

Nuova etichettatura dei prodotti alimentari – Interessate con vendita diretta e le aziende agrituristiche – Le nuove norme si applicano a partire dal 13 dicembre 2014

Agriturismo e allergeni

Il 25 ottobre 2011 è stato adottato il Reg. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (denominato "il regolamento FIAC"). **Dal 13 dicembre 2014** tutti gli operatori del settore alimentare dovranno adeguarsi alle nuove disposizione in materia di etichettatura dei prodotti alimentari. Queste disposizioni riguardano anche i prodotti non confezionati, interessando quindi numerose attività di vendita e somministrazione di alimenti, tra le quali, per quanto ci compete, quella concernente l'agriturismo.

L'intento del Regolamento è quello di fornire informazioni chiare, precise e facilmente comprensibili per il consumatore attraverso la menzione in etichetta di elementi obbligatori, garantendo nel contempo la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati.

All'art. 1 comma 3 del Reg. citato si legge: Il presente regolamento 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. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Le "collettività", a qualsiasi titolo definite (a partire da un semplice banco di vendita), sono dunque considerate soggette all'applicazione del regolamento. Per "collettività" si intende: "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".

Tuttavia si trova in corso di stesura, da parte del Ministero dello Sviluppo Economico, la bozza di Decreto concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

Tale bozza riguarda gli agriturismi per quanto attiene all'Art. 16-bis e che riportiamo integralmente: "Indicazioni obbligatorie negli alimenti non preconfezionati serviti dalle collettività".

1. L'indicazione deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, da tenere bene in vista, prima che l'alimento venga servito al consumatore finale dalle collettività.
2. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

Ma è per le persone allergiche che il nuovo Regolamento rappresenta un importante aiuto, in quanto **diviene obbligatoria l'evidenziazione circa la presenza di allergeni.**

Prendiamo in considerazione quindi, quali sono le informazioni obbligatorie che devono essere fornite al consumatore-avventore presso gli esercizi di ristorazione e catering, incluse le attività agrituristiche.

Per quanto riguarda gli alimenti non preimballati, le indicazioni relative agli allergeni e alle intolleranze sono obbligatorie quando nella fabbricazione di un alimento vengono utilizzate le sostanze elencate nell'allegato II del regolamento FIAC (*allegato alla presente nota*).

Tali indicazioni devono essere comunicate e rese facilmente accessibili, affinché il consumatore sappia che questo alimento è suscettibile di provocare allergie e intolleranze. Di conseguenza, non è consentito fornire informazioni sugli allergeni solo su richiesta orale del consumatore.

In ogni caso, **gli allergeni vanno evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati**, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

L'operatore del settore alimentare è tenuto a comunicare solo le informazioni relative agli allergeni, a meno che le misure nazionali richiedano la comunicazione di altre informazioni.

Le informazioni relative agli allergeni o qualunque altra indicazione richiesta dalla legislazione nazionale devono essere fornite:

- a) prima della conclusione dell'acquisto e devono figurare sul supporto adeguato della vendita a distanza, o devono essere trasmesse utilizzando qualunque altro mezzo adeguato chiaramente precisato dall'operatore del settore alimentare, senza spese supplementari per il consumatore finale e
- b) al momento della consegna.

Alcuni esempi di modalità in cui si potranno indicare gli allergeni:

- direttamente a menù, per ogni singola pietanza. Tale scelta non sembra però consigliabile, in quanto può costare in termini di redazione dei menù e spaventare gli avventori;
- preparare un libro-registro ben visibile in sala – magari su leggio – o comunque facilmente raggiungibile anche senza bisogno di personale di sala- con le ricette e gli allergeni. Qui si può cogliere la opportunità di fare trasparenza e dare anche gli ingredienti dei singoli menù (ma non le quantità: segreto industriale della nonna). Optando per tale scelta, si può decidere, con anche solo un supporto adesivo in ogni singolo menù, di accludere un messaggio "Per la lista allergeni verificare sul registro su leggio in fondo alla sala a destra";
- adottando una bacheca/lavagna e usando pennarelli possibilmente "indelebili" per le informazioni fornite.

Pertanto, fino a quando gli Stati membri non abbiano adottato misure nazionali concernenti le modalità per comunicare le informazioni sugli allergeni, le informazioni relative alle allergie e intolleranze devono essere fornite per iscritto.

In assenza dell'Elenco ingredienti, occorre indicare "contiene ...": quest'ultima indicazione non è richiesta se la sostanza/prodotto è chiaramente contenuta nella Denominazione dell'alimento:

- in caso l'allergene figuri nella menzione di vendita (nel nostro caso, nel nome del piatto portato in tavola, es: "stracciatella al latte e uova"), siccome l'allergene figura in menzione non è necessario riportarlo anche in lista ingredienti-libro-registro-menù;
- inoltre, per ogni singolo ingrediente con allergene, va menzionato l'allergene tra parentesi. Così ad esempio, se in una pietanza si ha anidride solforosa sia da cipolle che da peperoni, si deve per ciascuno evidenziare tra parentesi l'allergene; per ognuno degli ingredienti che li contengono si procede elencando in lista ingredienti (es. cipolle (solfiti), peperoni (solfiti)). Su questo aspetto ci si attende che Commissione e Stati membri facciano chiarezza, magari semplificando, ma allo stato attuale questa è la norma UE "scritta" e non interpretabile.
- In caso di impossibilità di escludere la presenza di allergeni a seguito di prove analitiche, si può utilizzare la dicitura "può contenere tracce di..." seguita dal nome dell'allergene. In alternativa, "prodotto in uno stabilimento che lavora ..." seguita dal nome dell'allergene.

Circa **gli additivi e gli enzimi alimentari**, questi sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di categoria, seguita dalla denominazione specifica.

Gli additivi, che possono essere anche allergeni (l'anidride solforosa è uno di questi) vanno indicati:

- con la funzione: es. acidificante
- con il nome: es. acido citrico
- nel caso, con sigla ("E" seguita da numero).

NOVITÀ IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Dal 13 dicembre 2014 diventerà applicativo il regolamento 1169/2011 che, rispetto alla normativa finora applicata sul territorio nazionale in tema di etichettatura (D. Lgs. 109/92), stabilisce requisiti supplementari con lo scopo di aiutare i consumatori a compiere scelte più consapevoli. Vi sono, a oggi, una serie di elementi di incertezza che potrebbero essere risolti da alcuni testi che si attendono; sarà nostra cura aggiornarvi conseguentemente. In ogni caso, vi sono alcuni punti che possono essere considerati direttamente applicabili per i quali auspichiamo una sollecita presa di conoscenza da parte delle imprese socie, ai fini di una corretta predisposizione delle etichette. Li segnaliamo sotto.

LE PRINCIPALI MODIFICHE INTRODOTTE DAL REGOLAMENTO 1169/2011

Obbligo di indicare la ragione sociale e la sede del responsabile dell'alimento, cioè di colui che lo commercializza.

L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione (qualora diversa dalla ragione sociale) diventa, invece, volontaria.

Obbligo di indicare gli allergeni con carattere, font o format diverso rispetto ad altri ingredienti per tutte le imprese e per tutte le tipologie di prodotto (preimballato, sfuso, preincartato)

Le sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, crostacei, anidride solforosa, latticini contenenti lattosio) dovranno essere indicate con più chiarezza, ad esempio sottolineandole o mettendole in grassetto nella lista degli ingredienti. Anche i ristoranti e le attività di somministrazione di alimenti e bevande dovranno comunicare tempestivamente gli allergeni, tramite adeguati supporti (menù, cartello, lavagna o registro), ben visibili all'avventore. *(seguirà apposito documento di approfondimento).*

La dimensione minima dei caratteri

Per favorire leggibilità e chiarezza è stata definita la dimensione minima dei caratteri delle etichette, che devono essere di almeno 1,2 mm (o di 0,9 mm nel caso di confezioni la cui superficie maggiore sia minore di 80 cm²). Ci sono, comunque, eccezioni: per confezioni con superficie maggiore al di sotto di 10 cm² sarà obbligatorio indicare solo denominazione dell'alimento, data di scadenza/termine minimo di conservazione, peso netto, allergeni.

Obbligo di esplicitare la fonte precisa di oli e grassi

Va indicata con precisione la natura dell'olio usato in lista ingredienti: "olio di oliva", "olio di semi di girasole", "olio di palma", dovranno essere indicati in etichetta in modo trasparente. Scompaiono, quindi, le diciture generiche di "oli vegetali"/"grassi vegetali" che suggerivano la presenza di oli di qualità (come quello extra vergine di oliva o di semi di girasole), quando invece erano per lo più presenti oli tropicali a basso costo, come il palma-palmisto e l'olio di cocco o di cotone.

Obbligo di indicare se gli oli-grassi sono idrogenati: "totalmente idrogenati" o "parzialmente idrogenati"

Informazioni obbligatorie per le vendite a distanza (anche via web con sito aziendale)

Per la prima volta viene regolata la vendita di alimenti sul web. I consumatori dovranno disporre di tutte le informazioni obbligatorie per legge (come nome dell'alimento, lista ingredienti, allergeni, quantità netta, etc.) prima della conclusione dell'acquisto.

Origine per carni suine, ovi-caprine e pollame

In virtù di una norma collegata, e che entra in vigore dal 1° aprile 2015, dovranno essere indicati in etichetta luogo di allevamento e di macellazione di carni diverse da quella bovina (che già prevede obbligo di indicare luogo di nascita, di allevamento e di macellazione del bovino).

Obbligo etichettatura nutrizionale, salvo esenzioni: In vigore dal 13 dicembre 2016.

In Allegato: Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

Ipotesi cartello Reg. 1169 per agriturismo

Trasparenza nelle informazioni sugli alimenti

Si invita la gentile clientela, al fine di prestare un miglior servizio e nel rispetto della norma prevista dal Reg. 1169/2011 entrato in vigore il 13/12/2014, a segnalare preventivamente (informando l'azienda agrituristica al momento della prenotazione) l'elenco delle sostanze alle quali il cliente è allergico e/o intollerante.

E' consultabile, presso la nostra azienda agrituristica, l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, come previsto dall'allegato II del Reg. Ue nr. 1169/2011.

I dati forniti dai gentili clienti saranno trattati nel rispetto del D. Lgs. n° 196/2003.



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
Divisione VIII Industria agroalimentare, del *Made in Italy* e industrie creative

ALLEGATO I

TABELLA DI CONCORDANZA TRA LE DISPOSIZIONI DEL REG. (UE) N. 1169/2011 E LE CORRISPONDENTI
DISPOSIZIONI DEL D.LGS. 109/1992

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE applicabile al precepto confermato
Art. 7	Pratiche leali di informazione	Art. 2 <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 4	Informazioni che accompagnano un alimento e responsabilità degli operatori del settore alimentare.	Art. 2 <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 8, par. 6	Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività.	Art. 16 <i>Vendita dei prodotti sfusi, c. 7</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 8, par. 7	Indicazioni obbligatorie: a) quando l'alimento preimballato è 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 è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.	Art.14 <i>Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. da 5 a 7</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 8, par.8	Responsabilità degli operatori del settore alimentare nella catena di trasmissione delle informazioni sugli alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività.	Art. 17 <i>Prodotti non destinati al consumatore</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 9, par. 1	Elenco delle indicazioni obbligatorie	Art. 3 <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 10 ed Allegato III	Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti	Allegato 2, Sezione II, che richiama gli artt. 4 e 5 Art. 6 <i>Designazione degli aromi, c.3-quater</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Artt. 12 e 13	Messa a disposizione, posizionamento e presentazione delle informazioni obbligatorie	Art. 14 <i>Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati, c. 1 e 4</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
Divisione VIII Industria agroalimentare, del *Made in Italy* e industrie creative

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE applicabile al precepto confermato
Art. 14, par. 1, lettera b) par. 2	Vendita a distanza. Alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.	Art. 15 <i>Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 15	Requisiti linguistici	Art. 3 <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati, c. 2</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 17, parr. da 1 a 4	Denominazione dell'alimento	Art. 4 <i>Denominazione di vendita, c. 1, 1-bis, 1-ter, 1-quater, 2</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 17, par. 5 e Allegato VI	Disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.	Art. 4 <i>Denominazione di vendita c. 3 e 4</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 1	Elenco degli ingredienti	Art. 5 <i>Ingredienti c. 3</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 2	Designazione degli ingredienti	Art. 5 <i>Ingredienti, c. 2</i> Art. 4 <i>Denominazione di vendita, c. 5-bis</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 ed Allegato VII parti A, B, C, E	Prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragrafi afferenti all'elenco e alla designazione degli ingredienti.	Art. 5 <i>Ingredienti</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 18, par. 4 Allegato VII, parte D	Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti	Art. 6 <i>Designazione degli aromi (ad esclusione del c.3-quater)</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 21 ed Allegato II	Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Art. 5 <i>Ingredienti, c. 2-bis, 2-ter, 2-quater</i> e Allegato 2 sezione III	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 22 ed Allegato VIII	Indicazione quantitativa degli ingredienti	Art. 8. <i>Ingrediente caratterizzante evidenziato</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
Divisione VIII Industria agroalimentare, del *Made in Italy* e industrie creative

REG. 1169/2011		D.LGS. 109/1992	
ARTICOLI	SINTESI DEL CONTENUTO	ARTICOLI	SANZIONE applicabile al precetto confermato
Art. 23 ed Allegato IX	Quantità netta	Art. 9. <i>Quantità</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed Allegato X, punto 1	Termine minimo di conservazione	Art. 10. <i>Termine minimo di conservazione</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 24 ed Allegato X, punto 2	Data di scadenza	Art. 10-bis. <i>Data di scadenza</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 25 e Art. 27	Condizioni di conservazione o d'uso nonché istruzioni per l'uso, ove obbligatorie.	Art. 3. <i>Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati, c. 1, lettere i) e l)</i>	Art. 18.2 da € 1.600,00 ad € 9.500,00
Art. 26, par. 2, lettera a)	Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore.	Art. 2. <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari, c. 1, lettera a)</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00
Art. 28 ed Allegato XII	Titolo alcolometrico	Art. 12. <i>Titolo alcolometrico</i>	Art. 18.3 da € 600,00 ad € 3.500,00
Art. 36 par. 2	Informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria.	Art. 2. <i>Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari</i>	Art. 18.1 da € 3.500,00 ad € 18.000,00