

E COMMERCE E FOOD DELIVERY

Avv. Teodora Uva
Avvocati per l'Impresa

E COMMERCE: Presentazione del prodotto

Regolamento UE 1169/2011

Art 36

- ⦿ 2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:
 - ⦿ a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
 - ⦿ b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
 - ⦿ c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Art. 7

INGANNEVOLEZZA DELLE INFORMAZIONI

“Pratiche leali d’informazione

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell’alimento e, in particolare, la natura, l’identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d’origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l’alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l’assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l’aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell’Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, 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.

4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

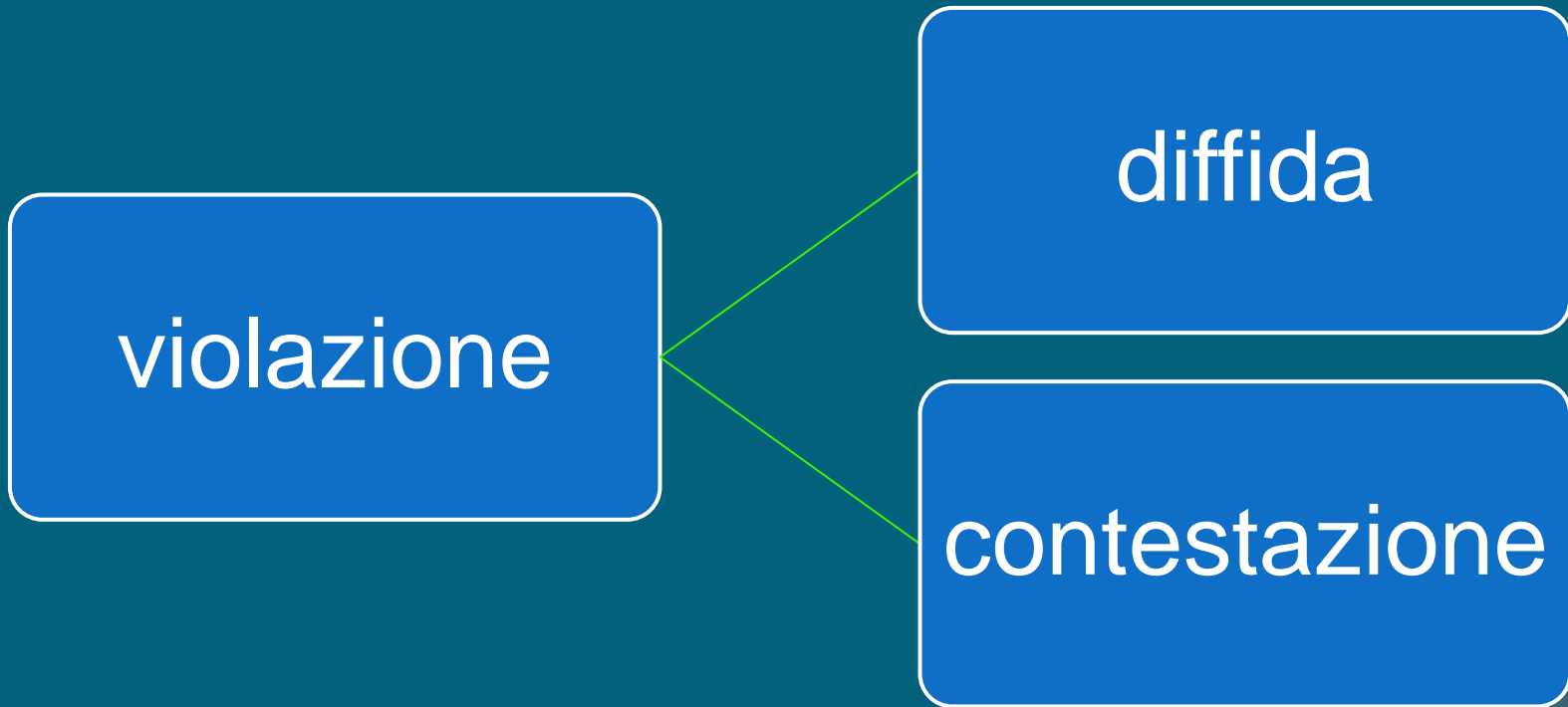
a) alla pubblicità;

b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d’imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.”

D.lgs. 231/2017 - sanzioni

Art. 3. *Violazione delle pratiche leali di informazione di cui all'articolo 7 del regolamento*

“1. Salvo che il fatto costituisca reato e ad esclusione delle fattispecie specificamente sanzionate dalle altre disposizioni del presente decreto, la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 7 del regolamento sulle pratiche leali d'informazione comporta per l'operatore del settore alimentare l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro”



La nuova diffida: modifiche al campolibero- art. 1 d.l. 91/14

- Per le violazioni alle norme in materia agroalimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo entro un termine non superiore a novanta giorni, anche presentando, a tal fine, specifici impegni. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili anche tramite comunicazione al consumatore. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma, entro il termine indicato, l'organo di controllo procede ad effettuare la contestazione, ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. La diffida è applicabile anche ai prodotti già posti in commercio, a condizione che per essi vengano sanate le violazioni nei termini di cui al presente comma. ⁽⁴⁾

La nuova diffida: modifiche al campolibero

- Eliminato il requisito della natura esclusivamente pecuniaria della sanzione
- Viene meno il presupposto della “prima volta”
- Si adempie alle prescrizioni entro 90 gg con possibilità di presentare impegni
- L'eliminazione delle conseguenze dannose anche attraverso comunicazione al consumatore
- Anche se il prodotto è stato già posto in commercio

Codice del Consumo – D.lgs. 206/2005

“Art. 21. Azioni ingannevoli

1. E' considerata ingannevole una pratica commerciale che contiene informazioni non rispondenti al vero o, seppure di fatto corretta, in qualsiasi modo, anche nella sua presentazione complessiva, induce o è idonea ad indurre in errore il consumatore medio riguardo ad uno o più dei seguenti elementi e, in ogni caso, lo induce o è idonea a indurlo ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso:

a) l'esistenza o la natura del prodotto;

b) le caratteristiche principali del prodotto, quali la sua disponibilità, i vantaggi, i rischi, l'esecuzione, la composizione, gli accessori, l'assistenza post-vendita al consumatore e il trattamento dei reclami, il metodo e la data di fabbricazione o della prestazione, la consegna, l'idoneità allo scopo, gli usi, la quantità, la descrizione, l'origine geografica o commerciale o i risultati che si possono attendere dal suo uso, o i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove e controlli effettuati sul prodotto;

c) la portata degli impegni del professionista, i motivi della pratica commerciale e la natura del processo di vendita, qualsiasi dichiarazione o simbolo relativi alla sponsorizzazione o all'approvazione dirette o indirette del professionista o del prodotto;

- d) il prezzo o il modo in cui questo è calcolato o l'esistenza di uno specifico vantaggio quanto al prezzo;*
- e) la necessità di una manutenzione, ricambio, sostituzione o riparazione;*
- f) la natura, le qualifiche e i diritti del professionista o del suo agente, quali l'identità, il patrimonio, le capacità, lo status, il riconoscimento, l'affiliazione o i collegamenti e i diritti di proprietà industriale, commerciale o intellettuale o i premi e i riconoscimenti;*
- g) i diritti del consumatore, incluso il diritto di sostituzione o di rimborso ai sensi dell'articolo 130 del presente Codice.”*

Agcm - PS10607 - FITOBALT-TÈ ANTIPARASSITARIO

“ Il procedimento concerne il comportamento posto in essere dal sig. Kazachkov e dalla società Digital Laboratory S.r.l.s., consistente nella promozione ingannevole, sul sito www.on-linefarmacia.it/fitobalt-monastic-tea-antiparassitario-vi-allunga-la-vita/ e <http://it.fitotea-pro.com>, del prodotto denominato “FitoBalt Monastic Tea” o più genericamente “tè antiparassitario”.

Oggetto di valutazione è la diffusione, da parte dei due professionisti, di una informazione decettiva circa le caratteristiche e la natura del prodotto, secondo cui l'assunzione del tè possa, da un lato, prevenire e contrastare infezioni parassitarie e, dall'altro, migliorare la complessiva funzionalità dell'organismo. Inoltre, viene in considerazione l'assenza di chiare indicazioni sull'identità, il ruolo ed il recapito geografico dei professionisti, ovvero di altri elementi che consentano al consumatore la possibilità di contattarli al fine dell'esercizio dei propri diritti.”

⦿ **Attenzione alla pubblicità occulta!**

FOOD DELIVERY

Reg. UE 1169/2011 – art. 2 lett. u)

«tecnica di comunicazione a distanza»: qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti.

- ① **E-commerce:**

- ② l'accordo tra soggetti che utilizzano strumenti informatici tra loro collegati e che dunque non sono presenti nel medesimo luogo poiché la loro interfaccia diretta è costituita proprio dallo strumento informatico utilizzato

[cfr. Demarchi, I diritti del consumatore e la nuova class action, Bologna 2010, pag. 298]

- ③ pratiche commerciali consistenti nello svolgimento di attività commerciali e di transazioni per via elettronica, compresa la commercializzazione di beni o servizi per via elettronica [Linee di politica industriale per il commercio elettronico' Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato 1998]

Articolo 14 Vendita a distanza Reg UE 1169/2011

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:
 - a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;
 - b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.
2. Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'articolo 44 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.

Art. 19 Dlgs 231/17

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti e allergeni
- c) le modalita' di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187; e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.

Home / Via Po / La Piadineria

La Piadineria

Italiano · Piadina · Apre a 11:30 · Distanza

Ordina la tua piadina preferita a casa tua da

New

Consegna A 1€



Informazioni sul ristorante

Allergeni e tanto altro

Crea la tua piadina

Componi la tua piadina

3,80 €



Informazioni sul ristorante



Informazioni sugli allergeni

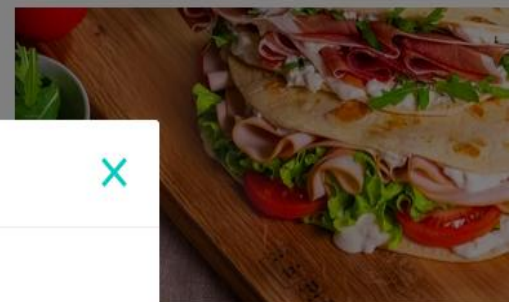
Domande? Chiama il ristorante

Chiedi al ristorante informazioni più dettagliate sui metodi di cottura e sugli ingredienti utilizzati.



Chiama La Piadineria al numero [+390118391234](tel:+390118391234)

Chiudi



na dalle 12:15 - 12:45

Umberto, 44, 10128 Torino TO,

Vai alla cassa

Il tuo carrello è vuoto



Indirizzo di consegna

Via Dettagli (piano, porta, ecc.)
 Corso Re Umberto, 44 scala destra piano secondo

[Modifica](#)

Indirizzi recenti

Via
Corso Re Umberto, 44

Orario di consegna

Imposta il tuo orario di consegna

Programma l'orario

Informazioni di contatto

Controlla le tue informazioni di contatto

[+ Aggiungi il tuo numero di telefono](#)

Dati di pagamento

Controlla i tuoi dati di pagamento

[+ Aggiungi una nuova carta](#)
[Paga in contanti](#)

Annulla i miei dati per ricevere una fattura

Il tuo Glovo

1x Chicken bacon king €10,10

Standard fries, Maionese,

- Coca cola [Modifica](#) +

1x Fries Formato Large €2,90

Delivery

- [Modifica](#) +

[Aggiungi allergie](#)

[Codice promozionale](#)

Prodotto € 13,00

Consegna € 2,50

TOTALE € 15,50

Consegna senza contatto: quando possibile, i corrieri lasceranno l'ordine davanti alla tua porta. Seleziona la carta di credito per questa opzione.





AMERICA GRAFFITI - DINER TORINO
Via Andrea Doria, 21/H
10125 Torino (TO)
Tel.: 011 763490
Tastywave S.r.l.
P. Iva 10535660012

DOCUMENTO COMMERCIALE
di vendita o prestazione

DESCRIZIONE	IVA	Prezzo(€)
Consegna JEat 3,9	22,00%	3,90
100 CHEESE	10,00%	5,20
BAKED POTATO	10,00%	4,50

TOTALE COMPLESSIVO 13,60
di cui IVA 1,58

Pagamento contante	13,60
Pagamento elettronico	0,00
Non riscosso	0,00
Resto	0,00
Importo pagato	13,60

14-05-2020 12:27
DOCUMENTO N. 0248-0004

RT 99MEV043181

DETTAGLIO FORME DI PAGAMENTO 13,60

Just Eat

Operatore: Claudio F.
Telefono: 3601

JUST EAT

Hai un'allergia?
Chiama il ristorante per ricevere
maggiori informazioni.



Ricicliami



Kala Kitchen

TORINO

#9118

Ritiro alle: 12:47

DESL

REGOL

DELIVERO

TOTALE COMP. di cui IVA

Pagamento contante
Pagamento elettronico
Non riscosso
Resto
Importo pagato

20-05-2020
DOCUMENTO

RT 99ME

Operatore: SARAH
Tavolo: DELIVEROO

NOTE PER LA CONSEGNA
Questa è una consegna senza contatto

Scale destra piano secondo Studio Legale Neva Moriari Door code:
Effettuato: 12:38, mer 20 mag 20
Cliente: Elisa G.

NUOVO CLIENTE

NOTE SULL'ORDINE
NO POSATE

Crea la tua bowl (2)

- 1x Componi la tua bowl medium
 - Riso venere integrale
 - Salmone in marinatura hawaiana
 - Legumi - vegan
 - Ananas
 - Germogli di soia
 - Insalata
 - Melograno
 - Patate crunch
 - Salsa agrodolce teriyaki

- 1x Componi la tua bowl medium
 - Riso rosso
 - Legumi - vegan
 - Salmone crunch
 - Avocado
 - Germogli di soia
 - Insalata
 - Pomodori
 - Patacchi

26,90 €

Elenco ingredienti inseriti nel piatto

lovo

BURGER KING TORINO ALDO MORO #26529
PIAZZALE ALDO MORO
10124 TORINO
Tel. 0110240874
BKN0 s.r.l.
P.IVA 11738120010

DOCUMENTO COMMERCIALE
di vendita o prestazione

DESCRIZIONE	IVA	Prezzo(€)
MAYO DIP DLV	22,00%	0,30
LG FRY DLV	10,00%	2,90
MU CK BAC KING DLV	10,00%	9,80
*CHK BAC KING DLV	10,00%	0,00
*LG FRY DLV	10,00%	0,00
*BOTTLE COKE DLV	22,00%	0,00
SUBTOTALE		13,00

TOTALE COMPLESSIVO 13,00
di cui IVA 1,20

Pagamento contante 0,00
Pagamento elettronico 13,00
Non riscosso 0,00
Resto 0,00
Importo pagato 13,00

20-05-2020 12:09
DOCUMENTO N. 0367-0002

RT 99MEX046683

TIENI QUESTO

DETTAGLIO FORME di PAGAMENTO

CARTA di CREDITO 13,00

POS ORDINE 496

TEMPO DEL POS 12:11

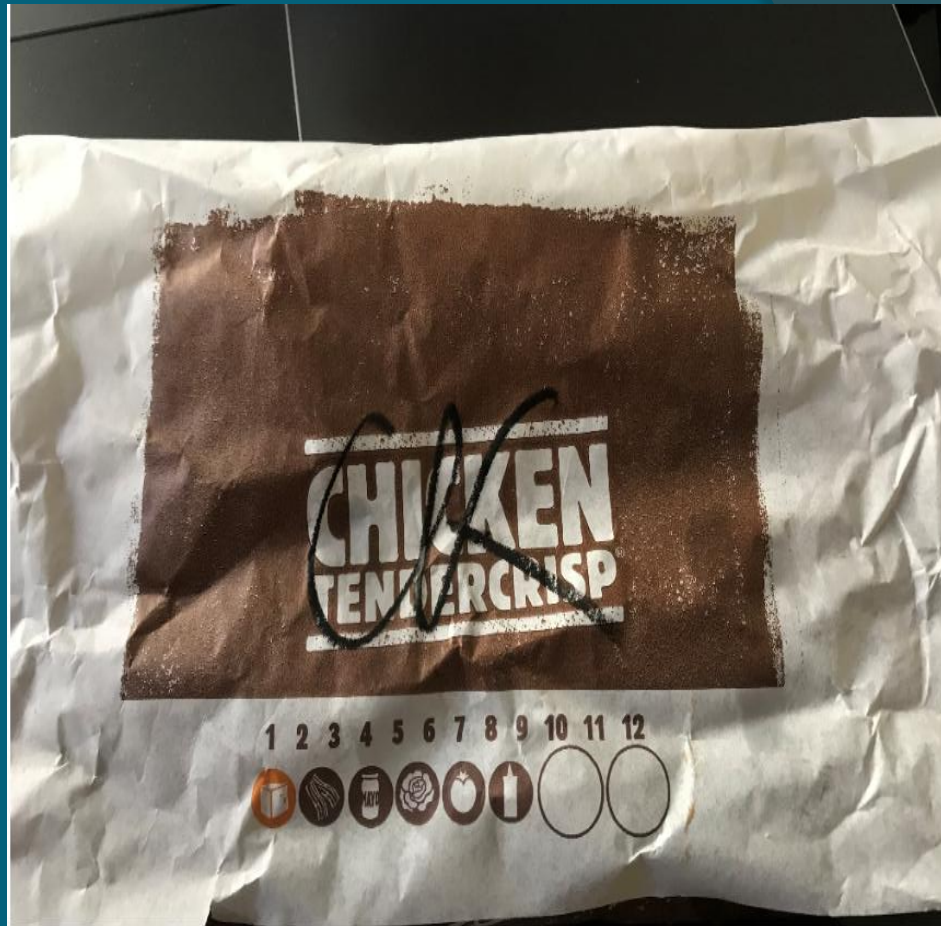
ENJOY YOUR MEAL

BURGER KING # 26529

password WIFI

toilette code:

COME SUL RETRO



E SE QUINDI FOSSE SOMMINISTRAZIONE ?

- **Somministrazione:** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati (Legge 287/1991 art. 1)
- **Somministrazione al domicilio del consumatore (catering):** L'attività di somministrazione di alimenti e bevande può essere svolta al domicilio del consumatore, intendendosi per tale non solo la sua privata dimora ma anche il locale in cui il consumatore si trovi per motivi di lavoro, studio e per lo svolgimento di cerimonie, convegni congressi e consiste nel preparare i pasti in un luogo di produzione per poi trasferirlo in un altro per il consumo. Per svolgere detta attività occorre presentare una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) ai sensi dell'art. 64, commi 2 e 7 del DLgs n. 59/2010 come modificato dal DLgs n. 147/2012, dell'art. 4, comma 5, della LR n. 14/2003 e s.m.i.

E' necessario disporre di un locale adibito a laboratorio o deposito conforme alle normative igienico-sanitarie, oppure utilizzare merci prodotte da terzi in laboratori autorizzati nonché utilizzare mezzi di trasporto autorizzati.

(DA SUAP BOLOGNA <http://www.comune.bologna.it/impresa/servizi/81142/57527/>)

Dlgs 231/2017 art. 19 comma 8

- 8. In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unita' di vendita, serviti dalle collettività, come definite all'articolo 2, paragrafo 2, lettera d), del regolamento, e' obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del medesimo regolamento.
- Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menu' o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista.
- In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorita' competente sia per il consumatore finale. In alternativa, puo' essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sul menu', sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorita' competente sia per il consumatore finale.
- Reg. UE 1169/11 art. 2 «collettività»: 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*
-

segue

- 9. Con riferimento agli alimenti di cui al comma 8, trova applicazione, altresì, l'obbligo di cui al comma 2, lettera g), fatti salvi i casi di deroga previsti.



- comma 2 lett. g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento,



- Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato». Tale obbligo non si applica: a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale; b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione; c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.*

- ⦿ Attenzione alla parte relativa alla sicurezza alimentare del trasporto

- dpr 327/80

- autocontrollo

Allegato c DPR 327/80

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10° C	+ 3 C
Altri gelati	- 15° C	"
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18° C	"
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18° C	"
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10° C	"
Fratraglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10° C	"
Carni congelate	- 10° C	"
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10° C	"

Parte II

Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari né congelate né surgelate ⁽¹⁹⁾

Sostanze alimentari	Temperature durante il trasporto
Latte crudo trasportato in cisterna o bidoni dalle aziende di produzione a centri di raccolta ovvero direttamente agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [1]	+ 8°C [2]
Latte crudo trasportato in cisterna dai centri di raccolta agli stabilimenti di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a + 4°C [4]
Latte pastorizzato trasportato in cisterna da uno stabilimento di trattamento termico ad altro stabilimento di trattamento termico e confezionamento per il consumo diretto [3]	da 0°C a + 4°C [4]
Latte pastorizzato, in confezioni [5]	da 0°C a + 4°C
Prodotti lattiero-caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) [5]	da 0°C a + 4°C
Burro [5] e burro concentrato (anidro) [6]	da +1°C a + 6°C
Burro anidro liquido	superiore a +32°C
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0°C a + 4°C
Carni [5]	da -1°C a + 7°C
Pollame e conigli [5]	da -1°C a + 4°C
Selvaggina [5]	
Fratraglie [5]	Da -1°C a +3°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere «Chlamys» (canestrelli) e «pecten» (cappe sante)	+6°C [7]

Art. 17 DPR 327/80

I contravventori alle disposizioni contenute nel regolamento generale di esecuzione della presente legge e ai vari regolamenti speciali sono puniti con la sanzione amministrativa fino a euro 774

Art. 5 L. 283/62

- È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:
 - a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
 - b) in cattivo stato di conservazione;
 - c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali; ...