



---

SVILUPPI DEL REG. (UE) 1169/2011  
Roberto Copparoni

**TRIESTE, 10 OTTOBRE 2017**

*Il contenuto di questa presentazione non vincola in alcun modo l'Amministrazione di appartenenza del relatore.  
Il relatore dichiara l'assenza di conflitto di interessi*

---



- *Aggiornamento Regolamenti di esecuzione UE*
- *Linee guida UE*
- *Dichiarazione nutrizionale e sistemi volontari*
- *Disposizioni nazionali in itinere*

# Paese origine e luogo di provenienza



Burro alle erbe

Petto di Pollo

Pastella

Impanatura

**Burro salato:** IRLANDA  
**Purè d'aglio:** CINA, USA,  
SPAGNA  
**Sale all'aglio:** CINA, USA,  
SPAGNA  
**Limone:** USA  
**Basilico:** FRANCIA,GB

**Pollo:** IRLANDA, BELGIO,  
GB, FRANCIA

**Farina:** BELGIO, FRANCIA  
**Acqua:** IRLANDA

**Pangrattato:** IRLANDA, GB  
**Olio di girasole:** EU, AUSTRALIA,  
EUROPA DELL'EST

Courtesy A. Reilly, FSAI, Ireland

# Origine e luogo di provenienza

**Entro il 13 dicembre 2013**, e a seguito di valutazioni d'impatto, la Commissione adotta atti di esecuzione relativi

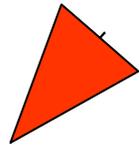
*all'indicazione del Paese d'origine o il luogo di provenienza di un ingrediente primario quando diverso da quello del prodotto alimentare*

# Paese di origine e luogo provenienza

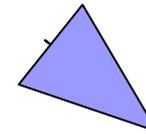
## Art. 26

Art. 26 (3) indicazione **facoltativa**

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza è diverso da quello del suo ingrediente primario è indicato:



anche quello dell'ingrediente  
primario



come diverso da  
quello dell'alimento

# Origine - Definizioni

**Paese di origine** definito dal Regolamento (CEE) n. 2913/92 (**codice doganale comunitario**):

*Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione*

**Luogo di provenienza:** tutto ciò che non è Paese di origine (UE- SM)

**Ingrediente primario:** l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano **più del 50%** di tale alimento o che sono **associati abitualmente alla denominazione** di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa (**QUID**)

---

## ATTI ESECUTIVI RELATIVI AGLI OBBLIGHI INGREDIENTE PRIMARIO IN CASO DI INDICAZIONE VOLONTARIA DI ORIGINE

- *prima bozza è stata discussa nell'autunno 2013 con il gruppo di lavoro*
  - *febbraio 2015: sollecitazione del Parlamento europeo a procedere con gli atti esecutivi*
  - *il 22 febbraio 2016, la commissione ha presentato al wg una bozza aggiornata*
  - *una nuova bozza di Regolamento, rimasta riservata, a cui doveva seguire una consultazione*
-

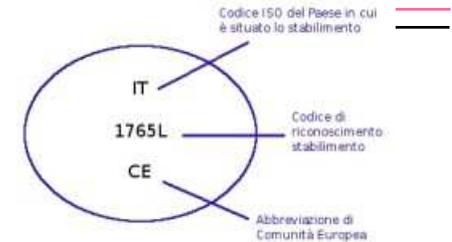
# PROBLEMATICHE

- il Regolamento esecutivo si applica ai prodotti DOP/IGP/STG? Secondo i Servizi Giuridici tali prodotti **sono ricompresi**.
- l'obbligo di indicazione di origine/provenienza dell'ingrediente scatta anche in caso di richiamo all'origine nel marchio d'impresa?
- l'obbligo di indicazione di origine/provenienza dell'ingrediente scatta anche in caso di richiamo all'origine della denominazione usuale (panettone di Milano, salame di Francoforte, ecc...)?



# MARCHI

## Precedente versione



### •Considerando 4

Il presente Regolamento **non dovrebbe pregiudicare l'uso dei nomi degli alimenti, inclusi i nomi di marchi e brand** che, pur riferendosi ad un luogo geografico, regione o paese in cui il cibo è stato originariamente prodotto o commercializzato, sono diventati il nome comune di un prodotto alimentare. Pertanto, i termini geografici inclusi in o che accompagnano il nome utilizzato riferiti a nomi abituali o pratiche di fabbricazione specifici in alcuni paesi o luoghi, **non comporterebbe per il consumatore un'indicazione di origine o il luogo di provenienza se essi sono ben compresi in questo modo da parte dei consumatori.**

### •Considerando 7

I **termini geografici utilizzati nei nomi commerciali** come stabilito dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n 1379/2013, non dovrebbe far scattare l'applicazione del presente regolamento. Tuttavia, se tali alimenti contengono, in aggiunta, una dichiarazione o qualsiasi altra forma, che potrebbe essere considerata come un'indicazione volontaria di origine o di provenienza, il regolamento si applica come regola generale.

## NUOVA VERSIONE ?

***Le indicazioni geografiche, come le dichiarazioni, i termini, presentazione o simboli pittorici, che sono percepiti come indicazione del paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento così come marchi che comprendono o consistono in indicazioni geografiche dovrebbero essere oggetto del presente regolamento***

# MARCHI

POSIZIONE DG SANTE' (condivisa da Italia, Germania, Danimarca, Lussemburgo, Romania)

- il marchio d'impresa **non è un indicatore di origine del prodotto alimentare** e risponde alla Direttiva marchi e non al Reg.(UE) 1169/2011;
- va considerato il **rischio che il consumatore associ la "nazionalità" del marchio con la "nazionalità" del prodotto**: in caso di marchio "*fuorviante*" in termini di origine, la soluzione è da trovarsi nell'applicazione dell'art.26.2.a del Reg.(UE) 1169/2011, e non nell' art.26.3  
*es. in caso di richiamo all'italianità nel marchio apposto sulla confezione di un alimento non prodotto in Italia, scatterà l'obbligo di indicazione di origine ai sensi dell'art.26.2.a. Nessun obbligo informativo aggiuntivo in caso di richiamo all'italianità nel marchio di un alimento effettivamente prodotto in Italia, posto il rispetto della Direttiva Marchi (UE) 2015/2436].*
- l'art.26.2.a farebbe poi scattare anche l'obbligo di indicazione di origine/provenienza dell'ingrediente primario ai sensi dell'art.26.3.
- l'applicazione diretta al marchio degli obblighi ex art.26.3 (origine/provenienza dell'ingrediente primario) non è in linea con gli intenti del Reg.(UE) 1169/2011 e contraria al principio UE di limitare gli oneri amministrativi a carico delle imprese.
- *Regno Unito, Repubblica Ceca, Grecia, Lituania, Estonia non condividono e chiedono che i marchi siano inclusi nell'ambito di applicazione del Reg. esecutivo dell'art.26.3.*

## *PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ARTICOLO 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA*

*PO o LP* ingrediente primario almeno allo stesso livello di precisione del *PO* o *LP* dell'alimento  
(UE- SM - SM/Paese terzo, Regione o qualsiasi altra area geografica)

Se un ingrediente primario proviene da più di due *Po o LP* l'indicazione può essere data al **livello immediatamente inferiore di precisione** rispetto a quello dell'alimento

Se l'ingrediente principale è un **alimento con specifiche disposizioni**

**UE** per l'indicazione del *PO o LP*, queste disposizioni si applicano,  
mutatis mutandis (es. carne bovina)

*PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA  
ALL'ARTICOLO 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE  
VOLONTARIA*

**Articolo 26 (3)b:**

l'operatore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

**nel caso del Paese di origine:**

*" ... Con (nome dell'ingrediente primario) di origine diversa "*

**nel caso del luogo di provenienza :**

*" ...Con (nome dell'ingrediente primario) di diversa provenienza "*

# PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ART. 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA

## *PRESENTAZIONE DELLE INFORMAZIONI*

1. Le informazioni sull'ingrediente primario sono **visualizzate immediatamente** dopo l'indicazione del *PO o LP* dell'alimento, utilizzando lo stesso tipo di carattere e dimensione
2. Se il *PO o LP* di un alimento è fornito in **forma grafica**, le informazioni sull'ingrediente primario sono visualizzate vicino dell'indicazione del *PO o LP* dell'alimento

I criteri sono stabiliti dall'articolo 13, paragrafi 2 e 3 del Regolamento  
(dimensioni caratteri)

## *PROGETTO DI NORMA DI ATTUAZIONE RELATIVA ALL'ART. 26 (3): INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA*

### CRITICITÀ

non vengono risolti i dubbi su come individuare l'ingrediente primario, nel caso in cui siano presenti più ingredienti con le stesse prerogative

difficoltà per gli organi di controllo ad intervenire in quanto esistono molte varianti

(ricette, simboli, bandiere, prodotti caratterizzati da una città come ad es. il pandoro di Verona)

*NO ad una lista positiva di ogni Stato membro: complicato, non esaustiva, dovrebbe essere continuamente aggiornata, ostacolerebbe la creatività di nuove ricette*

*NO ad inserire, nelle denominazioni che richiamano ricette o lavorazioni, la specifica "tipo" / "stile" per differenziarle dalle indicazioni di origine/provenienza*

## *INDICAZIONE DI ORIGINE VOLONTARIA: CRITICITÀ*

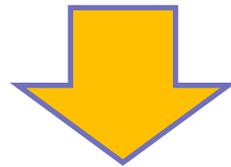
- mancanza di un periodo transitorio per l'applicazione poiché il testo comporterà prevedibilmente una serie di problematiche interpretative e applicative;
- non vengono risolti i dubbi su come individuare l'ingrediente primario, nel caso in cui siano presenti più ingredienti con le stesse prerogative **quale criterio deve essere usato per identificare l'ingrediente?**
- incertezza sull'esenzione dall'indicazione di origine per l'ingrediente primario nel caso in cui la denominazione di vendita del prodotto sia caratterizzata come "*customary name*"
- incertezza sull'esenzione dall'indicazione di origine per l'ingrediente primario nel caso dei **marchi**
- esigenza di un ulteriore grado di flessibilità per l'indicazione di origine dell'ingrediente primario per tenere in considerazione produzioni per le quali l'approvvigionamento di materia prima di varia origine è frequentemente mutevole
  
- incertezza sull'esenzione dall'indicazione di origine per ricette, bandiere o simboli grafici:
  - NO ad una lista positiva di ogni Stato membro: complicato, non esaustiva, dovrebbe essere continuamente aggiornata, ostacolerebbe la creatività di nuove ricette*
  - NO ad inserire, nelle denominazioni che richiamano ricette o lavorazioni, la specifica "tipo" / "stile" per differenziarle dalle indicazioni di origine/provenienza*
  
- difficoltà per gli organi di controllo ad intervenire in quanto esistono diverse varianti

# RELAZIONE SULLA PRESENZA DI ACIDI GRASSI TRANS NEGLI ALIMENTI

## VALUTAZIONE D'IMPATTO

*Richiesta dati sulle **conoscenze del consumatore** sui TFA (salubrità percepita, influenza sulle scelte alimentari)*

*Richiesta dati sulle **misure nazionali** (limiti sui tenori, etichettatura obbligatoria, riformulazione volontaria degli alimenti)*



**REPORT** (3.12.2015)

# REPORT ACIDI GRASSI TRANS

L'efficacia dell'intervento sembra dipendere da tre fattori principali:

- il contributo dell'indicazione del tenore dei TFA nei prodotti alimentari
- la capacità dei consumatori di utilizzare adeguatamente le informazioni fornite
- la disponibilità a pagare di più per un cibo sano

La valutazione suggerisce che un limite «legale» per i contenuti di TFA *aggiunti industrialmente* rappresenta la misura più efficace in termini di salute pubblica, protezione dei consumatori e compatibilità con il mercato interno

Il modo in cui potrebbe essere messo in pratica richiede *ulteriori indagini*. Eventuali limiti avrebbero bisogno di essere introdotti in modo da ridurre al minimo i rischi di conseguenze non volute e l'impatto sui produttori e prodotti specifici

# RAPPORTO SU BEVANDE ALCOLICHE E "ALCOLPOPS"

*Pubblicato il 13 marzo 2017*

*Considera:*

- il quadro normativo europeo*
- le misure nazionali adottate da alcuni SM (che impongono disposizioni di etichettatura aggiuntive)*
- la normativa applicata dal Codex Alimentarius e da Paesi extra UE.*

*I consumatori hanno:*

- scarsa conoscenza degli ingredienti contenuti nelle bevande alcoliche e del loro valore energetico e*
- grande interesse riguardo a ricevere maggiori informazioni.*

*Anche le Associazioni del settore sembrano avere ora un atteggiamento più aperto in materia.*

*In conclusione la Commissione:*

*- nel prendere atto che anche senza norme obbligatorie sono state avviate spontaneamente numerose iniziative di informazione dei consumatori, sia sulla lista degli ingredienti che sulla dichiarazione dei nutrienti, ritiene possibile continuare per un altro anno in questa direzione.*

*-Invita le industrie ad aumentare i loro sforzi per rispondere alle richieste dei consumatori e a presentare entro un anno dall'adozione del rapporto una proposta "autoregolatoria", che copra l'intero settore delle bevande alcoliche. Tale proposta sarà valutata dalla Commissione e, se giudicata insoddisfacente, avvierà una valutazione di impatto su ulteriori opzioni disponibili sia "regulatory o non-regulatory".*

*In definitiva tale iniziativa di auto-regolamentazione rivolta ai produttori costituisce una sorta di "ultima chiamata" e, in caso di risposta insoddisfacente, toccherà al legislatore europeo, in raccordo con gli Stati membri, assumere decisioni in linea sia con le strategie sull'alcol sia con le attuali disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti, che sappiano venire incontro in maniera adeguata alle attese dei consumatori.*

# PROGETTO DI LINEE GUIDA GENERALI PER L'ATTUAZIONE DEL PRINCIPIO DELLA DICHIARAZIONE INGREDIENTI QUANTITATIVA (QUID)

Il testo concordato nella riunione del WG del 10.06.2015, è stato inviato alla consultazione interservizi interna alla Commissione europea

Gli esiti della consultazione dovrebbero aversi a breve.

Se il testo non subirà modifiche sostanziali, verrà pubblicato sul sito della DG SANTE' e poi tradotto in tutte le lingue ufficiali

# PROGETTO DI LINEE GUIDA PER IL QUID

## LA DICHIARAZIONE QUID E' OBBLIGATORIA :

*"... Qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figura nel nome dell'alimento..."*

a) l'ingrediente è incluso nella denominazione dell'alimento

(es. pizza prosciutto e funghi, yogurt alla fragola, mousse di salmone, gelato al cioccolato) \*

o

\* In questi casi, sono gli ingredienti sottolineati devono essere quantificati

b) la categoria di ingredienti è inclusa nel nome del prodotto alimentare (es. pasticcio vegetale, bastoncini di pesce, torta di frutta\*)

\* In questi casi, la dichiarazione QUID deve concentrarsi soltanto sulla verdura, pesce, noci o frutta contenuto totale del prodotto

*...o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore*

**Chili**

carne macinata di manzo fagioli, pomodori, peperoni, cipolle e peperoncino tritato

**Carne di manzo**

Questa disposizione non si applica tal quale a tutti i prodotti:

Ad esempio, non è necessario per indicare la quantità di mele utilizzata nella preparazione del **sidro** o di carne nella preparazione del **prosciutto**

## *PROGETTO DI LINEE GUIDA PER IL QUID*

*"... Qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o grafici»*

*A) un ingrediente particolare viene sottolineato in etichetta in maniera disgiunta dalla denominazione*

*Es.*

- *"con pollo"*
- *"a base di burro"*
- *"con crema"*

*B) la rappresentazione pittorica viene utilizzata per enfatizzare selettivamente uno o più ingredienti (es. pesce)*

*C) un ingrediente è sottolineato da una immagine che evoca la sua origine, es. immagine o disegno di una mucca per sottolineare ingredienti caseari: latte, burro*

*Questa disposizione non si applica quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti alimentari senza enfatizzare un particolare uno (es. immagine che rappresenta tutte le verdure utilizzate in una zuppa). In tal caso, è necessario dichiarare QUID per la categoria "vegetali"; oppure nel caso di una miscela alimentare, in cui una rappresentazione grafica illustra come preparare il prodotto secondo le istruzioni*

---

## *COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE*

*riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*

Publicata il 13 luglio 2017 sul sito della DG SANTE' e tradotta in tutte le lingue ufficiali

---

## ***FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE***

L'indicazione di sostanze o prodotti allergizzanti non è richiesto quando il nome del prodotto alimentare fa chiaramente riferimento alla sostanza o prodotto in questione

***formaggio, burro, panna o yogurt si riferiscono chiaramente al latte***

molti formaggi venduti con un nome commerciale, o una denominazione, non fanno esplicitamente riferimento al latte

In questo caso è necessaria un'integrazione

### **Esempio:**

**"Ambert" (come nome del prodotto)**

**"Formaggio blu fattoria" (come testo aggiuntivo)**

- *Nel caso in cui il nome di un alimento come il kefir, non si riferisce chiaramente a un ingrediente di cui all'allegato II (latte), nessuna delle condizioni sopra descritte è soddisfatta, e i consumatori in alcuni Stati membri potrebbero essere ignari della presenza di tale ingrediente, gli operatori del settore alimentare devono garantire l'informazione, e, in tal senso, gli Stati membri possono richiedere ulteriori informazioni in etichetta*

**Ciò significa che la richiesta di ulteriori informazioni è pienamente giustificato e necessario, e attuato in modo non discriminatorio e proporzionato**

## *FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

- La frutta a guscio deve essere dichiarata nella lista degli ingredienti con il nome specifico, cioè **mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o Queensland**
- I cereali contenenti glutine devono essere dichiarati nella lista degli ingredienti con il nome specifico del cereale, cioè grano (come farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena. La parola 'glutine' può essere aggiunta su base volontaria, ma è il nome specifico del cereale che deve essere sottolineato, non il glutine.  
Se il **glutine viene aggiunto come tale** deve essere indicato anche il nome del cereale da cui il glutine proviene

## *FORNITURA DI INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

### *Ripetizione volontaria*

- Fatte salve le vigenti disposizioni unionali applicabili a specifici alimenti, la ripetizione delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti, l'utilizzo della parola "contiene" seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, o l'impiego di simboli o caselle di testo, **non sono possibili su base volontaria** (cfr. il considerando 47 e l'articolo 21, paragrafo 1, letto in combinato disposto con l'articolo 36, paragrafo 1, del regolamento).

## *PRESENZA NON INTENZIONALE DI ALLERGENI*

La *task force* ha esaminato tre opzioni:

- "*may contain traces of ...*": opzione scartata perché pone il problema interpretativo del concetto di "trace";
- testo libero a scelta da parte degli operatori del settore: opzione scartata perché contraria all'obiettivo di armonizzazione;

"*may contain*": sembra essere l'espressione che risulterebbe meglio compresa dai consumatori europei. La *task force* ha dunque puntato su questa espressione.

Questioni aperte:

- si vuole armonizzare l'obbligo? Dove? Vicino alla lista degli ingredienti?
- come reagire in caso di presenza di allergeni non dichiarati? [la *task force* suggerisce un richiamo all'art.14, par.2, lettera a) del Reg. (CE) 178/02];

Necessità di identificare **valori-soglia**. L'Italia suggerisce di partire dagli allergeni sui quali già esistono studi approfonditi che consentirebbero di individuare valore-soglia sotto al quale non consentire l'impiego dell'espressione "*may contain*". Ciò al fine di evitare che un problema di sicurezza alimentare si trasformi in un abuso per autotutela delle aziende creando un problema nutrizionale per i soggetti allergici.

## *PRESENZA NON INTENZIONALE DI ALLERGENI*

- Difficoltà di eliminare il rischio della presenza non intenzionale di allergeni alimentari
- Eccesso di formule cautelative quando si ritiene che alcuni allergeni potrebbero essere presenti in quantità tali da comportare un rischio «potrebbe contenere...» oppure «preparato in uno stabilimento che utilizza...»
- Etichettatura cautelativa, se applicata con prudenza, può contribuire a tutelare i consumatori vulnerabili, ma non può sostituire il sistema di gestione degli allergeni che ogni impresa alimentare ha l'obbligo di attuare nell'ambito del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare

### Criticità

- Assenza di soglie di sicurezza degli allergeni (cioè della quantità minima che potrebbe causare una reazione in una percentuale rilevante di consumatori vulnerabili) e delle soglie per l'etichettatura (ossia il livello, superato il quale è necessaria una specifica dichiarazione sulla confezione del prodotto)
- Estrema difficoltà di definire soglie per popolazione

#### **L'uso ingiustificato di etichette cautelative può avere effetti negativi:**

- **eliminazione non necessaria di scelte sane dalla dieta di consumatori allergici**
- **riduzione della credibilità delle etichette e conseguente assunzione di rischi nei confronti di tali alimenti da parte di consumatori vulnerabili**

## PRESENZA NON INTENZIONALE DI ALLERGENI

La *task force* a livello UE ha esaminato tre opzioni:

- "*may contain traces of ...*": opzione scartata perché pone il problema interpretativo del concetto di "tracce";

- testo libero a scelta da parte degli operatori del settore: opzione scartata perché contraria all'obiettivo di armonizzazione;

*"may contain"*: sembra essere l'espressione che risulterebbe meglio compresa dai consumatori europei. La *task force* ha dunque puntato su questa espressione.

Questioni aperte:

- *si vuole armonizzare l'obbligo? Dove? Vicino alla lista degli ingredienti, quando c'è?*
- *come reagire in caso di presenza di allergeni non dichiarati? Per ora la task force suggerisce un richiamo all'art.14, par.2, lettera a) del Reg. (CE) 178/02;*

Necessità di identificare **valori-soglia**. Partire dagli allergeni sui quali già esistono studi approfonditi che consentirebbero di individuare valore-soglia sotto al quale non consentire l'impiego dell'espressione "*may contain*". Ciò al fine di evitare che un problema di sicurezza alimentare si trasformi in un abuso per autotutela delle aziende creando un problema nutrizionale per i soggetti allergici.

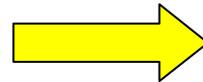
# ALLERGENI "NASCOSTI"

categorie di ingredienti:



possibili allergeni

oli vegetali



olio di arachidi

salse



uova, latte o senape,  
crostacei, ecc

aromi naturali



arachidi

# ALLERGENI

Ingredienti designati con il nome della categoria: gli ingredienti già indicati con il nome della categoria (es. oli vegetali) devono venire designati con il nome specifico della materia prima (es. arachidi)

---

*Linee guida relative alla fornitura di informazioni sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, elencate –  
Alimenti non preconfezionati*

*Può un operatore del settore alimentare fornire informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un **alimento non preimballato**, solo e semplicemente su richiesta da parte del consumatore?*

**No.** La fornitura di informazioni sugli allergeni che vengono utilizzati nella produzione di un alimento non preimballato, è obbligatoria.

Deve essere disponibile e facilmente accessibile.

Pertanto, **non è possibile fornire informazioni solo e semplicemente su richiesta dal consumatore**

## *Linee guida relative alla fornitura di informazioni sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*

*possono essere fornite informazioni su allergeni utilizzando mezzi diversi da un'etichetta, compresi strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale?*

**Ammessi tutti i mezzi – per comunicazione verbale si intende comunicazione orale verificabile**

Spetta agli Stati membri adottare misure nazionali sulle modalità con cui devono essere comunicate le informazioni sugli allergeni

**In mancanza di misure nazionali, si applicano le disposizioni degli alimenti preimballati (facilmente *visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili*)**

**Ciò significa che le informazioni relative alle allergie devono essere fornite per iscritto fino a quando gli Stati membri non abbiano adottato misure nazionali**

## *Informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze negli alimenti non preimballati offerti in vendita dalle collettività (Nota del 6 febbraio 2015)*

Le informazioni fornite per i cibi pronti per il consumo all'interno di una possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi in cui ci si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, diciture del tipo:

***"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio" o***

***" per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"***

È comunque necessario che le informazioni, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per informare il consumatore è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore sarà libero di indicare la presenza degli secondo le modalità che riterrà più opportune (es. evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le categorie previste dal Regolamento, o secondo altre modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore

## SITUAZIONE IN ALTRI PAESI UE

 *informazione scritta – deroga orale se vengono soddisfatti alcuni requisiti (presente anche l'informazione scritta, personale addestrato, procedure sviluppate nel contesto del sistema dei controlli)*

 *informazione scritta – deroga orale se si informa, attraverso un documento o un cartello che l'informazione in forma scritta o elettronica è a disposizione del consumatore)*

 *prevede una deroga per la comunicazione verbale, ma questa è subordinata, tra le altre cose, alla necessità di rendere disponibili le informazioni anche per iscritto o in forma elettronica.*

 *informazione scritta–deroga orale se è disponibile anche l'informazione scritta*

 *informazione scritta. Il consumatore deve essere in grado di accedere a queste informazioni liberamente e direttamente*

 *informazione scritta o orale*

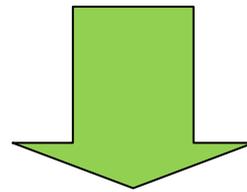
 *informazione scritta–deroga orale se è disponibile anche l'informazione scritta*



# INTOLLERANZE ALIMENTARI

## Regolamento (UE) 609/2013

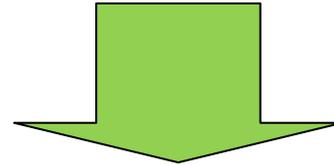
Abrogazione del settore dei prodotti destinati  
ad una alimentazione particolare  
per esigenze di semplificazione normativa



L'esigenza di alimenti con una destinazione «selettiva»  
non scompare

# Regolamento (UE) 609/2013

L'esigenza di alimenti con una destinazione «selettiva» persiste  
quando



non bastano tutte le informazioni utili attraverso l'etichettatura per  
consentire il soddisfacimento dei fabbisogni nutritivi attraverso la scelta  
dei comuni alimenti secondo le specifiche esigenze individuali

# Regolamento (UE) 609/2013

## *Considerando 13*

Un numero limitato di categorie di prodotti alimentari costituisce una fonte parziale o l'unica fonte di nutrimento per taluni gruppi della popolazione.

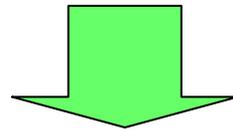
Tali categorie di prodotti sono fondamentali per la gestione di talune condizioni e/o sono indispensabili per soddisfare le esigenze nutrizionali di *alcuni gruppi vulnerabili della popolazione ben identificati*

---

# VULNERABILITA' NUTRIZIONALE

## ai sensi del Regolamento (UE) 609/2013

IMPOSSIBILITÀ/DIFFICOLTÀ  
di soddisfare il fabbisogno  
nutritivo a causa del  
profilo/contenuto nutritivo  
dei comuni alimenti



NECESSITÀ/OPPORTUNITÀ  
di prodotti nutrizionalmente adattati  
con una destinazione selettiva

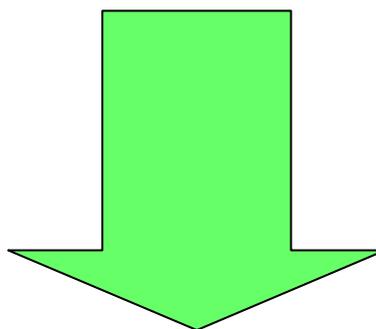
---

# Gruppi nutrizionalmente vulnerabili nel contesto del Regolamento (UE) 609/2013

- Lattanti e bambini nella prima infanzia
- Soggetti affetti da malattie o condizioni mediche che determinano vulnerabilità nutrizionale
- Soggetti che con un ristretto apporto energetico devono soddisfare appieno il fabbisogno di tutti i nutrienti essenziali

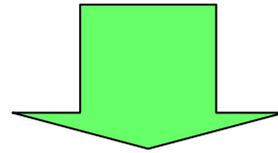
## Altri gruppi vulnerabili della popolazione sul piano alimentare

celiaci, intolleranti al lattosio



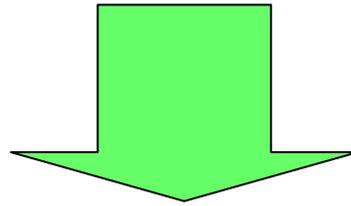
al di fuori del  
Regolamento (UE) 609/2013

# Celiaci, intolleranti al lattosio



La vulnerabilità alimentare non determina la necessità di disporre di alimenti nutrizionalmente adattati

# Regolamento (UE) 1169/2011: Etichettatura



celiaci, intolleranti al lattosio:

*indicazione in etichetta:*

- assenza/contenuto molto basso di glutine
- assenza/ridotta presenza di lattosio

# PRODOTTI NATURALMENTE PRIVI DI LATTOSIO

-indicazioni in etichetta riferite alla "naturale" assenza, o presenza ridotta, di lattosio per prodotti lattiero-caseari che non contengono tale zucchero, o ne contengono una quantità ridotta, in conseguenza dell'usuale processo che ne caratterizza la produzione

- In base ai dati analitici forniti sull'entità dei contenuti residuali di lattosio e dei suoi due costituenti, si è anche rilevato che il consumo di tali prodotti, con una normale porzione, non troverebbe in assoluto controindicazioni nemmeno nella dieta dei soggetti affetti da **galattosemia**.

Nei prodotti lattiero-caseari **in cui l'usuale processo di produzione porta all'eliminazione o alla riduzione del contenuto di lattosio** possono essere riportate in etichetta le seguenti indicazioni (alle stesse condizioni definite per i prodotti delattosati):

- 1) "**naturalmente privo di lattosio**" (o espressione equivalente) quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta, è inferiore a 0,1 g/100 g;
- 2) "**naturalmente a ridotto contenuto di lattosio**" (o espressione equivalente) quando il tenore residuo di lattosio, da riportare in etichetta, è "inferiore a 0,5 g/100/g".

Per entrambe le categorie di prodotti va riportato in etichetta:

- che l'assenza di lattosio o la sua ridotta presenza sono una conseguenza "**naturale**" del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione;
- una indicazione del tipo "**contiene galattosio**".

Nel solo caso dei prodotti "**naturalmente privi di lattosio**", se si ritiene di poter quantificare e garantire una soglia residua massima di galattosio, può essere utilizzata in alternativa alla precedente una dizione del tipo "**contiene galattosio in quantità inferiori a ...**" nell'ottica di fornire informazioni precise anche per un eventuale uso da parte dei galattosemici

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

- dichiarazione obbligatoria per alcuni nutrienti
- elementi dichiarati anche in rapporto ai consumi di riferimento

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

## OBBLIGATORIE

VALORE ENERGETICO  
GRASSI TOTALI  
GRASSI SATURI  
CARBOIDRATI  
ZUCCHERI  
PROTEINE  
SALE

(una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)

## FACOLTATIVE

AC. GRASSI MONOINSATURI  
AC. GRASSI POLINSATURI  
POLIOLI  
AMIDO  
FIBRE ALIMENTARI  
VITAMINE E MINERALI

# *Dichiarazione nutrizionale*

- *Si può riportare quanto non esplicitamente riportato nelle liste?*
  - *es. tenore di omega3, trans, colesterolo,*
    - *licopene, polifenoli*

***NO!***

***Salvo se oggetto di claim***

# *Dichiarazione nutrizionale*

- *Il valore energetico può essere riportato solo in kcal?*

*No, neanche quando ripetuto nel  
front of pack*

# *Dichiarazione nutrizionale*

*Nel caso di etichette multilingue destinate per l'Unione europea, è permesso di mettere in etichetta anche la dichiarazione nutrizionale nel formato richiesto da Stati Uniti e Canada ?*

**No**, *il formato richiesto da Stati Uniti e Canada non è in linea con i requisiti dell'UE e potrebbe indurre in errore i consumatori a causa dei diversi fattori di conversione utilizzati per il calcolo del valore energetico e le quantità di sostanze nutritive*

# *Presentazione dichiarazioni nutrizionali obbligatorie e volontarie*

## STESSO CAMPO VISIVO

in un formato chiaro (tabulare o, se lo spazio non lo consente, in formato lineare) e nell'ordine di presentazione stabilito

Bevande alcoliche possono riportare  
(volontariamente) anche il solo il valore energetico

Quando le indicazioni sono ripetute, sono presentate nel **CAMPO VISIVO PRINCIPALE**, utilizzando una dimensione di carattere conforme e possono riportare anche il solo il valore energetico

## Quantità trascurabile

*Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di nutrienti di un prodotto è trascurabile, è necessario integrare questi elementi nella tabella nutrizionale?*

- **No**, quando il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive è trascurabile, la dichiarazione nutrizionale può essere sostituita dalla dicitura "contiene quantità trascurabili di ...", posta immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale
- Le "Linee Guida sulle tolleranze" possono dare indicazioni utili per definire la nozione di quantità trascurabile

## *Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione*

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione gli Stati membri **possono adottare misure nazionali relative all'indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione**

Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali misure

## *CONSUMI DI RIFERIMENTO*

<b>ENERGIA</b>	<b>8400 kJ (2000 kcal)</b>
<b>GRASSI TOTALI</b>	<b>70 g</b>
<b>GRASSI SATURI</b>	<b>20 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>260 g</b>
<b>ZUCCHERI</b>	<b>90 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>50 g</b>
<b>SALE</b>	<b>6 g</b>

## *Guida UE all'etichettatura nutrizionale*

- Documento di orientamento per le autorità competenti sulle tolleranze per il controllo della conformità dei valori nutritivi dichiarati
- Tabella riepilogativa semplificata che fornisce una panoramica dei diversi valori di tolleranza inclusi nel documento di orientamento. In caso di dubbio il testo del documento di orientamento dovrebbe essere consultato come riferimento ufficiale
- Documento di orientamento per le autorità competenti, sui metodi di analisi per la determinazione del contenuto di fibre dichiarati

# Linee guida per le AC per il controllo del rispetto legislazione comunitaria in materia di alimenti

## **TOLLERANZE ANALITICHE** *per la dichiarazione nutrizionale*

- **di alimenti diversi dagli integratori alimentari**
- **di vitamine e minerali negli integratori alimentari**
- di alimenti e integratori alimentari per il controllo della conformità di cui al Regolamento **1924/2006/EC** e del Regolamento **1925/2006 / CE**
- **Arrotondamento per DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI**

# Indicazioni nutrizionali

*Indicazioni obbligatorie – Indicazioni facoltative –  
Indicazioni aggiuntive –  
claims nutrizionali – claims di salute*

- Il consumatore ha la possibilità di acquisire una maggiore conoscenza e prendere parte ad un processo di educazione alimentare
- **DIFFICOLTÀ**: il consumatore dovrà gestire un numero crescente di informazioni dal carattere sempre più tecnico e complesso.

*è quindi necessario ...  
realizzare la consapevolezza del consumatore  
(da soggetto debole a soggetto capace di decifrare i dati)*

# *Traffic light*

FRANCIA



# Nutriscore

Punti	Densità energetica (KJ/100g)	Grassi saturi (g/100g)	Zuccheri semplici (g/100g)	Sodio <sup>1</sup> (mg/100g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4,5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22,5	> 450
6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900

Tabella 1: Punti attribuiti a ciascun elemento della componente detta "negativa" N

<sup>1</sup>: il contenuto di sodio corrisponde al contenuto di sale indicato sulla dichiarazione obbligatoria diviso per 2,5.

# Nutriscore

Punti	Frutta, verdura e frutta a guscio (g/100g) <sup>1</sup> (%)	Fibre (g/100g)		Proteine (g/100g)
		Metodo NSP <sup>2</sup>	Metodo AOAC <sup>3</sup>	
0	≤ 40	<0,7	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	>0,7	> 0,9	> 1,6
2	> 60	>1,4	> 1,9	> 3,2
3	-	>2,1	> 2,8	> 4,8
4	-	>2,8	> 3,7	> 6,4
5	80	>3,5	> 4,7	> 8,0

Punti attribuiti a ciascuno dei nutrienti della componente detta "positiva" P

<sup>1</sup>: la frutta, la verdura e la frutta a guscio comprendono numerose vitamine (in particolare le vitamine E, C, B1, B2, B3, B6 e B9, nonché la provitamina A);

<sup>2</sup>: NSP: senza precisione per quanto riguarda il metodo di ottenimento;

<sup>3</sup>: AOAC: contenuto ottenuto a partire da un metodo AOAC.

# *Nutriscore*

- Sistema parziale nella valutazione nutrizionale:  
viene valutato nel punteggio il quantitativo di proteine senza una distinzione della fonte (vegetali vs animali) che da un punto di vista nutrizionale e di impatto per la salute è estremamente diverso
- Manca un riferimento ai grassi polinsaturi, altro valore di importanza per la salute
- Non appare chiaro inoltre il riferimento all'elemento "frutta e verdura" che è il solo gruppo alimentare rappresentato per il quale di per se è nota la valenza salutistica mentre è meno chiara la sua collocazione come ingrediente

# Traffic light

## ISRAELE

"Protection of Public Health Regulations (Food) (Nutritional labelling)"  
*-proposta-*

- sistema di etichettatura obbligatoria FOP con i colori **rosso** e **verde**, per la presenza di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale a livelli considerati **nocivi o meno alla salute** del consumatore
- restrizioni per la pubblicità di alcuni prodotti nonché modifiche nell'ordine dei valori nutrizionali della tabella posta sull'etichetta posteriore del prodotto
- entrerebbe in vigore gradualmente a partire dal 1 gennaio 2018 e dal 1 dicembre 2020 per tutti gli alimenti confezionati, prodotti o **importati** in Israele

# Traffic light

## IRLANDA



# Traffic light

## CILE



*Legge sull'etichettatura degli alimenti (giugno 2016), per ridurre gli elevati indici di obesità e di malattie cardiovascolari della popolazione.*

- obbligo per l'industria alimentare di riportare, in un simbolo ottagonale sul FOP dicitura 'alto en' per quanto riguarda i prodotti solidi e liquidi con elevati quantitativi di zucchero, sodio, calorie e grassi saturi.
- divieto di vendere tali alimenti nelle scuole
- restrizioni alle azioni di marketing rivolte ai minori, tra cui la proibizione di promuovere un alimento con alti contenuti di sostanze **ritenute nocive** attraverso l'offerta di giocattoli in omaggio (il 'gancio') o raffigurando sulle confezioni personaggi noti dei cartoni animati

### *Reazione dell'industria alimentare*

- assenza di solide basi scientifiche e inefficacia del ricorso a misure volte a scoraggiare il consumo piuttosto che a informare i cittadini
- limiti fissati di calorie, zuccheri, grassi saturi e sodio sono in relazione a 100 grammi di prodotto e non in relazione alla singola porzione, che rappresentano la quantità che effettivamente viene consumata.

# Traffic light

## PERU'

all

### Parametri adottati dal Perù

Decreto Supremo che approva il Regolamento attuativo della Legge n. 30021 (Legge di Promozione dell'Alimentazione salutare approvata nel maggio 2013)

n. 017 - 2017 - SA, pubblicato sabato 17 giugno 2017

	6 mesi dall'approvazione del manuale tecnico pubblicitario	39 mesi dall'approvazione del manuale tecnico pubblicitario
Zucchero in alimenti solidi (in 100 mg)	≥ 22,5 g	≥ 10 g
Grassi saturi in alimenti solidi (in 100 g)	≥ 6 g	≥ 4 g
Sodio in alimenti solidi (in 100 g)	≥ 800 mg	≥ 400 mg
Zucchero in alimenti liquidi (in 100ml)	≥ 6g	≥ 5 g
Grassi saturi in alimenti liquidi (in 100 ml)	≥3 g	≥ 3g
Sodio in alimenti liquidi (in 100 ml)	≥ 100 mg	≥ 100 mg

# *Lavori futuri Commissione UE*

- altre problematiche legate all'origine
- indicazione grassi trans (*in itinere*)...
- porzioni (per specifiche categorie di prodotti) ?
- indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione ?
- informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani ?



---

«Valutazione delle criticità nazionali  
in ambito nutrizionale e strategie di  
intervento 2016-2019»

---

# Premessa

**MAN** Manifesto delle criticità  
in Nutrizione clinica e preventiva



In considerazione

- dell'acclarato rapporto tra alimentazione e salute
- della necessità di predisporre di politiche nutrizionali idonee a contrastare l'incidenza crescente di malattie croniche non trasmissibili
- delle criticità riscontrate in nutrizione clinica e preventiva

e dalla consapevolezza

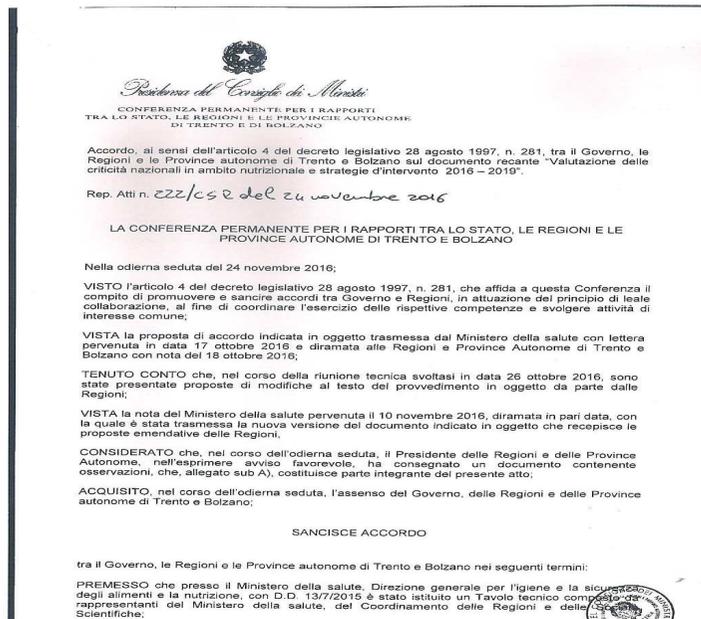
che il miglioramento dello stato nutrizionale della popolazione va affrontato a 360 gradi ed è possibile solo attraverso la cooperazione dei Governi nazionale e locali

è stato istituito

un Tavolo tecnico composto da rappresentanti del Ministero della salute, del Coordinamento delle Regioni e delle Società Scientifiche

# «Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016-2019»

ACCORDO IN CONFERENZA STATO-REGIONI 24 NOVEMBRE 2016



# «Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016-2019»

strumento operativo d'indirizzo istituzionale per:



- pianificare l'intervento pubblico nel settore della nutrizione, in virtù delle strategie di contrasto alla patologie croniche e all'impatto che queste hanno nella popolazione italiana
- facilitare la sintesi comunicativo-informativa su temi che sono centrali per la popolazione, spesso sottoposta ad una eccessiva e costante pressione mediatica, responsabile di una crescente confusione ed insicurezza circa i comportamenti da seguire

LE AZIONI DA INTRAPRENDERE SONO PRESENTATE COME INTERVENTI CONCRETI ED EFFETTIVAMENTE REALIZZABILI IN SPECIFICHE AREE

# *INDICE*



I) ASPETTI DI RILEVANZA STRATEGICA NELL'AMBITO DELLA POLITICA  
SANITARIA NAZIONALE

II) STRUTTURAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELL'INTERVENTO PUBBLICO  
IN NUTRIZIONE CLINICA E PREVENTIVA

III) INTEGRAZIONE AMBIENTE-SALUTE-DETERMINANTI SOCIO  
CULTURALI

IV) PIANIFICAZIONE E MONITORAGGIO DELLE AZIONI INTRAPRESE

ALLEGATI, BIBLIOGRAFIA, APPENDICI

# I. ASPETTI DI RILEVANZA STRATEGICA NELL'AMBITO DELLA POLITICA SANITARIA NAZIONALE



## CONCETTI GUIDA:

- 1) le criticità nutrizionali costituiscono priorità d'intervento a livello nazionale
- 2) la nutrizione clinica e preventiva deve essere parte delle prestazioni/interventi
- 3) è necessario adeguare, attraverso una rimodulazione delle risorse disponibili, le strutture del SSN, migliorando l'efficacia e l'efficienza degli interventi in ambito preventivo e assistenziale;
- 4) è imprescindibile promuovere programmi di *stili di vita salutari* in tutte le fasce d'età.

- promuovere le **competenze e il "capacity building"** di tutte le figure professionali sanitarie attraverso l'alimentazione e la nutrizione, sia clinica sia preventiva e favorire **l'integrazione tra i diversi interventi istituzionali** in ambito sanitario

- intensificare gli sforzi indirizzati alla **"prevenzione strutturale"**, oltre che alla **"prevenzione comportamentale"**

- potenziare il **sostegno alla sana alimentazione** in diversi contesti di vita (scuola, lavoro, comunità, sistema sanitario).

- **rendere accessibili informazioni** orientando la comunicazione ai gruppi target vulnerabili, **evitando** strategie generiche e prive di effetti positivi. Intensificare la competenza nutrizionale dei cittadini, cioè migliorarne la capacità di organizzare autonomamente l'alimentazione quotidiana in modo cosciente, responsabile e soddisfacente.

## II: STRUTTURAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELL'INTERVENTO PUBBLICO IN NUTRIZIONE CLINICA E PREVENTIVA

### CONCETTI GUIDA:

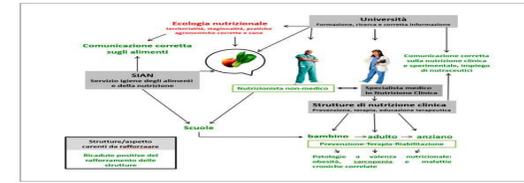


Figura 1. Sistema organizzativo pubblico relativo all'alimentazione.

- 1) adeguata formazione del medico e delle altre figure professionali che operano in ambito sanitario** (Nutrizione umana, sia clinica che preventiva, deve essere presente nel curriculum formativo sia del medico sia delle altre figure professionali in ambito sanitario);
- 2) fare chiarezza tra consigli nutrizionali per la prevenzione delle malattie correlate ad un'alterazione dello stato di nutrizione e il trattamento di queste** (distinguere i consigli nutrizionali generici da quelli più squisitamente terapeutici e conseguentemente distinguere gli interventi di prevenzione primaria, da quelli di prevenzione secondaria e terziaria);
- 3) organizzare un'efficace rete pubblica d'intervento nell'ambito sia della Nutrizione Clinica sia della Nutrizione Preventiva** (I e II livello) con copertura organizzativa delle prestazioni di Nutrizione Clinica e Preventiva a livello ospedaliero (ambulatori di secondo livello, nutrizione artificiale, ristorazione ospedaliera) e territoriale ASL.

- **Sorveglianza e prevenzione nutrizionale** (affidata ai SIAN ed alla loro rete) mediante la raccolta dati primari sulla nutrizione nell'ambito dei sistemi nazionali di sorveglianza di popolazione e l'attuazione di azioni di promozione della salute e di prevenzione primaria, secondaria e terziaria;
- **Unità Operative di diagnosi e cura** dedicate (e relative reti), anche con approccio riabilitativo, interdisciplinare e multidimensionale, alle patologie caratterizzate da alterazioni dello stato di nutrizione;
- **Osservatorio epidemiologico** che raccolga ed integri dati, nonché evidenze fabbisogni e nuovi indicatori nutrizionali. L'osservatorio dovrebbe essere dotato di una Banca Dati nazionale per la progettazione e l'avvio di progetti di promozione della sana alimentazione e di prevenzione delle patologie correlate con alterato stato di nutrizione;
- **Programmi per la Ristorazione Collettiva** attraverso linee di attività per la promozione della sana alimentazione con la collaborazione dei SIAN e delle Aziende di Ristorazione Collettiva;
- **Centro studi** in grado di promuovere attività di ricerca finalizzate al miglioramento dell'intero sistema.

### III. INTEGRAZIONE AMBIENTE- SALUTE- DETERMINANTI SOCIO CULTURALI.

#### CONCETTI GUIDA:



- 1) **le Problematiche Nutrizionali identificate, non possono essere efficacemente contrastate con l'esclusivo intervento sanitario ma necessitano di un approccio intersettoriale integrato** che coinvolga differenti Ministeri (Salute, MIUR, Ambiente, Agricoltura, Economia, Infrastrutture), nonché Istituzioni Pubbliche e stakeholder;
- 2) **è necessario attivare programmi di prevenzione di sovrappeso e obesità** che facciano leva non solo sull'educazione del cittadino, ma anche su misure di ordine sociale ed economico (politiche di incentivazione della pratica dell'esercizio fisico, sgravi fiscali/agevolazioni nella filiera dei prodotti ortofrutticoli, implementare la pratica del recupero di alimenti presso Mercati, GDO, etc) ;
- 3) **è opportuno promuovere l'implementazione dei LARN in particolare nella sorveglianza nutrizionale e nella ristorazione collettiva** ( prevedere il recepimento e monitoraggio dei LARN a livello delle singole Regioni, promuovere e incoraggiare l'adozione del processo NACCP-**Nutrient and hazard Analysis of critical control point** nelle strutture di prevenzione territoriali (SIAN e VET) per favorire politiche sicurezza alimentare e nutrizionale;
- 4) **è necessario promuovere l'ecologia nutrizionale**
- 5) **è indispensabile proteggere i cittadini/consumatori dalle errate comunicazioni e informazioni**

Azioni	Modalità di monitoraggio	Costo	Indicazione di esito	Pianificazione
Copertura minima organizzativa delle prestazioni di Nutrizione Clinica e Preventiva a livello ospedaliero (ambulatori di II° livello, nutrizione artificiale, ristorazione ospedaliera) e	Coinvolgimento della Conferenza Stato Regioni	0,00	Presenza di un referente medico competente per la Nutrizione Clinica in almeno il 60% delle strutture ospedaliere e competente in nutrizione preventiva in almeno il 60% delle ASL	entro il 2017
Individuare almeno una struttura ospedaliera di Nutrizione Clinica e una struttura per la Nutrizione Preventiva (SIAN) di riferimento a livello di ASL per attuare efficaci strategie d'intervento	Attuazione Standard assistenza ospedaliera DM 70/2015 a livello regionale con la presenza di una UO di Scienza dell'Alimentazione (meglio identificarla come UO di Dietetica e Nutrizione	0,00	Verifica del rispetto degli standard clinico-assistenziali a livello regionale	entro il 2018
Inserimento dell'insegnamento di Nutrizione Clinica e Preventiva nei core curricula degli studenti di medicina e chirurgia e delle professioni sanitarie con rivisitazione dei	Previsione di un numero adeguato di CFU dedicati alla Scienza dell'alimentazione e alla Nutrizione clinica e Preventiva nel percorso accademico degli studenti di medicina e chirurgia e	0,00	% degli atenei che dichiarano di avere attivato una qualche tipologia di formazione in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica e Preventiva.	entro il 2018
Consolidamento della Sorveglianza Nutrizionale Recepimento LARN – Linee guida nella ristorazione collettiva Promozione della qualità nutrizionale della dieta nella ristorazione collettiva		0,00		entro il 2017
Attivazione dell'Osservatorio epidemiologico sui dati di sorveglianza				entro il 2018

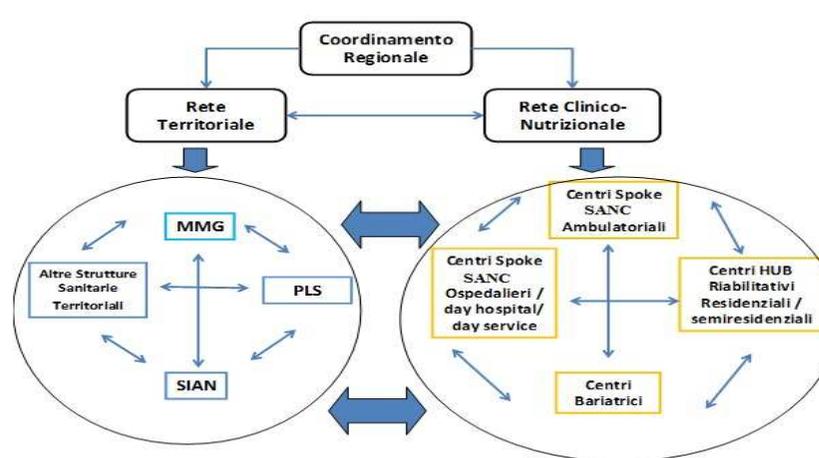
## *Progetto Pilota su "PPDTA per la Prevenzione e Cura dell'obesità". Proposta operativa*

### **Obiettivo Generale**

Ridurre la prevalenza dei fattori di rischio connessi all'alimentazione per le malattie cronic-degenerative, attraverso la realizzazione di un percorso integrato preventivo, diagnostico-terapeutico, riabilitativo, (PPDTA) per l'obesità basato sulla prevenzione, sulla predizione del rischio e del livello di complessità, sulla personalizzazione della "cura" e sulla formazione di un utente consapevole.

### **Proposta di intervento**

L'attuale proposta prevede la realizzazione di un Progetto Pilota, da testare sperimentalmente nelle Regioni interessate, quale ipotesi per il futuro sviluppo di un modello integrato di prevenzione, cura e presa in carico dei soggetti obesi, nonché di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) correlate all'obesità, in un sistema organicamente riformulato ed organizzato, formato da specifiche figure in larga misura già presenti all'interno di Sistema Sanitario Nazionale, con differenti livelli di assistenza.



# CONCLUSIONI



**IL DOCUMENTO, AL FINE DI CONTRASTARE LE PATOLOGIE CRONICHE E IL LORO IMPATTO SULLA POPOLAZIONE ITALIANA HA:**

- *INDIVIDUATO LE CRITICITÀ IN NUTRIZIONE CLINICA E PREVENTIVA;*
- *FORNITO PROPOSTE PER LA PIANIFICAZIONE DELL'INTERVENTO PUBBLICO NEL SETTORE DELLA NUTRIZIONE*
  
- **PARTICOLARE IMPORTANZA , COME STRUMENTO DI PROMOZIONE DELLA SANA ALIMENTAZIONE ASSUME LA COSTITUZIONE DI UNA PIATTAFORMA/OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO CHE, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON ALTRE ISTITUZIONI E ORGANIZZAZIONI, RAPPRESENTA UNA STRUTTURA OPERATIVA DI IMPORTANZA STRATEGICA PER LE FUNZIONI DI SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE IN GRADO DI EVIDENZIARE LE ABITUDINI ALIMENTARI E LE CONDIZIONI IN ETÀ E GRUPPI SOCIOECONOMICI DIVERSI.**
  
- **QUALORA CON IL CONTRIBUTO DI TUTTI SI RIUSCISSE A CREARE LA GIUSTA PRESSIONE SPECIE A LIVELLO REGIONALE SI POTRÀ AUSPICARE UN CONCRETO PASSO AVANTI NELLA CREAZIONE DI QUELLA "CULTURA" DELLA NUTRIZIONE NEL PERSONALE SANITARIO CHE TUTT'ORA È CARENTE**

Grazie per l'attenzione  
Grazie per l'attenzione