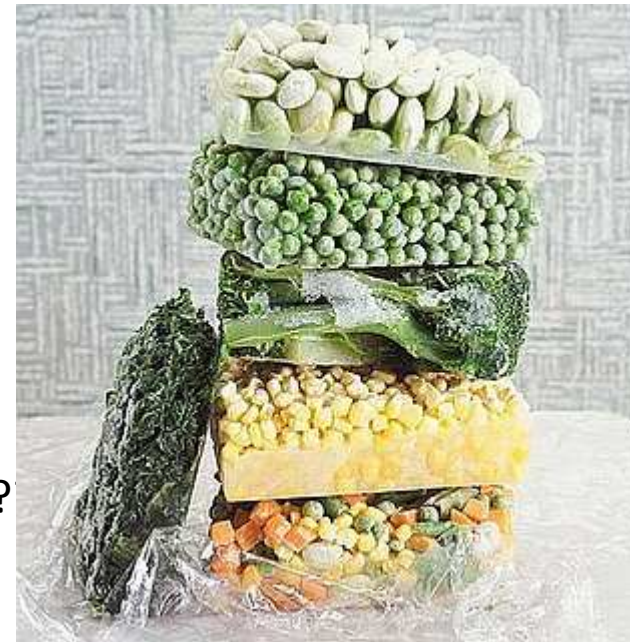
...ingredienti e processi

Alimenti decongelati (o scongelati)

La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dalla dicitura «decongelato»

La regola non si applica a:

- Ingredienti presenti nel prodotto finale.
- Ad alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione
- Alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza e qualità



Formulazione: autenticità ed origine


NEW EU FOOD LABELLING RULES
 from 13th December 2014

4 Prepacked Foods - Specific Information

<p>Information accompanying the name of the food</p> <p>Added water When this exceeds 5% of the weight of the finished product</p> <p>For meat products / preparations Fishery products / prepared fishery products which have the appearance of a cut / joint / sliced portion of meat or fish</p>		<p>Mandatory origin labelling for meat from pig, sheep, goat and poultry</p>
<p>“Formed meat” / “Formed fish”</p> <p>For meat products / meat preparations and fishery products which give the impression that they are made of a whole piece of meat / fish but actually consist of different pieces combined together</p>		<p>Date of freezing or first freezing</p> <p>eg. frozen on 23/10/2014</p> <p>For frozen meat / meat preparations Frozen unprocessed fishery products</p>
<p>Added proteins</p> <p>Indication of the presence of added proteins as such and their origin, when they are different from the animal origin of the product</p> <p>For meat products / meat preparations and fishery products</p>		

Defrosted to accompany the name of the food which has been previously frozen and sold defrosted



1. **Aggiunta di proteine** (nei prodotti e nelle preparazioni a base di carne e nei prodotti della pesca (comprese quelle idrolizzate) diverse da quelle della origine;
2. **Acqua:** nei prodotti e nelle preparazioni a base di carne (se > 5%);
3. **Carne/pesce ricomposto** («carne/pesce» ricomposto);
4. **Carni macinate** (vedi tabella).

Formulazione: autenticità ed origine


NEW EU FOOD LABELLING RULES
 from 13th December 2014

4 Prepacked Foods - Specific Information

<p>Information accompanying the name of the food</p>		<p>Mandatory origin labelling for meat from pig, sheep, goat and poultry</p>
<p>Added water When this exceeds 5% of the weight of the finished product</p> <p>For meat products / preparations Fishery products / prepared fishery products which have the appearance of a cut / joint / sliced portion of meat or fish</p>		<p>Date of freezing or first freezing</p> <p>eg. frozen on 23/10/2014</p> <p>For frozen meat / meat preparations Frozen unprocessed fishery products</p>
<p>“Formed meat” / “Formed fish”</p> <p>For meat products / meat preparations and fishery products which give the impression that they are made of a whole piece of meat / fish but actually consist of different pieces combined together</p>	<p>Added proteins</p> <p>Indication of the presence of added proteins as such and their origin, when they are different from the animal origin of the product</p> <p>For meat products / meat preparations and fishery products</p>	

Defrosted to accompany the name of the food which has been previously frozen and sold defrosted

Prepacked food label

Origine:

1. Obbligatoria laddove possa trarre in inganno il consumatore (es. mozzarella prodotta in Germania)
2. Obbligatoria se legata a denominazioni a marchio

Formulazione: autenticità ed origine



NEW EU FOOD LABELLING RULES from 13th December 2014

• 3 Prepacked 'imitation' foods



When an ingredient that consumers normally expect to be present in food has been substituted, the ingredient that has been used for partial or whole substitution should be clearly indicated in close proximity to the name of the food

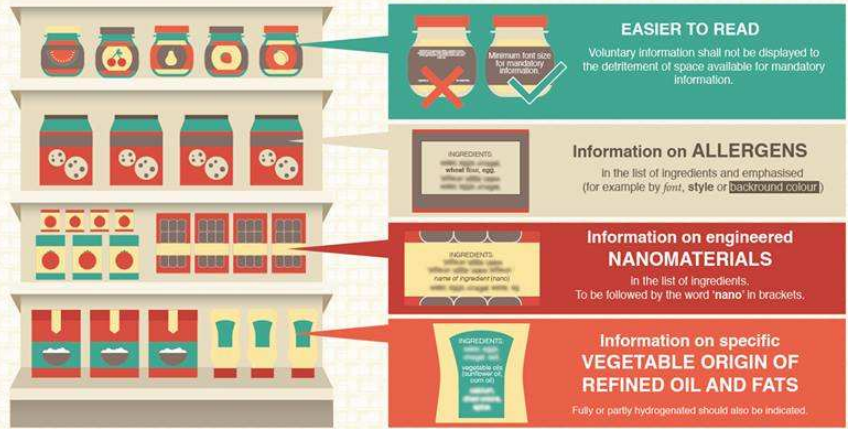
Sostituzione di un ingrediente caratterizzante un prodotto (es. uova-proteine soia)
= indicazione in prossimità della denominazione di vendita

Formulazione ed innovazione ingredienti



NEW EU FOOD LABELLING RULES from 13th December 2014

•1 Prepacked food



EASIER TO READ
Voluntary information shall not be displayed to the detriment of space available for mandatory information.

Information on ALLERGENS
In the list of ingredients and emphasised (for example by *font*, *style* or *background colour*)

Information on engineered NANOMATERIALS
In the list of ingredients. To be followed by the word 'nano' in brackets.

Information on specific VEGETABLE ORIGIN OF REFINED OIL AND FATS
Fully or partly hydrogenated should also be indicated.

Meets the Food Safety

Nanomateriali: indicati nella lista degli ingredienti

Allegato III del Regolamento

Es.

- **Presenza dell'edulcorante aspartame (E951):** “contiene aspartame, una fonte di fenilalanina”; s
- **Aspartame** (nell'elenco con denominazione specifica): “fonte di fenilalanina”
(aspartame è dannoso per le persone che soffrono di “fenilchetonuria”, patologia legata alla difficoltà di assimilare l'amminoacido fenilalanina)
- **Presenza di acido glicirrizico** (liquirizia): l'indicazione va precisata in etichetta, aggiungendola subito dopo l'elenco degli ingredienti; questo soprattutto per informare le persone ipertese.
- **Presenza di caffeina:** raccomandazione «modico consumo soprattutto per le donne in gravidanza e per i bambini piccoli».
- Se il prodotto alimentare contiene **carne**, preparati a base di carne, e prodotti ittici non trasformati e a base di pesci congelati tra le indicazioni obbligatorie dovrà essere inserita la data di congelamento.

Carni

**Tabella 5 – Requisiti specifici relativi alla designazione “carni macinate”
(Reg. UE n. 1169/2011, all. VI, parte b)**

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine delle carne
Carni macinate magre	≤ 7%	≤ 12%
Carni macinate di puro manzo	≤ 20%	≤ 15%
Carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30%	≤ 18%
Carni macinate di altre specie	≤ 25%	≤ 15%

Responsabilità

Nei seguenti casi gli **operatori del settore alimentare**, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

- a) quando l'alimento preimballato e destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;
- b) quando l'alimento preimballato e destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti pre-imballati sono presentati al momento della commercializzazione.

N.B.

1. Se l'operatore non è localizzato nell'UE, il responsabile è l'importatore

2.2. gli operatori sono responsabili anche delle eventuali modifiche alle informazioni relative agli alimenti apportate da altri operatori della catena alimentare se essi controllano

Considerazioni finali

...ho citato gli aspetti più importanti.....

- Molte problematiche rimangono aperte...
- Tuttavia...ogni Paese avrà la possibilità di declinare tale regolamento al suo interno a seconda delle necessità interne....

Necessità di:

- Formazione degli operatori
- Divulgazione delle informazioni corrette