

Because you care
about CONSUMERS' HEALTH



□□□□□<0.010□μg/□/25g□
□(IU)<13□□ufd/g□0.066±0.038□<10□

Claims normati e non normati: nutrizionali, salutistici, ingredientistici e sensoriali.

Dimostrabilità e sostenibilità

Francesca Vincenzi - Sr. International Regulatory Expert

28 settembre 2016





ETICHETTATURA VOLONTARIA



CLAIMS «NON NORMATI»

**NON SONO SOGGETTI A
RESTRIZIONI DI ESPRESSIONE**
(COMUNICAZIONE “LIBERA” E
“CREATIVA”)

I REQUISITI DI APPLICABILITÀ:

DIFFERENZIANTI

VERITIERI

DIMOSTRABILI

CLAIMS «NORMATI»

SONO SOGGETTI A

“ESPRESSIONI BEN DEFINITE”

PRECISI **REQUISITI DI
APPLICABILITÀ**

SPECIFICATI A **LIVELLO NORMATIVO**



ETICHETTATURA VOLONTARIA



CLAIMS «NON NORMATI»

INGREDIENTISTICI

SENSORIALI

ORIGINE DEL PRODOTTO

SISTEMA PRODUTTIVO

IMPATTO AMBIENTALE

...

CLAIMS «NORMATI»

NUTRIZIONALI

FUNZIONALI

SALUTISTICI

ALLERGENI:

- Lattosio
- Glutine



ETICHETTATURA VOLONTARIA



CLAIMS «NON NORMATI»

Codice del Consumo

Decreto Legislativo 2 agosto 2007, n. 145 - Pubblicità ingannevole

Decreto Legislativo 2 agosto 2007, n. 146 - Pratiche commerciali

Art.7- Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

CLAIMS «NORMATI»

Reg. (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Reg. (UE) n. 432/2012 relativo alle indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari



Regolamento (CE) n. 1924/2006 (regolamento claim) - relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

PIETRA MILIARE che definisce per la prima volta le regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali sui prodotti alimentari.

Si passa da una situazione in cui vigevano i «divieti » di ingannevolezza ad un sistema di «**lista positiva**» di indicazioni ammissibili stabilite per legge

Obiettivi

- Garantire un elevato grado di tutela ai consumatori
- Promuovere e difendere l'innovazione
- Creare condizioni paritarie di concorrenza
- Favorire la libera circolazione dei prodotti alimentari



ARTICOLO 2

«indicazione nutrizionale»

*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



ENERGIA

- A BASSO CONTENUTO CALORICO (<40 kcal/100g)
 - A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO (-30%)
 - SENZA CALORIE (< 4kcal/100g)

GRASSI

- A BASSO CONTENUTO DI GRASSI (<3g/100g)
 - SENZA GRASSI (0,5g/100g)

GRASSI SATURI

- A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI (1,5g/100g)
 - SENZA GRASSI SATURI (<0,1g/100g)



L'utilizzo di ogni claim NUTRIZIONALE
Richiede

- dichiarazione in **tabella nutrizionale**
- valori medi (**campionatura significativa** di lotti diversi)
- **monitoraggio costante** dei nutrienti vantati : le TOLLERANZE STRINGENTI
 - dati analitici adeguati



ARTICOLO 13.1 ed ARTICOLO 13.5 diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini

«INDICAZIONI SULLA SALUTE» riferimento al ruolo di una sostanza nutritiva (o di altro tipo) per:

- la **CRESCITA**, lo **SVILUPPO** e le **FUNZIONI DELL'ORGANISMO**
- **FUNZIONI PSICOLOGICHE e COMPORTAMENTALI**
- il **DIMAGRIMENTO** o il **CONTROLLO DEL PESO** oppure la **riduzione dello stimolo della fame** o un **maggiore senso di sazietà ...**,



INDICAZIONI FUNZIONALI

sono consentite **SOLO SE**

- Indicate nell'ALLEGATO del Reg. UE 432/2012 (o nel Registro Comunitario)
- Soddisfano i requisiti di APPLICABILITÀ
 - Sono basate su prove scientifiche generalmente accettate
 - Sono ben comprese dal consumatore medio



Nome della sostanza: **CALCIO**

Wording «Il calcio è necessario per il mantenimento di ossa normali»

Condizioni di utilizzo dell'indicazione: Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio



ARTICOLO 14

Indicazioni sulla salute che si riferiscono a

- riduzione dei RISCHI DI MALATTIA
- SVILUPPO E ALLA SALUTE DEI BAMBINI

possono essere fornite

SOLO SE AUTORIZZATE SECONDO APPOSITA PROCEDURA

ed inserite nel registro comunitario



Il richiedente presenta domanda di autorizzazione agli Stati Membri

Dossier deve contenere i dettagli della richiesta:
Sostanza/ingrediente oggetto del claim
Prove scientifiche della sicurezza
Prove scientifiche dell'efficacia
Revisione letteratura

L'autorità competente invia il dossier all'EFSA

L'EFSA riceve la domanda

Entro **30 giorni** comunica al Richiedente la presa in carico o richiede integrazione dati

L'EFSA valuta il dossier

Entro **5 mesi** completa la valutazione della richiesta

L'EFSA pubblica la propria valutazione e la comunica alla Commissione

Entro **30 giorni** invia la valutazione alla Commissione

La Commissione ufficializza l'esito della valutazione



ALLERGENI

- GLUTINE Reg. UE 828/2014
- LATTOSIO 14/06/2016 *nota del Ministero della Salute*



Le informazioni sugli alimenti **NON DEVONO INDURRE IN ERRORE**

- Attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**
- Suggestendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti **analoghi possiedono le stesse caratteristiche** (...)

Le informazioni sugli alimenti sono **PRECISE, CHIARE e FACILMENTE COMPRENSIBILI** per il consumatore

- Le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà (...)



Dato OGGETTIVO



Dato OGGETTIVO



Dato OGGETTIVO

Indicazioni oggettive o *soggettive*?





Come **misurare, analizzare** ed **interpretare** le SENSAZIONI che possono essere percepite dai sensi della vista, olfatto, gusto, tatto e udito?

In altre parole come rendere **oggettivo** e quindi DIMOSTRABILE e **SOSTENIBILE** un giudizio derivante da una sensazione legata alla SOGGETTIVITÀ umana?

Risposta: «con **I'ANALISI SENSORIALE**»



- Metodo scientifico che utilizza l'**uomo** come **strumento di valutazione** di uno stimolo chimico o fisico percepito dai recettori sensoriali.
- Tuttavia, pur avvalendosi dello strumento “umano”, questa tecnica scientifica consente di **oggettivizzare le soggettività** dal momento che dispone di metodi analitici
 - **Affidabili**, cioè riproducibili in termini statistici in quanto codificati da norme internazionali **ISO (International Organization for Standardization)**
 - **Pertinenti**, poiché la qualità sensoriale si riferisce alla percezione del prodotto da parte degli esseri umani;
 - **Consistenti**, cioè attendibili, in considerazione che il cervello umano ha un'eccezionale capacità di correggere le valutazioni rispetto alle interferenze.



Il Panel Sensoriale

Lo **strumento** «umano» per la rilevazione sensoriale è un gruppo di «**giudici addestrati**», secondo metodi scientifici (**UNI EN ISO 8586:2014** Guida generale per la selezione, addestramento e verifica dei giudici selezionati e giudici esperti di analisi sensoriale).

La **valutazione** del giudice sensoriale non esprime un gradimento personale, ma una descrizione «oggettiva» delle caratteristiche di prodotto.

La descrizione viene espressa mediante termini definiti nel **vocabolario sensoriale** (**UNI EN ISO 5492:2009** Analisi sensoriale – Vocabolario).

L'**obiettivo** è quello di ottenere dati **oggettivi rilevanti** in merito alla percezione sensoriale derivante dal consumo di un prodotto.



Copyright © 2016 Mériex NutriSciences Corp.
All Rights Reserved

For further information, please contact
regulatory.services@mxns.com

www.merieuxnutrisciences.it

