



IZSAM G.CAPORALE
TERAMO

Etichettatura nutrizionale: novità e aggiornamenti

Mirella Bellocchi – Reparto Bromatologia





Regolamento 1169/2011/UE



Armonizzazione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori

Unificare e aggiornare in un unico testo orizzontale, valido per tutti gli Stati membri dell'Ue, le normative sull'etichettatura, la presentazione e l'etichettatura nutrizionale degli alimenti

Modifica

Regolamento 1924/2006/CE sulla indicazione nutrizionale e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Regolamento 1925/2006/CE che regola l'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti.

Abroga, per sopravvenuta incompatibilità

le direttive e il 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, Regolamento 608/2004/CE), nonché sull'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (Direttiva 90/496/CEE)



Regolamento 1169/2011/UE

Articolo 4



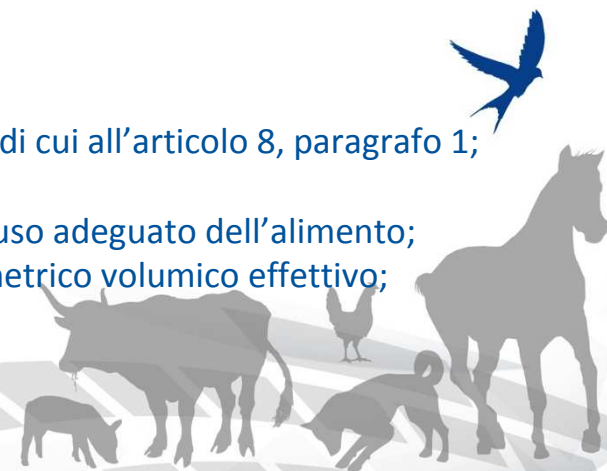
c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

- 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



Regolamento 1169/2011/UE

Fino ad oggi

La dichiarazione nutrizionale risulta **facoltativa**, ma

diviene **obbligatoria** quando sull'etichettatura o in pubblicità è presente

un'indicazione: nutrizionale (es. "Senza zuccheri", "A basso contenuto di grassi", "Light", ecc.)

o salutistica (es. "Migliora le funzioni intestinali", "Aiuta le difese immunitarie", ecc.)



Nel rispetto del D.Lgs 77/1993 o Regolamento 1169/2011/UE



Obbligo adeguamento al Regolamento 1169/2011/UE



Regolamento 1169/2011/UE



La dichiarazione nutrizionale

~~Facoltativa~~

**Obbligatoria
(Articolo 55)**

Omissione di alcune indicazioni obbligatorie

- ✓ integratori alimentari (Direttiva 2002/46/CE)
- ✓ acque minerali naturali (Direttiva 2009/54/CE)
- ✓ alimenti destinati a un'alimentazione particolare (Direttiva 2009/39/CE)
- ✓ bevande con contenuto alcolico superiore al 1,2% in volume *solo valore energetico*
- ✓ alimenti senza preimballo oppure imballati sul luogo di vendita su richiesta del consumatore
- ✓ imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm² *mediante altri mezzi o sono messe a disposizione del consumatore su sua richiesta*
- ✓ sostanze riportate nell'allegato V del regolamento

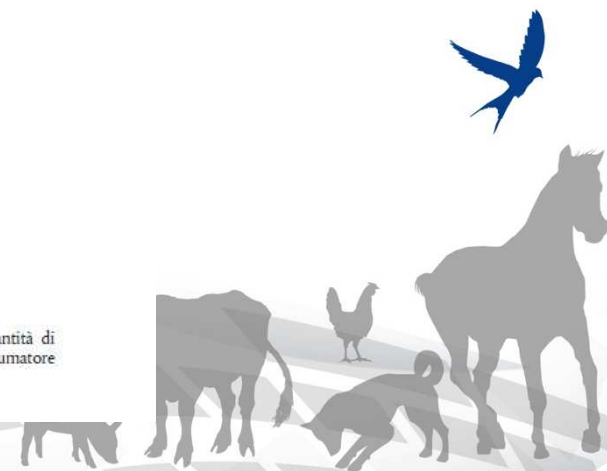


Regolamento 1169/2011/UE

ALLEGATO V

ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (¹), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.



Regolamento 1169/2011/UE (art. 30)

Informazioni obbligatorie

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Nutrienti	Unità di misura (espressa per 100 g o 100 ml)
valore energetico	kj e kcal
grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

E' possibile indicare, ove del caso, che il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel prodotto



Regolamento 1169/2011/UE (art. 30)

Possibili informazioni integrative

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE	
Nutrienti	Unità di misura (espressa per 100 g o 100 ml)
valore energetico	kJ e kcal
grassi	g
di cui -acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui -zuccheri	g
-polioli	g
-amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	Differenti (ALLEGATO XIII)



Regolamento 1169/2011/UE (art. 30)

Possibili informazioni integrative

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE	
Nutrienti	Unità di misura (espressa per 100 g o 100 ml)
valore energetico	kJ e kcal
grassi	g
di cui -acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui -zuccheri	g
- polioli	g
- amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	Differenti (ALLEGATO XIII)

Colesterolo escluso

Acidi grassi trans ?
Rapporto UE su
(13 dicembre 2014)





Regolamento 1169/2011/UE (art. 30)

Dove per....

Grassi: lipidi totali compresi fosfolipi

Acidi grassi saturi: acidi grassi che non presentano doppi legami

Acidi grassi monoinsaturi: acidi grassi con un doppio legami cis

Acidi grassi polinsaturi: acidi grassi con più doppi legami cis

Carboidrati: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo compresi polioli

Zuccheri: tutti i monosaccaridi e disaccaridi presenti in un alimento escluso i polioli

Polioli: alcoli comprendenti più di due idrossili (isomalto, mannitolo, sorbitolo, xilitolo, etc)

Proteine: contenuto proteico calcolato con la formula $\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25$

Sale: contenuto equivalente di sale calcolato con la formula $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5$

Fibre: polimeri di carboidrati (>3 unità monomeriche) che non sono né digeriti né assorbiti nell'intestino umano

Salatrim: "grasso a basso tenore energetico" approvato nella Decisione 867 /2003 della Commissione 1.12.2003, come nuovo ingrediente alimentare, destinato all'impiego nei prodotti da forno e pasticceria.





Regolamento 1169/2011/UE (artt. 32 e 33)



Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espresse su 100 g o 100 ml di prodotto

E' possibile aggiungere anche un'espressione:

porzione e/o quantità di consumo quando sull'etichetta sono quantificate la porzione e sono indicate il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio

% assunzione giornaliera di riferimento (AR)

(obbligatorio invece per vitamine e sali minerali)

Dicitura supplementare **“ Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ /2000 kcal) “**



Regolamento 1169/2011/UE (art. 32; ALLEGATO XIII)

CONSUMI DI RIFERIMENTO

PARTE A — CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE E SALI MINERALI (ADULTI)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2 000		

Una **quantità è significativa per 100 g o 100 ml** quando sia presente nella misura di almeno 7,5% della relativa AR nel caso di bevande o 15% nel caso degli altri alimenti

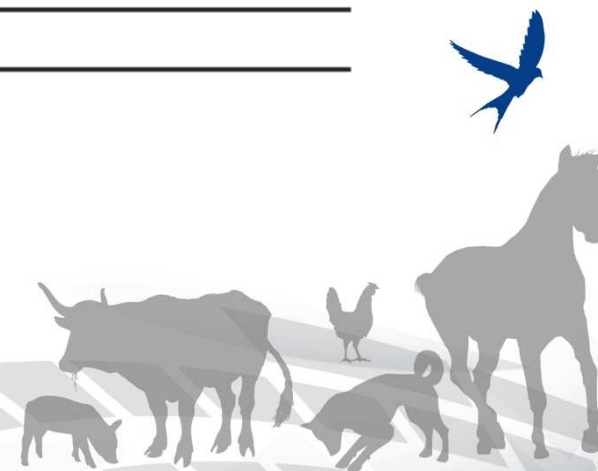
“Contiene quantità trascurabili di...”





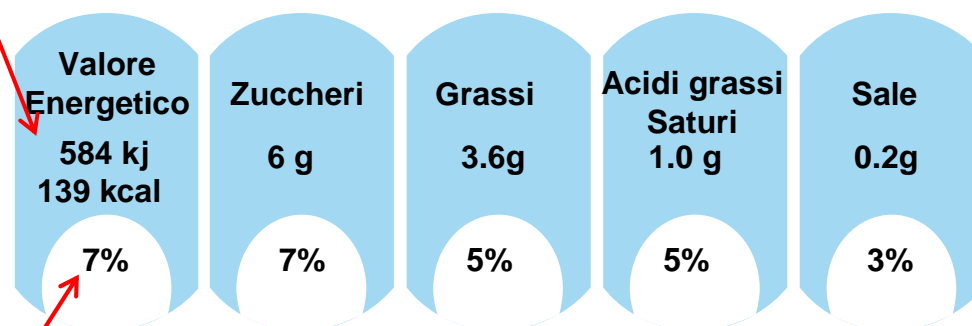
PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g



Regolamento 1169/2011/UE

Apporto nutriente



Apporto percentuale rispetto ai consumi di riferimento per adulti

“ Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ /2000 kcal)”

Non ancora elaborati consumi di riferimento (AR) per sottogruppi di popolazione
(es. bambini, anziani)



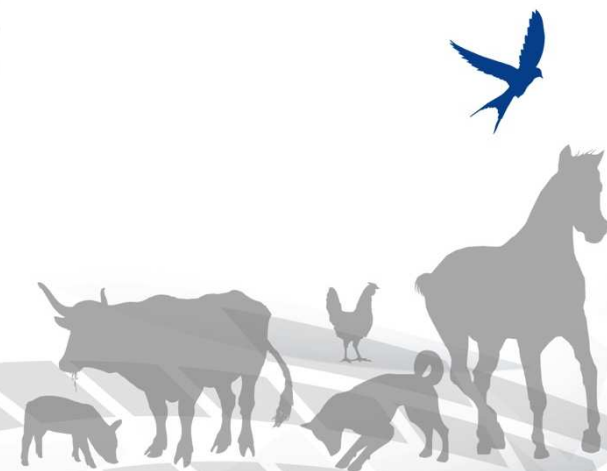
Informazioni nutrizionali obbligatorie e facoltative

- ✓ Collocate nel medesimo campo visivo
- ✓ In forma tabulare con allineamento delle cifre (lineare in mancanza di spazio)
- ✓ Nell'ordine riportato in ALLEGATO XV
- ✓ In formato tale da assicurare leggibilità



Altezza $x \geq 1,2$ mm

Altezza $x \geq 0,9$ mm superficie imballaggio < 80 cm²





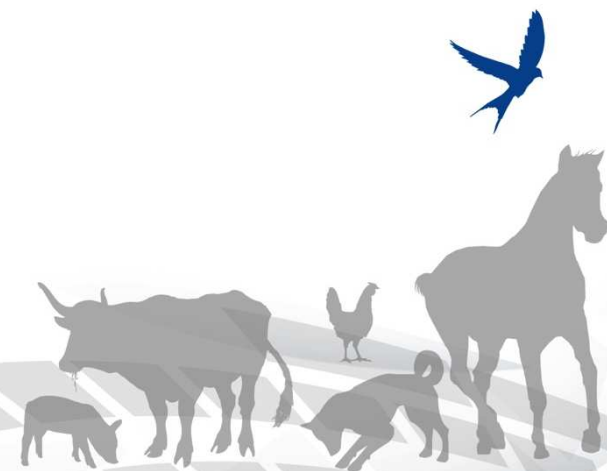
Regolamento 1169/2011/UE (art.30)



Per gli **alimenti non preballati** (sfusi e imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore)

il contenuto della **dichiarazione nutrizionale** può limitarsi a:

- a) **al valore energetico**; oppure
- b) **al valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale**



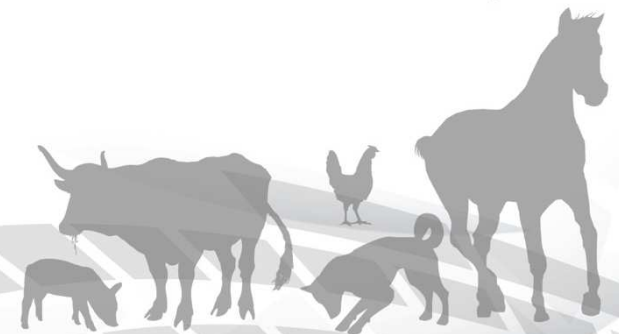


Regolamento 1169/2011/UE (art.35)



Forme di espressione e presentazione supplementari

Possibilità di indicare le informazioni obbligatorie mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole e numeri purchè vi siano studi circa l'effettiva comprensione dei consumatori, non discriminatori verso altri prodotti, non creino ostacoli per la libera circolazione delle merci



Regolamento 1169/2011/UE (art.31)

Calcolo

Il **valore energetico** è calcolato mediante i coefficienti di conversione (ALLEGATO XIV)

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

— carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polioli	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteine	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grassi	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcol (etanolo)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— acidi organici	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibre	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritolo	0 kJ/g — 0 kcal/g

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto

Possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato





Regolamento 1169/2011/UE (art.31)

Calcolo



I valori dichiarati sono valori medi, stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

ALLEGATO I

«**valore medio**»: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo





Regolamento 1169/2011/UE

Dalla teoria...alla pratica...



Accurato studio :

- ✓ del prodotto (es.formulazione)
- ✓ del processo produttivo (es.trattamento tecnologico)
- ✓ variabilità materie prime (es.stagione, fornitore...)
- ✓ conservazione (es tempo)

**Calcolo con riferimento a
valori medi noti,
banche dati (INRAN)**



**Calcolo da valori ottenuti
da analisi chimiche**





Regolamento 1169/2011/UE (art.31)

Calcolo

Valore dichiarato in etichetta deve rispecchiare la reale
composizione del prodotto per l'intero periodo di conservabilità

Quali tolleranze?

Guida destinata alle autorità competenti per quanto concerne
la fissazione delle tolleranze e arrotondamenti
per i valori nutrizionali indicati in etichetta
(Commissione Europea -Dicembre 2012)





Regolamento 1169/2011/UE

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"



- ✓ Approfondire le conoscenze in materia di etichettatura nutrizionale
- ✓ Acquisire maggiori competenze sui metodi analitici



Costruzione banche dati :

- ✓ valutazione dell'entità di certe fluttuazioni di composizione (es. stagionalità)
- ✓ valutazione dell'impatto del processo tecnologico e delle modalità e tempi di conservazione sulla variazione di certi nutrienti (es. decadimento vitamine)





Regolamento 1169/2011/UE

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"



Modalità operativa:

- Determinazioni analitiche su un numero di campioni statisticamente significativo , prelevati da più lotti di produzione e ripetute nel tempo
- Elaborazione dei risultati ottenuti e determinazione del "valore medio"

N.B. I nutrienti da determinare per l'elaborazione dell'indicazioni nutrizionali non sempre coincidono con quelli riportati in tabella



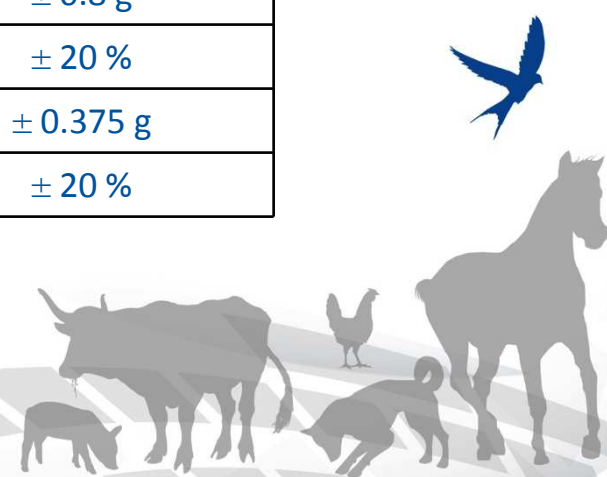


IZSAM G. CAPORALE
TERAMO

Guida destinata alle autorità competenti per quanto concerne la fissazione delle tolleranze e arrotondamenti per i valori nutrizionali indicati in etichetta (Commissione Europea -Dicembre 2012)

Elemento nutritivo		Tolleranze ammissibili
Vitamine		+50% ** -35%
Minerali		+45% -35%
Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre	< 10g per100 g	±2 g
	10-40 g per 100 g	±20 %
	> 40 g per 100 g	±8 g
Grassi	< 10g per100 g	± 1.5 g
	10-40 g per 100 g	±20 %
	> 40 g per 100 g	±8 g
Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi	< 4 g per 100 g	± 0.8 g
	≥ 4 g per 100 g	± 20 %
Sale	< 1.25 g per 100 g	± 0.375 g
	≥ 1.25 g per 100 g	± 20 %

** per la vitamina C i range potranno variare



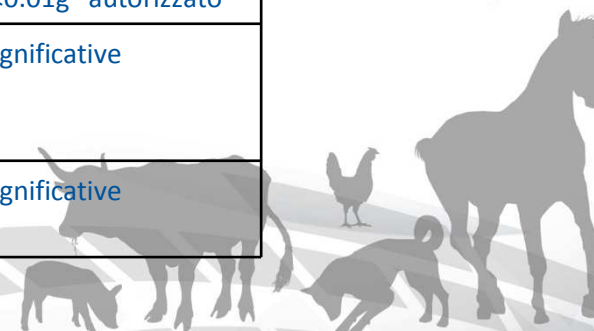


IZSAM G. CAPOREALE
TERAMO

Guida destinata alle autorità competenti per quanto concerne la fissazione delle tolleranze e arrotondamenti per i valori nutrizionali indicati in etichetta (Commissione Europea -Dicembre 2012)

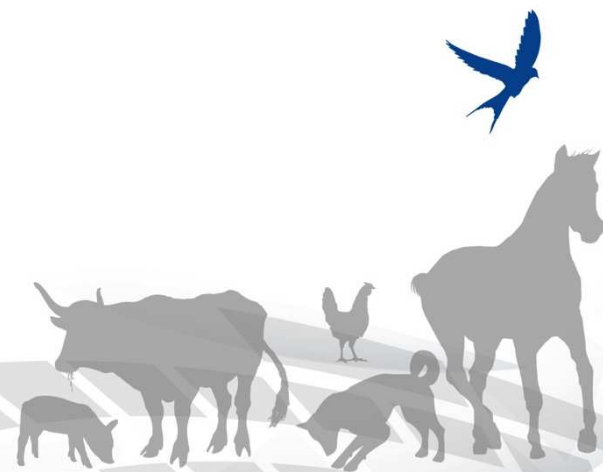


Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		All'unità di kj/kcal più vicina (senza decimali)
Grassi, Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre, poliooli, amido	≥ 10g per100 g o ml	Al grammo più vicino (senza decimali)
	<10g e > 0.5g per 100 g o ml	Al decigrammo più vicino
	≤ 0.5 g per 100 g o ml	"0 g" o "<0.5g" autorizzato
Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi	≥ 10g per100 g o ml	Al grammo più vicino (senza decimali)
	<10g e > 0.1g per 100 g o ml	Al decigrammo più vicino
	≤ 0.1 g per 100 g o ml	"0 g" o "<0.1g" autorizzato
Sale	≥ 1g per100 g o ml	Al decigrammo più vicino
	<1 g e > 0.0125g per 100 g o ml	Al centigrammo più vicino
	≤ 0.125 g per 100 g o ml	0 g" o "<0.01g" autorizzato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloruro di calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e Sali minerali	2 cifre significative





Grazie per l'attenzione



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004

Articolo 2 paragrafo 1

m) **"trattamento"**: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;

n) **"prodotti non trasformati"**: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
Carni fresche, carni macinate, Carni separate meccanicamente (definizione), Preparazioni di carne, Prodotti della pesca freschi, Molluschi bivalvi, Uova e uova liquide Prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale (spiedini di carne, filetti di pesce)

o) **"prodotti trasformati"**: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

Prodotti a base di carne (salame, prosciutto), Prodotti a base di pesce (pesce affumicato, pesce marinato), Prodotti a base di latte(latte trattato, formaggi, yogurt), Ovoprodotti, Grassi animali trasformati, combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio Prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato) Sostanze che potrebbero essere aggiunte all'elenco (salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolato)