



# ETICHETTA NUTRIZIONALE NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI REGOLAMENTO (UE) 1169 / 2011

**MACOMER 23 APRILE 2016**

Marcella Cabiddu , Ignazio Ibba, Danilo Muggianu



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

- Contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori
  - Libera circolazione di alimenti sani e sicuri
  - Elevato livello di tutela della salute dei consumatori
  - Realizzazione degli interessi sociali ed economici dei produttori
- **Consentire ai consumatori di fare adeguato uso di un alimento**
  - **Rendere le informazioni accessibili**



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **LA NORMATIVA**

**Regolamento (UE) 1169/2011**

**Relativo alla fornitura di informazioni  
sugli alimenti ai consumatori**

Principi, requisiti e responsabilità che disciplinano  
le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **LA NORMATIVA**

**Regolamento (UE) 1169/2011**

**Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

### **CAMPO DI APPLICAZIONE:**

**Tutti gli operatori** del settore alimentare in tutte le fasi della catena

La responsabilità di fornire le informazioni necessarie, e di garantire che siano corrette, spetta al produttore con il cui nome sono commercializzati gli alimenti. Se questi ha sede al di fuori dell'UE, spetta all'importatore.

**Tutti gli alimenti** destinati al consumatore finale





## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

LA NORMATIVA

Regolamento (UE) 1169 / 2011

Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

**SI APPLICA A DECORRERE DAL**  
13 dicembre 2014.

Dal 13 dicembre 2016 è **OBBLIGATORIA**  
l'introduzione della dichiarazione nutrizionale.

A decorrere dal 1 gennaio 2014 si applica l'allegato VI  
parte B relativo ai requisiti specifici sulla designazione  
delle «carni macinate».



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

### LA NORMATIVA

Regolamento (UE) 1169/2011

Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Alcuni alimenti sono esenti dalla dichiarazione nutrizionale obbligatoria, come piante aromatiche, spezie, aromi e tisane. —

Altri, in particolare frutta e verdura fresca, acqua gassata, aceto, e **prodotti lattiero-caseari come formaggio, burro, panna e latte fermentato**, non hanno bisogno di fornire un elenco degli ingredienti.



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **LA NORMATIVA**

**Regolamento (UE) 1169/2011**

**Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

**.....purché non  
siano stati aggiunti altri ingredienti diversi dai  
costituenti propri del latte, dal sale  
o dagli enzimi e dalle colture di microrganismi  
necessari alla loro fabbricazione.**



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **Cos'è l'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 tale imballaggio o contenitore ( Art. 1 Reg. 1169/2011 )





## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **LA NORMATIVA**

**Regolamento (UE) 1169/2011**

**Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

### **Quali informazioni contiene?**

- **Identità, composizione, proprietà e caratteristiche dell'alimento**
- **Protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento**  
(attributi collegati alla composizione in relazione alla capacità di nuocere alla salute, durata di conservazione, condizioni di conservazione e uso sicuro)
- **Caratteristiche nutrizionali per una scelta consapevole**

**Le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore**



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **Come deve essere l'etichetta:**

#### **Chiara , leggibile e comprensibile**

Aiutare i consumatori ad effettuare scelte alimentari e dietetiche consapevoli.

La buona leggibilità per far sì che l'informazione possa influenzare al massimo il consumatore.

**Le informazioni illeggibili sono una delle cause principali di insoddisfazione**



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **RESPONSABILITA'**

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE CHE  
COMMERCIALIZZA IL PRODOTTO DEVE:

- **Assicura presenza e esattezza delle informazioni sugli alimenti**
- **Non deve riportare informazioni che inducano in errore il consumatore**



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **ELENCO DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE \*\*:**

- a) Denominazione dell'alimento
- b) Elenco degli ingredienti
- c) Sostanza allergenica o che provochi intolleranze alimentari
- d) Quantità di taluni o categorie di ingredienti
- e) Quantità netta
- f) Termine minimo di conservazione o data scadenza
- g) Condizioni di conservazione e/o di impiego
- h) Nome – Ragione Sociale e indirizzo operatore del settore alimentare
- i) Paese di origine o del luogo di provenienza
- j) Istruzioni per l'uso
- k) Per bevande con più di 1.2 % di alcol il titolo alcolometrico volumico
- l) Una dichiarazione nutrizionale

\*\* nell'allegato III indicazioni obbligatorie per specifiche categorie di alimenti





## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

L'indicazione nutrizionale è una qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all'energia ( valore calorico ) che apporta, apporta a tasso ridotto o accresciuto o non apporta; e/o alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene, contiene in proporzioni ridotte o accresciute o non contiene

# ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI



## ALLEGATO XV

### ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi ( $\mu$ g)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia		kJ/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		le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Etichettatura nutrizionale obbligatoria per 100 g (o 100 ml)

- Energia kJ/kcal
- Grassi g di cui saturi g
- Carboidrati g di cui zuccheri g
- Proteine g
- Sale g Sale = Sodio x 2,5

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



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Etichettatura nutrizionale obbligatoria con elementi facoltativi

- Energia kJ/kcal
- Grassi g di cui saturi g monoinsaturi g polinsaturi g
- Carboidrati g di cui zuccheri g polioli g amido g
  - Fibre g
  - Proteine g
  - Sale g
- Vitamine e Sali minerali (unità di misura differenti)

Valori Nutrizionali Medi	per 100 g
Valore energetico	246 kcal 1023 kJ
Proteine	18 g
Carboidrati	0.8 g
di cui zuccheri	
glucosio	0.37
galattosio	0.30
<b>lattosio</b>	<b>0.1 g</b>
Grassi	19 g
di cui saturi	13.2 g
Fibre alimentari	0 g
Sodio	0.12 g
Calcio	*350 mg

\* 44% della Razione Giornaliera Raccomandata

Una porzione (100 gr) contiene (%GDA):

Kcal	Zuccheri	Grassi	Grassi Saturi	Sodio
246	0.77 g	19 g	13.2 g	0.12 g
12%	<1%	27%	66%	5%





## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

Altre disposizioni in corso di definizione Regolamento 1169/2011  
precisa che la Commissione può adottare

- (art.31) norme che riguardano la precisione dei valori medi dichiarati, le tolleranze nei controlli di verifica Emissione a dicembre 2012 di Documento Guida della Commissione
- (art.34) atti per indicare valore energetico e quantità sostanze nutritive da considerare trascurabili



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

### **“SENZA”**

l'alimento contiene quel nutriente in quantità vicina allo zero ( es. senza grassi )

### **“BASSO”**

l'alimento contiene quel nutriente in quantità maggiore rispetto ad alimenti etichettati con la dicitura “ senza “

### **“RIDOTTO”**

l'alimento contiene quel nutriente in quantità inferiore del 30% rispetto alla versione classica ( a ridotto contenuto di grassi )



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **INDICAZIONE SULLA SALUTE**

Qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra un alimento o uno dei suoi componenti e la salute



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **INDICAZIONE SULLA SALUTE**

Sono consentite solo se sull'etichetta sono comprese le seguenti informazioni:

Una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata ed uno stile di vita sano

La quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato

Vi sono diversi tipi di indicazioni sulla salute:

Dichiarazioni relative a sostanze nutritive o di altro genere che possono contribuire alla crescita, sviluppo e normali funzioni del nostro organismo

Affermazioni sulla diminuzione del rischio di contrarre una malattia





# ETICETTATURA DEGLI ALIMENTI

## ALLEGATO XIII 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



# ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

ALLEGATO XIV

## 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



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **GRASSI TOTALI**

- Metodica riferimento  
UNI EN ISO 1735:2005
- Metodica Laboratorio ARAS  
ISO 21543:2006 ( NIR )



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **GRASSI SATURI**

- Metodica riferimento

ISO 14156:2001+ ISO 15884:2002 + ISO 15885:2002

- Metodica Laboratorio ARAS

ISO 21543:2006 ( NIR )





## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **CARBOIDRATI**

- Metodica utilizzata

DL n°77 16/02/1993 GU n°69 24/03/1993



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **CLORURO DI SODIO ( SALE )**

- Metodica riferimento  
ISO 5943:2006
- Metodica Laboratorio ARAS  
ISO 21543:2006 ( NIR )



## **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

### **PROTEINE**

- Metodica riferimento  
ISO TS 17837:2008
- Metodica Laboratorio ARAS  
ISO 21543:2006 ( NIR )



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

### Accuratezza tipica su formaggi

**RMSEP = root mean square error of prediction**

Parametro	RMSEP
grasso	0,35% (0,1-48%)
proteine	0,3% (8,5-30%)
umidità	0,3% (30-80%)
Sale	0,12% (0,1-3,5%)
solidi totali	<0.5%





## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

Accuratezza tipica su carni grezze

**RMSEP = root mean square error of prediction**

Parametro	RMSEP
grasso	0.78% (0,3-70,60%)
proteine	0.62%
umidità	<0.72%
Sale	<0.15-0,3%
collagene	<0.3-0,6%



## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

FORMAGGI (145 campioni)

Predizione Gruppi di Acidi Grassi utilizzando FoodScan

<i>Constituents</i>	<i>Mean</i>	<i>SD</i>	<i>SEC</i>	<i>R<sup>2</sup>C</i>	<i>SE<sub>CV</sub></i>	<i>R<sup>2</sup><sub>CV</sub></i>	<i>RPD</i>
<i>Grasso Totale (FoodScan)</i>	27.56	5.98					
<i>SFA (Saturi)</i>	17.197	3.419	1.062	0.903	1.110	0.894	3.07
<i>UFA (Insaturi)</i>	8.390	1.839	0.504	0.924	0.530	0.916	3.46
<i>MUFA (monoinsaturi)</i>	7.118	1.520	0.455	0.910	0.475	0.902	3.19
<i>PUFA (polinsaturi)</i>	1.243	0.371	0.144	0.847	0.157	0.819	2.35
<i>ω 3</i>	0.218	0.086	0.042	0.762	0.044	0.731	1.93
<i>ω 6</i>	0.706	0.207	0.114	0.694	0.122	0.653	1.69

CARNE (300 campioni)

Predizione Gruppi di Acidi Grassi utilizzando FoodScan

<i>Constituents</i>	<i>Media</i>	<i>SD</i>	<i>SEC</i>	<i>R<sup>2</sup>C</i>	<i>SE<sub>CV</sub></i>	<i>R<sup>2</sup><sub>CV</sub></i>	<i>RPD</i>
<i>SFA/tqASE</i>	7,3867	4,0589	0,9783	0,9419	1,0307	0,9363	3,94
<i>MUFA/tqASE</i>	9,4206	5,8891	1,2952	0,9516	1,3506	0,9475	4,36
<i>PUFA/tqASE</i>	2,4348	1,4879	0,3405	0,9476	0,3616	0,9409	4,11

## ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI



Applicazione	Prodotti	Parametri
Burro	Burro dolce Burro salato	Umidità, Grasso, Sali, RSM
Quark	Quark intero Quark scremato	Solidi totali, Grasso, Proteine
<b>Formaggi</b>	<b>Duri e semiduri (tutti)</b> Mozzarella, Stracchino, Ricotta, Mascarpone, Gorgonzola, Caprini, Spalmabili, ecc	<b>Grasso, Umidità, Solidi Totali, Proteine, Sali,</b> Grasso SS, Ceneri, pH
	Formaggi Fusi	
Yoghurt	Naturale Frutta	Solidi totali, Grasso, Proteine, Grasso SS, Zuccheri, pH



Calibrazioni pronte all'uso (minimo aggiustamento locale): "Formaggi Globale"  
copre duri e semiduri