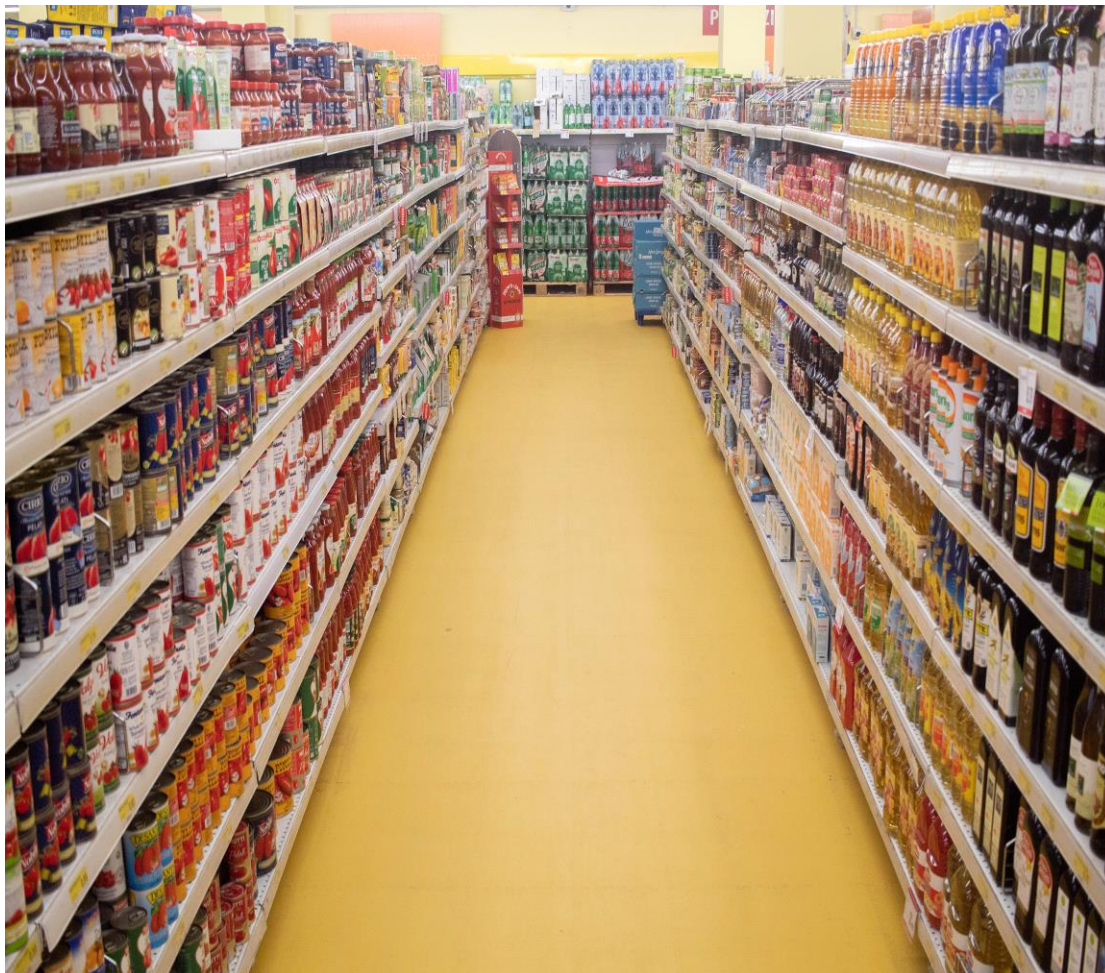


ALFONSO SELLITTO

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI



Una guida pratica per aiutare le aziende alimentari

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca

Proprietà letteraria riservata. Edizione ampliata ed aggiornata a giugno 2024

Prima edizione: dicembre 2021

Sommario

INTRODUZIONE.....	4
PARTE PRIMA – INFORMAZIONI OBBLIGATORIE.....	8
A. ALIMENTI PREIMBALLATI.....	9
B. ALIMENTI NON PREIMBALLATI.....	15
C. ALIMENTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE O ALLA COLLETTIVITÀ.....	22
D. ALIMENTI DESTINATI ALLA VENDITA MEDIANTE TECNICHE DI COMUNICAZIONE A DISTANZA.....	25
PARTE SECONDA – DISPOSIZIONI PARTICOLAREGGIATE SULLE SINGOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE.....	28
REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI ETICHETTATURA.....	28
PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONI.....	29
A. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO.....	31
B. ELENCO DEGLI INGREDIENTI.....	37
C. INDICAZIONE DELLA PRESENZA DI ALLERGENI.....	51
D. INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI.....	54
E. QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO.....	60
F. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO.....	66
G. CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O CONDIZIONI D'USO.....	77
H. NOME O RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.....	82
I. PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA.....	86
J. ISTRUZIONI PER L'USO.....	96
K. TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO.....	97
L. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE.....	98
M. LOTTO DI APPARTENENZA.....	126
N. SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O DI CONFEZIONAMENTO.....	127
O. INDICAZIONI COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.....	131
P. ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI.....	145
Q. INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI.....	149
PARTE TERZA – CONTESTAZIONI E SANZIONI.....	153
PARTE QUARTA – LISTE DI RISCONTRO RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.....	162
PARTE QUINTA – NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	167

INTRODUZIONE

La creazione dell'etichetta per una azienda è il punto di arrivo di un lungo percorso faticoso ed impegnativo. Purtroppo molti operatori alimentari si presentano a tale traguardo a volte impreparati, ma il più delle volte, distratti e inconsapevoli dell'importanza dell'etichetta. Non è escluso che a queste condizioni si commettono errori considerevoli e l'alimento, tanto faticosamente ottenuto, non ottiene la meritata spinta commerciale che merita.

Il successo di un prodotto alimentare sul mercato dipende da tanti fattori, alcuni dei quali sono sotto il controllo dell'operatore, come la progettazione, la trasformazione, il confezionamento, la formula commerciale; altri fattori risultano fuori dalla sua portata: i fenomeni climatici che possono favorire o danneggiare una determinata coltivazione, le tendenze di mercato, sempre più condizionato dai cosiddetti "influencer", le congiunture economiche, sempre meno prevedibili.

Dopo anni di consulenza alle aziende in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, riteniamo di poter affermare che **realizzare un prodotto eccellente non assicura il successo se esso non è sostenuto da una appropriata presentazione**, che parta da una efficace e corretta etichettatura degli alimenti.

Realizzare una corretta ed appropriata informazione per i consumatori sui prodotti alimentari, è una attività complessa e multidisciplinare e va affrontata, se possibile, con un gruppo multidisciplinare, ispirandosi ai più moderni sistemi di gestione organizzativi, ovvero sviluppando le etichette con metodo scientifico e procedendo secondo lo schema di seguito raffigurato.

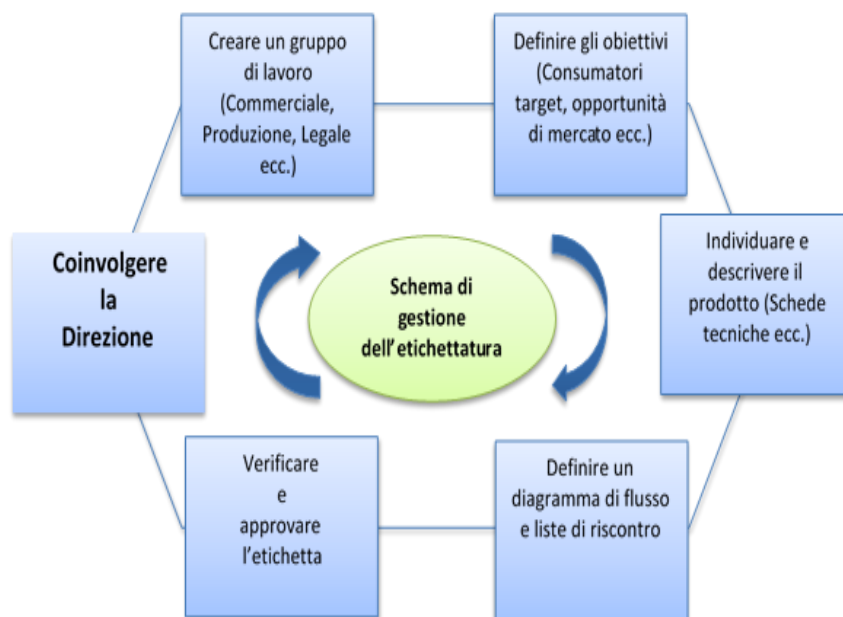


Fig. 1 – Schema di gestione dell'etichettatura

A tale scopo nella Parte Quarta del libro è fornito uno strumento concreto per la progettazione, la verifica e l'approvazione dell'etichetta da parte del team preposto.

Il Regolamento

Il **Regolamento (UE) n. 1169/2011**¹ (di seguito "Regolamento") oltre a garantire un "*elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti*", ha l'ambizioso obiettivo di "*fornire al consumatore finale le basi per effettuare scelte consapevoli*", tenendo conto delle differenze di percezione al momento della spesa. Se correttamente applicato, fornisce all'operatore del settore alimentare, gli strumenti per "dialogare" con il consumatore, che oltre ad essere semplicemente informato, deve essere posto nelle condizioni di scegliere i prodotti alimentari da acquistare in maniera consapevole.

La consapevolezza dell'acquisto si costruisce soltanto fornendo al consumatore indicazioni "utili" e "qualificate", quindi limitate e ponderate. Il Regolamento assolve pienamente tale obiettivo, imponendo di fornire informazioni correttamente pensate per il consumatore quali la dichiarazione nutrizionale, la lista delle sostanze che provocano allergie o intolleranze, le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza, le condizioni di conservazione o d'uso, l'eventuale periodo di consumo dopo l'apertura della confezione, ecc., ma soprattutto perfeziona le regole relative all'utilizzo delle indicazioni (*claims*) nutrizionali e salutistiche, aprendo sicuramente un campo di battaglia dove si fronteggeranno le sfide commerciali delle aziende più innovative in materia di informazione al consumatore.

Il Regolamento ha portata generale, volta a garantire la corretta informazione su tutti gli alimenti², è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati Membri, come stabilito dall'articolo 288 del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea (TFUE), e non richiede interventi dell'ordinamento nazionale. La formulazione del Regolamento impedisce agli Stati membri di adottare misure nazionali su materie da esso espressamente armonizzate. Gli Stati membri possono, tuttavia, adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal Regolamento purché consentite dall'UE e non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento. Le eventuali proposte nazionali, prima di essere decise, devono essere sottoposte al vaglio della Commissione UE e degli altri Stati membri. In tal senso, ad esempio, l'Italia ha adottato provvedimenti legislativi per l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per il latte, il latte usato quale ingrediente di prodotti lattieri caseari³, il riso⁴, la semola di grano

¹ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Reg. (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Dir. 87/250/CEE della Commissione, la Dir. 90/496/CEE del Consiglio, la Dir. 1999/10/CE della Commissione, la Dir. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Dir. 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Reg. (CE) n. 608/2004 della Commissione pubblicato in G.U.U.E. L 304, 22.11.11.

² S'intende per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (art. 2 del Reg. (CE) 178/2002).

³ Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 9 dicembre 2016 Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

⁴ Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine in etichetta del riso.

duro per la pasta⁵, il pomodoro⁶ e la carne suina trasformata⁷. Questi cinque Decreti interministeriali del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Ministro dello Sviluppo Economico si applicano fino al 31 dicembre 2024⁸, “in via sperimentale”, e se del caso prorogati, e contengono, inoltre, la clausola di “mutuo riconoscimento”, ovvero la limitazione dell’applicazione ai prodotti fabbricati in Italia e destinati al mercato italiano. Maggiori dettagli saranno esplicitati nel paragrafo dedicato al paese d’origine o al luogo di provenienza.

La normativa in materia di informazioni sugli alimenti nel tempo si è adattata alle mutevoli necessità dei consumatori per quanto riguarda tali informazioni, tenere conto dell’interesse ampiamente dimostrato dalla maggioranza dei consumatori a che siano fornite determinate informazioni, si pensi alla sostenibilità ambientale, alla lotta allo spreco alimentare, senza trascurare il contrasto all’obesità, quanto una corretta ed equilibrata informazione può contribuire in tal senso.

Per **etichettatura**⁹ s’intende qualunque indicazione (menzione, marchio, immagine o simbolo) che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio (documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta) che accompagna o si riferisce a tale alimento. A sua volta, la definizione di **etichetta**¹⁰ assume il significato di segno (marchio, immagine o altro) scritto (stampato, stampigliato, marchiato, impresso) sull’imballaggio (sul contenitore di un alimento) o che accompagna detto imballaggio o contenitore. In altre parole, l’etichetta rappresenta la “**carta di identità**” dell’alimento contenente tutte le informazioni per il corretto riconoscimento.

Il Regolamento ha abrogato la Direttiva 2000/13/CE che disciplinava l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità, il cui contenuto era attuato in Italia con il Decreto Legislativo del 27.01.92 n. 109¹¹.

Tra le principali novità dei requisiti puntuali delle informazioni¹², il Legislatore europeo, con il Regolamento, ha dato ampio spazio alla responsabilità delle informazioni sugli alimenti, stabilendo che il responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’operatore “*con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell’Unione, l’importatore nel mercato dell’Unione*” (art. 8). Tale operatore ha la responsabilità di assicurare la presenza e l’esattezza delle informazioni, conformemente alla normativa. Sono altresì responsabili, ed ecco la vera novità, anche gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti ma che conoscono o presumono di conoscere, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti (ad esempio intermediari, distributori, commercianti ecc.), la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti; ciò vale anche quando, nell’ambito delle imprese che controllano, essi non modificano le informazioni che accompagnano

⁵ Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 26 luglio 2017 Indicazione dell’origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro.

⁶ Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16 novembre 2017 Indicazione dell’origine in etichetta del pomodoro.

⁷ Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari Forestali del 6 agosto 2020 Disposizioni per l’indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell’etichetta delle carni suine trasformate.

⁸ Decreto interministeriale del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministro delle Imprese e del Made in Italy e del Ministro della Salute del 19 dicembre 2023: “Proroga dei regimi sperimentali dell’indicazione di origine da riportare nell’etichetta degli alimenti.” (GU n.131 del 6-6-2024).

⁹ Art. 2, paragrafo 2, lettera j) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁰ Art. 2, paragrafo 2, lettera i) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹¹ Decreto Legislativo del 27.1.92 n. 109 in attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari abrogato dal Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231.

¹² Alfonso Sellitto e Antonio Trifirò, Informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il nuovo Regolamento, INDUSTRIA CONSERVE, N. 1, anno 87, (2012).

un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Di conseguenza l'identificazione dei soggetti corresponsabili, da parte delle autorità competenti al controllo, non può che avvenire attraverso la valutazione complessiva delle responsabilità concorrenti alla commercializzazione dell'alimento.

Questo libro, esaminando la regolamentazione delle informazioni obbligatorie e volontarie relative all'etichettatura degli alimenti, intende fornire un ausilio "tecnico" a tutti i soggetti della "filiera alimentare", in primis ai produttori, per evitare che incorrano nell'applicazione di sanzioni a volte devastanti per la propria attività, ma anche per permettere loro di sfruttare l'opportunità di attirare l'attenzione del consumatore ed esercitare la giusta "leva" comunicativa per vendere "consapevolmente" il prodotto senza ricorrere a inutili strumenti che possono creare sfiducia nel consumatore.

Ma esso si rivolge anche ad altri attori della filiera, quali:

- i distributori e commercianti, che si trovano a fronteggiare le richieste di chiarimenti e le contestazioni dei consumatori;
- i professionisti della consulenza tecnica e gli studi legali, a cui spesso manca il supporto tecnico per svolgere in maniera efficace la propria attività;
- gli organi di controllo, per aiutarli ad adottare, senza incertezze, decisioni che a volta hanno un impatto assai pesante sul mercato e sul consumo di alimenti, ecc.

Esso è destinato, infine, anche, a costituire, per i consumatori, una guida preziosa per orientarsi in una materia spesso ostica, mettendoli in condizione di ricevere una informazione corretta e chiara, grazie alla quale poter quindi, esercitare pienamente il proprio diritto ad effettuare scelte di acquisto consapevoli, obiettivo primario del Regolamento, ma nello stesso tempo ridurre i sospetti e le proteste nei riguardi dei produttori, frutto proprio della scarsa conoscenza delle norme.

L'autore

Le informazioni fornite e le indicazioni esposte non costituiscono un valore giuridico-legale ufficiale, bensì rappresentano una disamina scientifica delle norme citate da parte dell'autore, il quale non assume alcuna responsabilità per una diversa interpretazione del contenuto e dell'applicazione delle norme da parte degli enti di controllo e degli organi di giustizia, cui spetta, in caso di controversia, l'interpretazione ultima.

PARTE PRIMA – INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti possono essere suddivise in quattro diversi gruppi a seconda della forma di commercializzazione da intraprendere:

- A. ALIMENTI PREIMBALLATI** offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività oppure commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale;
- B. ALIMENTI NON PREIMBALLATI** offerti in vendita al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e quelli destinati alla fornitura delle collettività;
- C. ALIMENTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE O ALLA COLLETTIVITÀ** ma all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati;
- D. ALIMENTI DESTINATI ALLA VENDITA MEDIANTE TECNICHE DI COMUNICAZIONE A DISTANZA.**

A. ALIMENTI PREIMBALLATI

Anzitutto, per una migliore comprensione, si ritiene utile fornire alcune definizioni normative di carattere propedeutico.

Per **alimento preimballato**¹³ s'intende l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o modificare l'imballaggio.

Per **etichettatura** s'intende qualunque indicazione (menzione, marchio, immagine o simbolo) che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio (documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta) che accompagna o si riferisce a tale alimento. Questa definizione ci consente di interpretare in maniera più ampia la prescrizione dell'art. 12, paragrafo 2 del Regolamento, secondo cui *"le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta"*, dove il termine *"direttamente"* determinò, nelle prime letture, l'errata convinzione che l'uso di fascette collegate all'alimento (es. fascette o sigilli legati con spago ai salumi – crimp seal) non fossero più consentite. Nella Comunicazione della Commissione europea del 08/06/2018 il chiarimento è avvenuto precisando che l'art. 12, paragrafo 2 va letto congiuntamente all'art. 2, paragrafo 2, lettera i), dove si stabilisce che rientra nella definizione di etichetta *"qualunque segno, immagine o altra rappresentazione impressa sul imballaggio o sul contenitore o che accompagna detto imballaggio o contenitore"*. Ma ancora più esplicitamente all'art. 2, paragrafo 2, lettera j), nella definizione di etichettatura si giunge a comprendere qualunque *"avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento"*.

Le modalità con le quali gli operatori del settore alimentare garantiscono le informazioni obbligatorie degli **alimenti preimballati** variano a seconda dei casi:

1. sono destinati alla vendita al consumatore finale;
2. sono commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, per essere etichettati dal venditore o destinato a essere fornito alla collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

Nel primo caso, sono obbligatorie le seguenti indicazioni, elencate peraltro negli articoli 9 e 10 del Regolamento, che figurano direttamente sull'imballo o su un'etichetta a esso apposta:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o dalla ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove prescritto;

¹³ Art. 2, paragrafo 2, lettera e) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume;
- l) la dichiarazione nutrizionale;
- m) indicazioni obbligatorie complementari per prodotti o categorie di prodotti specifici.

L'indicazione del **lotto o partita di produzione**, anche se non contemplata nell'elenco sopra esposto, è obbligatoria a norma del Decreto Legislativo n. 231 del 15.12.2017, art. 17 (attuazione della Direttiva n. 2011/91/UE¹⁴), mentre **indicazioni integrative** possono derivare da normativa europea o nazionale per specifiche categorie di alimenti (esempio per prodotti della pesca, per taluni prodotti della salumeria, ecc.), e di recente è stato introdotto l'obbligo delle **indicazioni ambientali degli imballaggi**.

Risulta mancante nel Regolamento anche l'obbligo di indicazione della **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**, prevista in passato dagli articoli 3 e 11 del Decreto Legislativo n. 109/92, abrogato dall'art. 30 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017. L'obbligo di riportare sul preimballo o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento è stato reintrodotta dal Decreto Legislativo n. 145 del 15 settembre 2017 *“a garanzia della corretta e completa informazione al consumatore e della rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo, nonché per la tutela della salute”*. Il corsivo è riportato nel testo dell'art. 1 del Decreto Legislativo n. 145/17 e rappresenta la “giustificazione” esplicitata dal legislatore italiano ma che non è conforme alla disposizione del Regolamento che vieta agli Stati di adottare e di mantenere disposizioni nazionali relative alle materie espressamente armonizzate (art. 38 del Regolamento), mentre il diritto dell'Unione consente l'adozione di norme nazionali, secondo la procedura di notifica di cui all'art. 45 del Regolamento, in presenza di almeno uno dei seguenti motivi (art. 39, paragrafo 1 del Regolamento):

- a) protezione della salute pubblica;
- b) protezione dei consumatori;
- c) prevenzione delle frodi;
- d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.

Per completezza dell'argomento va ricordato che la rintracciabilità dell'alimento¹⁵ evocata dal Decreto è perseguita da tempo dal Reg. (CE) n. 178/2002 ed è ampiamente dimostrata la sua efficacia.

Per l'indicazione della sede, va precisato, che vale la **clausola di mutuo riconoscimento**, in quanto derivante da disposizioni nazionali. La citata clausola stabilisce che *“le disposizioni di cui al presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari preimballati, in conformità alle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro*

¹⁴ Direttiva (UE) 2011/91 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

¹⁵ Art. 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

dell'UE o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE)”.

Utili e necessari approfondimenti sull'argomento sono riportati al paragrafo dedicato.

Il legislatore europeo ha previsto una deroga, in materia di obblighi di informazioni, nel caso in cui la superficie maggiore¹⁶ dell'imballaggio sia inferiore a 10 cm²; in tal caso sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le seguenti informazioni, conformemente all'art. 16, paragrafo 2 del Regolamento:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II, o derivato da una sostanza o prodotto elencati in detto allegato, che provochi reazioni negative nei soggetti allergici o intolleranti, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e che sia ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- c) la quantità netta dell'alimento;
- d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

L'elenco degli ingredienti può essere fornito utilizzando altri mezzi o essere messo a disposizione del consumatore su sua richiesta.

Il secondo caso si riferisce alla circostanza in cui l'alimento preimballato è commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, per essere etichettato dal venditore o destinato a essere fornito alla collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

Con la locuzione *“commercializzato in una fase precedente”* ci si riferisce ad una diffusa pratica commerciale (trasformazione conto terzi) in cui il prodotto, pronto per essere venduto al consumatore, è ceduto precedentemente ad un altro operatore, che provvederà ad etichettarlo, per essere commercializzato a suo nome oppure a nome di un altro operatore (private label/marche private).

Con il termine *“collettività”*¹⁷ s'intende *“qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale”*.

In questi casi, l'operatore del settore alimentare deve assicurare che le informazioni di seguito elencate appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto, se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna¹⁸:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che può provocare reazioni negative nei soggetti allergici o intolleranti (All. II del Regolamento);
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

¹⁶ Per la determinazione della superficie maggiore vedi PARTE SECONDA – DISPOSIZIONI PARTICOLAREGGIATE SULLE SINGOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE.

¹⁷ Art. 2, paragrafo 2, lettera d) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁸ Art. 8, paragrafo 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- i) il paese d'origine o dal luogo di provenienza se prescritto;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume;
- l) la dichiarazione nutrizionale;
- m) indicazioni obbligatorie complementari previsti per prodotti o categorie di prodotti a norma dell'art. 10 e dell'Allegato III del Regolamento;
- n) indicazioni integrative che derivano da normativa europea o nazionale per specifiche categorie di alimenti;
- o) indicazioni ambientali degli imballaggi;
- p) lotto o partita¹⁹ di produzione.

A seguito di disposizione nazionale, occorre aggiungere la **sede**²⁰ **dello stabilimento** di produzione o di confezionamento; come già precisato in precedenza, essa è subordinata alla già citata clausola di mutuo riconoscimento e quindi non si applica ai prodotti provenienti da altri Stati membri.

Sull'**imballo esterno**²¹ nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione, e quindi non direttamente a contatto con l'alimento, deve essere indicato:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- c) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare.

Occorre precisare che il caso appena trattato si concretizza quando l'alimento preimballato è "commercializzato" ovvero è "messo in vendita" o "ceduto per la vendita"; questa fattispecie non si verifica quando l'alimento preimballato è inviato a magazzini o depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi e pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione ma si limitano a riconsegnare, su richiesta del produttore o importatore responsabile, il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, etichettati e imballati in cartoni o pallets (cosiddetta logistica integrata). In tal caso, si applicano congiuntamente i requisiti dell'art. 18 (Rintracciabilità) del Reg. (CE) n. 178/2002 e le prescrizioni dell'Accordo tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", in particolare l'articolo 5, comma 4 dell'Accordo, stabilisce che *"i trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda, che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti*

¹⁹ Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 pubblicato in G.U. n. 32, 08.02.2018.

²⁰ Decreto Legislativo n. 145 del 15 settembre 2017 pubblicato in G.U. n. 235, 07.10.2017.

²¹ Art. 8, paragrafo 7, ultimo capoverso del Reg. (UE) n. 1169/2011.

direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo. Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (...) devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- *all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;*
- *all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.*

Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle. Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo”.

Domande frequenti sull'argomento:

D - In Francia il Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) ha definito standard (Decision) di produzione e commercializzazione per circa 50 prodotti di conserve vegetali con validità normativa nel Paese. In particolare la “DECISION N° 92 CONSERVES DE LEGUMINEUSES SECHES TREMPÉES” presenta delle peculiarità in termini di peso netto e sgocciolato, che in Italia non trovano riscontro. Vorremmo sapere se questa regola vale solo per i produttori francesi che li commercializzano nel loro Paese o anche, nel caso specifico, per produttori italiani che intendono vendere sul territorio francese.

R – Il Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) garantisce la libera circolazione delle merci e vieta le restrizioni all'importazione nonché qualsiasi misura nazionale in grado di ostacolare direttamente o indirettamente gli scambi di merci all'interno dell'Unione (art. 34 del TFUE). In altre parole gli Stati membri non possono vietare la vendita nel loro territorio di merci che siano legalmente commercializzate in un altro Stato membro, anche qualora tali merci siano state prodotte conformemente a regole tecniche differenti o che non siano soggette ad alcuna regola tecnica nazionale, cosiddetto “principio del reciproco riconoscimento”.

Le Regole tecniche nazionali, come quella francese in questione, devono essere notificate alla Commissione, come stabilito dall'art. 114 del TFUE, precisando i motivi del mantenimento delle stesse nel rispetto dei soli divieti o delle restrizioni all'importazione previsti dall'art. 36 del TFUE (es. di ordine pubblico, di pubblica sicurezza, di tutela della salute, ecc.). Tali regole dovrebbero contenere, inoltre, le “clausole per il mercato unico”, ovvero indicazioni chiare e inequivocabili, che facilitino l'applicazione del principio del reciproco riconoscimento tra gli operatori economici dell'Unione. A tal fine il Reg. (UE) 2019/515²², all'art. 4, ha previsto la possibilità per un produttore di merci dell'Unione di redigere una Dichiarazione volontaria di commercializzazione legale delle merci ai fini del reciproco riconoscimento che comprovi alle autorità competenti dello Stato membro di destinazione che le merci sono legalmente commercializzate in un altro Stato membro. Il contenuto e la struttura della Dichiarazione è indicata nell'Allegato del Reg. (UE) 2019/515. Si ricordi che il citato Regolamento, all'art. 8, prevede anche la possibilità per l'operatore economico, colpito da una decisione amministrativa avversa dello Stato di destinazione della merce, di

²² Reg. (UE) n. 2019/515 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 marzo 2019 relativo al reciproco riconoscimento delle merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro e che abroga il Regolamento (CE) n. 764/2008.

sottoporre la vicenda al SOLVIT²³ per essere aiutato in maniera stragiudiziale e gratuita alla risoluzione del problema.

D - Un nostro cliente grossista ci chiede di inviargli la merce senza etichetta, sia sull'imballaggio primario sia sui cartoni che li contengono, in quanto il cliente provvederà successivamente all'etichettatura. È possibile fornire la merce a queste condizioni e indentificare con etichetta solo il bancale, trasferendo tutte le informazioni necessarie mediante documenti commerciali?

R – Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 nel suo articolo 8, paragrafo 7 stabilisce che *“quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività”* oppure *“quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato”, “gli operatori del settore alimentare (...) assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna”*. Se tali indicazioni sono riportate sui documenti commerciali, lo stesso regolamento prevede che gli OSA *“assicurano che le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione. Queste indicazioni sono rispettivamente: la denominazione dell'alimento, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego, il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare o dell'importatore”* (rif. Punto 3 della Circ. Min. S.E. 5.12.16). Relativamente alla possibilità di non riportare informazioni sui cartoni, che concorrono a formare il bancale, è esclusa dalla citata Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico del 5.12.16 che indica esplicitamente i cartoni destinatari di alcune informazioni in quanto imballaggio esterno: *“per il trasporto da un operatore all'altro, è sufficiente riportare sull'imballaggio esterno del vino, cioè il cartone, le indicazioni (a), (g) e (h) dell'articolo 9 (1) del Reg. UE n. 1169/2011. Tutte le informazioni obbligatorie dovranno tuttavia figurare sui documenti commerciali che accompagnano i cartoni di vino o che sono stati inviati prima della consegna o contemporaneamente alla consegna”*.

²³ SOLVIT è un servizio gratuito fornito dal 2002 dalle amministrazioni nazionali degli Stati membri dell'UE e di Islanda, Liechtenstein e Norvegia e offre soluzioni rapide e pragmatiche ai cittadini e alle imprese dell'UE/del SEE che incontrano difficoltà nel far riconoscere i loro diritti UE dalle autorità pubbliche, in particolare quando si spostano o operano a livello transfrontaliero nell'UE. SOLVIT si occupa di tutti i problemi transfrontalieri relativi alle quattro libertà di circolazione (di persone, beni, servizi e capitali) e alle politiche ad esse strettamente correlate (fiscali, sociali, dell'occupazione e dei trasporti). Per maggiori informazioni <http://ec.europa.eu/solvit/>.

B. ALIMENTI NON PREIMBALLATI

Le modalità con le quali gli operatori del settore alimentare garantiscono le informazioni obbligatorie, riportate in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili²⁴, quando gli alimenti non sono preimballati²⁵, variano se gli alimenti sono:

1. offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio o imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preimballati, preimballati (o preincartato) sui luoghi di vendita ai fini della vendita a libero servizio;
2. offerti in vendita nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale e alla fornitura delle collettività con o senza preimballaggio;
3. offerti in vendita al consumatore finale dalle collettività.

IPOTESI 1

L'articolo 44 del Regolamento stabilisce che, quando gli alimenti sono offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, l'obbligo delle indicazioni è circoscritto alle sostanze o prodotti elencati nell'Allegato II del Regolamento, ovvero ingredienti, coadiuvanti tecnologici e additivi "trasportati" (cosiddetti carry over) che possono provocare allergie o intolleranze.

La fornitura di altre indicazioni elencate agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che ne richiedono la fornitura parziale o totale.

In virtù di quanto appena esposto, il Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 ha stabilito che l'operatore del settore alimentare deve assicurare, mediante un apposito cartello o altro sistema equivalente, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti, da tenere bene in vista e a disposizione dell'acquirente, che siano riportate le seguenti informazioni²⁶:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti. A tale obbligo si applicano le medesime deroghe previste per i prodotti preimballati agli articoli 19 (omissione dell'elenco) e 20 (omissione di costituenti di un prodotto) del Regolamento. Nell'elenco degli ingredienti deve figurare l'indicazione delle sostanze o dei prodotti riportati nell'Allegato II e con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del Regolamento;
- c) le condizioni particolari di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico, 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 del 9 febbraio 2001, n. 187;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume, applicato direttamente sull'impianto di spillatura o a fianco;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- g) la designazione «decongelato», nel caso di alimenti scongelati o decongelati, salvo nei casi di deroga previsti dall'Allegato VI, punto 2 del Regolamento.

²⁴ Art. 19, comma 10 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 pubblicato in G.U. n. 32, 08.02.2018.

²⁵ Si ricorda che ai sensi dell'art. 2, paragrafo 2, lettera e) del Regolamento "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

²⁶ Art. 19, comma 2 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 pubblicato in G.U. n. 32, 08.02.2018.

I prodotti dolciari e da forno confezionati²⁷, destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente consumati subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui sopra solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

Per i **prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia**²⁸, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi, purché le indicazioni relative alle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze di cui all'Allegato II del Regolamento siano evidenziati alla stregua di quanto previsto per gli alimenti preimballati.

Le **acque idonee al consumo umano non confezionate**, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

Rimanendo sempre all'ipotesi 1), rientrano nel citato Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017, art. 19, comma 2 i **prodotti preimballati ai fini della vendita diretta**, ovvero quelli che nel precedente Decreto Legislativo n. 109/92 venivano designati "preincartati" sui luoghi di vendita ai fini della vendita a libero servizio. Il Decreto Legislativo n. 231/2017 purtroppo non ha esplicitato l'elenco delle informazioni da fornire in caso di "preincarto", ma si può con ragionevole certezza affermare che le informazioni da riportare in etichetta siano le stesse previste per il cartello e che sinteticamente si riportano:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli allergeni;
- d) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario.

Indicazioni integrative

Per alcune categorie di prodotti, inoltre, vi sono indicazioni integrative obbligatorie prescritte da altre disposizioni dell'Unione Europea, che si aggiungono se sono state salvaguardate a norma dell'articolo 1, paragrafo 4, del Regolamento.

Per i **prodotti ortofrutticoli freschi** il Regolamento (UE) n. 1308/2013 e il Regolamento (UE) n. 543/2011 prescrivono, oltre alle menzioni di cui sopra, l'indicazione di:

- a) Paese d'origine;
- b) Prezzo di vendita e prezzo per unità di misura;
- c) Categoria, Calibro, Varietà per mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola, pomodori (All. I, parte B del Reg. (UE) n. 543/2011²⁹).

²⁷ Art. 19, comma 6 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 pubblicato in G.U. n. 32, 08.02.2018.

²⁸ Art. 19, comma 3 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 pubblicato in G.U. n. 32, 08.02.2018.

²⁹ Reg. (UE) n. 543/2011 della Commissione del 7 giugno 2011 Modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Esempio di etichetta o cartello di prodotti ortofrutticoli freschi non preimballati:

Fragole			
Provenienza ITALIA	Categoria I	Calibro 20 MM	Prezzo al kg €/KG 2,55

I **prodotti ittici, freschi, refrigerati e congelati** indicati all'art. 35 del Reg. (UE) n. 1379/2013³⁰, possono essere offerti per la vendita al consumatore finale o a una collettività solo a condizione che un contrassegno o un'etichetta appropriata indichi:

- la denominazione commerciale e quella scientifica;
- il metodo di produzione "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...",
- zona di cattura o d'allevamento e la categoria di attrezzi da pesca
- se scongelato;
- il termine minimo di conservazione (TMC), se richiesto.

Le informazioni previste dall'art. 35 del Reg. (UE) 1379/2013 si applicano ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura individuati all'Allegato 1, lettere a), b), c) ed e) del citato regolamento (vedi Tabella n. 1 di seguito). In sintesi, si applicano a tutti i prodotti della pesca non trasformati e a taluni prodotti trasformati (che hanno subito un trattamento di salagione, di affumicatura, di cottura), commercializzati con o senza preimballo.

Tab. 1 - Prodotti della pesca e dell'acquacoltura individuati all'Allegato 1 del Reg. (UE) n. 1379/2013

Codici Nomenclatura Combinata (NC) e Designazione delle merci			
Lettera a)	Lettera b)	Lettera c)	Lettera e)
0301 Pesci vivi	0305 Pesci secchi, salati o in salamoia;	0306 Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi,	1212 20 00 – alghe
0302 Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce ed altra carne di pesci della voce 0304	pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesce,	refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di crostacei, atti all'alimentazione umana	
0303 Pesci congelati, esclusi i filetti di pesce ed altra carne di pesci della voce 0304	atti all'alimentazione umana		
0304 Filetti di pesce ed altra carne di pesci			

³⁰ Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Consiglio del 11.12.13 Organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai Reg. (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il Reg. (CE) n. 104/2000 del Consiglio.

Codici Nomenclatura Combinata (NC) e Designazione delle merci			
Lettera a)	Lettera b)	Lettera c)	Lettera e)
(anche tritata), freschi, refrigerati o congelati		0307 Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana	

Esempio di etichetta o cartello per prodotti della pesca e dell'acquacoltura non preimballati:

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E NOME SCIENTIFICO		
Sgombro (scomber scombrus)		
METODO DI PRODUZIONE E ZONA DI CATTURA	CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	SCONGELATO
Pescato nel Mar Celtico settentrionale	Reti da traino	Prodotto decongelato

Indicazioni ambientali degli imballaggi - "Preincarti"

Il Decreto Legislativo n. 116/2020 ha introdotto l'obbligatorietà dell'etichettatura degli imballaggi e per maggiori dettagli, si rimanda al paragrafo P), Parte Seconda del Libro.

In ogni modo, con riferimento ai "cd. preincarti" la Circolare esplicativa³¹ del MiTE del 17 maggio 2021, ha chiarito che per questa categoria, *si intendono gli imballaggi a peso variabile, spesso utilizzati al banco del fresco o al libero servizio per contenere l'alimento richiesto dal cliente, a cui si riconoscono alcune problematiche applicative dell'obbligo, es. impossibilità di stampare etichette su film di alluminio o in plastica. Pertanto è da intendersi adempiuto l'obbligo di comunicazione dell'etichettatura ambientale nelle fattispecie dei "preincarti" laddove tali informazioni siano desumibili da schede informative rese disponibili ai consumatori finali nel punto vendita (es. accanto alle informazioni sugli allergeni, o con apposite schede informative poste accanto al banco), o attraverso la messa a disposizione di tali informazioni sui siti internet con schede standard predefinite.*

³¹ Circolare esplicativa del Ministero della Transizione Ecologica (MiTE) del 17 maggio 2021 - D. Lgs. 3 settembre 2020, n. 116. Chiarimenti sull'etichettatura ambientale degli imballaggi di cui all'art. 219, comma 5 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Sulle etichette di prodotti ittici come i filetti di acciughe sott'olio o sardine sott'olio o sardine in salsa marinata vi è la necessità di inserire il nome latino e la zona FAO di cattura, ecc.?

R - La norma di riferimento è il Regolamento (UE) n. 1379/2013 e le informazioni obbligatorie quali la denominazione scientifica, la zona e il metodo di cattura, l'attrezzo di pesca sono disciplinate dall'art 35 e seguenti. Relativamente alle acciughe/sardine all'olio o in salsa marinata, esse non rientrano nel campo di applicazione dell'art. 35, rientrerebbero, diversamente, le acciughe in salamoia.

D - Per la carne fresca, refrigerata o congelata di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, è obbligatorio riportare l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza?

R - La Circolare del Ministero Sviluppo Economico del 5 dicembre 2016³², al punto 9, ha chiarito che *"il Reg. (UE) n. 1337/2013³³ non si applica agli alimenti di cui all'art. 44 del Regolamento (UE) n. 1169/2011"*, così come confermato dalla Commissione UE. In altri termini significa che quando la carne fresca, refrigerata o congelata, di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili sono offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, non vi è l'obbligo dell'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza.

IPOTESI 2

Quando gli alimenti sono offerti in vendita nelle fasi precedenti la vendita al consumatore e alle collettività senza preimballaggio (ovvero per essere offerti in vendita al consumatore finale alimenti senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, e anche quando l'operatore della collettività prepara alimenti destinati al consumo immediato), nonché i prodotti preimballati non costituenti unità di vendita, l'operatore deve acquisire dal suo fornitore le corrette informazioni in modo che siano fornite al consumatore finale. In tale ipotesi l'art. 19, comma 7 del Decreto Legislativo n. 231/2017 prevede che devono essere acquisite le seguenti informazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze di cui all'Allegato II del Regolamento;
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore responsabile;
- e) l'indicazione del lotto di produzione.

Tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale, anche in modalità telematica, se è garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna. Tale modalità può essere adoperata

³² La Circolare Ministero Sviluppo Economico del 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017.

³³ Reg. (UE) n. 1337/2013 Modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

per ottemperare all'obbligo di identificazione del materiale di composizione dell'imballaggio, laddove il produttore inserisca tali informazioni sui documenti di trasporto che accompagnano la merce, o su altri supporti esterni, anche digitali.

Focus prodotti della pesca

Gli OSA che immettono sul mercato prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi, quali:

a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori. Salvo le eccezioni, riportate nel Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sez. VIII, capitolo 3, lettera d), il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

a) - 20°C, per almeno 24 ore; oppure

b) - 35°C, per almeno 15 ore.

I prodotti della pesca in questione al momento dell'immissione sul mercato come ad esempio alla fornitura delle collettività, a meno che non siano forniti al consumatore finale o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, devono essere accompagnati da un'attestazione dell'OSA che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. A tal proposito la Circolare del Ministero della Salute del 17/02/2011³⁴ ribadisce l'obbligatorietà dell'attestazione del produttore, per singola fornitura, avanzando per la corretta informazione sul trattamento la seguente dicitura: *“Conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 4.a”*.

IPOTESI 3

Quando gli alimenti sono offerti in vendita al consumatore finale dalle collettività (ristoranti, mense, scuole, ospedali ecc.) l'indicazione delle sostanze o prodotti, che possono provocare allergie o intolleranze, elencati nell'Allegato II del Regolamento, deve essere fornita prima che l'alimento venga servito al consumatore finale dalle collettività, e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, da tenere bene in vista. In alternativa, può essere apposto un cartello che avvisi della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti e rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale³⁵. In particolare la Circ. MIN. della SALUTE del 6 febbraio 2015 ha previsto che *“qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menu, su appositi registri o cartelli o ancora*

³⁴ Circolare del Ministero della Salute del 17/02/2011 – Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

³⁵ Art. 19, comma 8 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017.

su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente (...). L'adempimento sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. l'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sui menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio" (...).

Si ricordi che vale sempre la regola secondo la quale:

- le acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica³⁶;
- la designazione di "decongelato"³⁷ nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati. Tale obbligo non si applica³⁸:
 - 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.

Le prescrizioni circa le informazioni da fornire nell'ipotesi di vendita al consumatore finale dalle collettività si concludono con il testo dell'art. 19, comma 8, del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 che, in parte conferma la Circolare e ne integra il contenuto, ovvero conferma la possibilità di utilizzare "un apposito cartello" in cui si avvisa che è possibile rivolgersi al personale "cui chiedere le necessarie informazioni" e "che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale". Tale modalità, a parer di chi scrive, determina una riduzione del diritto alla privacy in quanto l'avventore dovrà dichiarare informazioni personali relative al proprio stato di salute.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Sono un operatore commerciale con vendita al dettaglio, acquisto verdure e ortaggi in salamoia, all'olio e all'aceto in imballaggi da 5 kg e li rivendo in recipienti nel banco gastronomia, il mio fornitore allega la scheda tecnica con tutte le informazioni al documento di trasporto. Sono in regola con la norma?

R - La norma stabilisce che la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, la presenza di allergeni, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, l'indicazione del lotto di appartenenza possono essere riportate soltanto su un documento commerciale, anche in modalità telematica, se è garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna. Spesso le schede tecniche non si riferiscono al lotto di appartenenza ma genericamente

³⁶ Art. 19, comma 5 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017.

³⁷ Art. 19, comma 9 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017.

³⁸ All. VI, punto 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

al prodotto in catalogo del fornitore. Quindi occorre accertarsi che su tutti i documenti trasmessi dal fornitore siano presenti tutte le informazioni obbligatorie con particolare attenzione al lotto di appartenenza, di solito presente sul documento di trasporto. La responsabilità non ricade solamente sul fornitore, ma anche sul soggetto che riceve la merce; esso è tenuto ad assicurarsi della presenza dei dati richiesti (art. 4, comma 1 del Decreto Legislativo n. 231/17).

D - Sono un ristoratore e vorrei sapere se sono obbligato ad indicare nel menù la presenza di ingredienti decongelati per la preparazione di nostri piatti e serviti oppure quando sono preparati anticipatamente e congelati per essere successivamente decongelati e riscaldati per essere serviti?

R – Nel primo caso, ovvero l'utilizzo di ingredienti decongelati per la preparazione di pasti, non vi è l'obbligo mentre sussiste l'obbligo nel caso di pasti preparati anticipatamente e congelati per essere successivamente decongelati e riscaldati per essere serviti. Non a caso la comunicazione dell'ICQRF – Emilia Romagna e Marche, prot. N. 0031284 del 20/08/2019 precisa che al riguardo la nota del Ministero dello Sviluppo Economico, prot. 183423 del 15/07/2019 *“ha fatto presente che non sussisterebbe l'obbligo da parte del ristoratore di dichiarare l'utilizzo di prodotti congelati utilizzati come ingredienti nella preparazione di pietanze costituenti un prodotto finale diverso. Diversamente, nel caso vengano forniti pasti costituiti dal solo prodotto decongelato, nel menù dovrà essere indicato che si tratta di prodotto decongelato”*.

C. ALIMENTI NON DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE O ALLA COLLETTIVITÀ

Quando l'alimento non è destinato al consumatore finale o alla collettività ma all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali, ovvero per essere sottoposto ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore (art. 20 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017) l'operatore responsabile deve garantire che sulla confezione o su un'etichetta ad essa apposta, oppure sui documenti commerciali che li accompagnano o che siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna o riconducibili al prodotto, siano riportate le seguenti informazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) la presenza di sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze indicati nell'Allegato II del Regolamento;
- c) la quantità netta dell'alimento;
- d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile;
- e) l'indicazione del lotto di produzione.

Relativamente all'obbligo di identificazione del materiale di composizione dell'imballaggio, si considera ottemperato, laddove il produttore inserisca tali informazioni sulla confezione o su un'etichetta ad essa apposta, oppure sui documenti di trasporto che accompagnano la merce, o su altri supporti esterni, anche digitali.

Per la commercializzazione di tali alimenti non è obbligatorio utilizzare la lingua italiana.

Il Regolamento risulta abbastanza più vago e stabilisce che gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività devono assicurare *“sufficienti informazioni”* (Art. 8, paragrafo 8 del Regolamento) al fine di consentire a coloro che l'impieghino di adempiere agli obblighi di

presenza e di esattezza delle informazioni sui loro alimenti. I termini impiegati dal Regolamento “sufficienti informazioni” di sicuro sono soddisfatti con l’elenco delle informazioni sopra riportato quando gli alimenti sono destinati a gelaterie, pizzerie, pasticcerie³⁹, ma creano un deficit informativo nel caso di alimenti destinati ad essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, come per la cessione di concentrato di pomodoro in fusti per essere confezionati in imballaggi primari definitivi o semplicemente, la cessione di un prodotto semilavorato che costituirà ingrediente di un altro alimento. Nel primo caso mancherebbe all’operatore che confeziona l’informazione circa l’elenco degli ingredienti, mentre chi impiega un semilavorato per realizzare un altro alimento potrebbe non avere conoscenza dei valori nutrizionali relativi all’ingrediente utilizzato, e, se esso fosse l’ingrediente primario⁴⁰ di un alimento, non avrebbe nemmeno l’indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza ai sensi del Regolamento (UE) n. 2018/775⁴¹. Pertanto, l’operatore del settore alimentare, per assicurare “sufficienti informazioni”, deve valutare caso per caso la destinazione ed eventualmente integrare le informazioni previste all’art. 20 del Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017.

Si ritiene, pertanto, che, pur non essendo stato prescritto tale obbligo nelle disposizioni di attuazione del Regolamento, esso sussiste a norma dell’articolo 17 del Reg. (CE) n. 178/2002, in base al quale ogni operatore è responsabile per la parte di competenza ed è tenuto a fornire al proprio cliente le informazioni necessarie affinché questi possa informare adeguatamente il consumatore finale e le collettività.

Domande frequenti sull’argomento:

D – Vendiamo i nostri prodotti, preparati per gelati, ad altri operatori commerciali (gelaterie industriali ed artigianali) per essere rilavorati nella preparazione dei loro prodotti. Vorremmo sapere se è possibile fornire le informazioni obbligatorie dei prodotti in questione mediante i codici QR.

R - Sì, è possibile farlo anche mediante strumenti telematici. Infatti, la Circolare MI.P.A.A.F. del 8 maggio 2018 ha precisato che *“i prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali, ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore, devono riportare le seguenti informazioni:*

- *la denominazione dell'alimento;*
- *le sostanze e i prodotti che provocano allergie ed intolleranze;*
- *la quantità netta dell'alimento;*
- *il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare;*
- *il lotto, quando obbligatorio.*

³⁹ La Circolare del Ministero Sviluppo Economico del 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017 al punto 1 conferma che la fornitura di prodotti alimentari destinati agli artigiani es: gelatai, pizzaioli, pasticceri sono disciplinati dall’art. 8, paragrafo 8 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁴⁰ "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 quantitative (Art.2, paragrafo 2, lettera q) del Reg. (UE) n. 1169/2011).

⁴¹ Reg. (UE) n. 2018/775 Modalità di applicazione dell'art. 26, paragrafo 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Tali informazioni devono figurare sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione oppure sui documenti commerciali, anche in modalità telematica, purché siano riferiti ai prodotti in questione”.

D – Siamo interessati alla produzione, mediante coltivazione, di alghe essiccate, precisamente la spirulina, per uso alimentare da altri operatori e vorremmo sapere quali sono le informazioni da fornire e se vi sono particolari autorizzazioni da ottenere?

R – La spirulina dal nome botanico *arthrospira platensis gomont* è inserito nell’Elenco delle specie di piante officinali, ai sensi dell’articolo 1 del decreto legislativo 21 maggio 2018, n. 75. Il citato Il decreto disciplina la coltivazione, la raccolta e la prima trasformazione delle piante officinali. Per piante officinali si intendono *le piante cosiddette medicinali, aromatiche e da profumo, nonché le alghe, i funghi macroscopici e i licheni destinati ai medesimi usi. Le piante officinali comprendono altresì alcune specie vegetali che in considerazione delle loro proprietà e delle loro caratteristiche funzionali possono essere impiegate, anche in seguito a trasformazione, nelle categorie di prodotti per le quali ciò è consentito dalla normativa di settore, previa verifica del rispetto dei requisiti di conformità richiesti.* Nel caso in questione, più in generale il risultato dell'attività di coltivazione o di raccolta delle singole specie di piante officinali può essere impiegato direttamente, oppure essere sottoposto a operazioni di prima trasformazione indispensabili alle esigenze produttive, consistenti nelle attività di lavaggio, defoliazione, cernita, assortimento, mondatura, essiccazione, taglio e selezione, polverizzazione delle erbe secche e ottenimento di olii essenziali da piante fresche direttamente in una azienda agricola, nel caso in cui quest'ultima attività necessiti di essere effettuata con piante e parti di piante fresche appena raccolte. È altresì inclusa nella fase di prima trasformazione indispensabile alle esigenze produttive qualsiasi attività volta a stabilizzare e conservare il prodotto destinato alle fasi successive della filiera. Salvo i casi citati dal decreto citato, la coltivazione, la raccolta e la prima trasformazione in azienda delle piante officinali sono consentite all'imprenditore agricolo senza necessità di autorizzazione. In più il Decreto MI.P.A.A.F. del 21/01/2022 stabilisce che *il titolare di un’azienda agricola o un suo delegato deve assicurare che il personale addetto alla coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle specie officinali sia adeguatamente istruito sulle specie botaniche che manipola prima di eseguire compiti che richiedano tale conoscenza e sia protetto dal contatto con specie tossiche o che presentino rischi durante la manipolazione, in accordo con quanto previsto al capitolo 4 delle «Good Agricultural and Collection Practice (GACP)» del 2006 emanate dall’EMA e l’uso alimentare delle piante comprese nell’elenco allegato al Decreto MI.P.A.A.F. del 21/01/2022, qualora consentito dalla legislazione vigente, rimane disciplinato dal regolamento (CE) n. 178/2002 e dalla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti. La Circolare MI.P.A.A.F. del 8 maggio 2018 ha precisato che “i prodotti alimentari destinati all’industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali, ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore, devono riportare le seguenti informazioni:*

- la denominazione dell'alimento;*
- le sostanze e i prodotti che provocano allergie ed intolleranze;*
- la quantità netta dell'alimento;*
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare;*
- il lotto, quando obbligatorio.*

Tali informazioni devono figurare sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione oppure sui documenti commerciali, anche in modalità telematica, purché siano riferiti ai prodotti in questione”.

D. ALIMENTI DESTINATI ALLA VENDITA MEDIANTE TECNICHE DI COMUNICAZIONE A DISTANZA

Si riferisce alla messa in vendita di un alimento preimballato e non mediante tecniche di comunicazione a distanza, le cui regole di informazioni sono stabilite dall'art. 14 del Regolamento e dal Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206⁴².

Il citato Decreto Legislativo n. 206/2005, che armonizza e riordina le normative concernenti i processi di acquisto e consumo, al fine di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori e degli utenti, non a caso è denominato "Codice del consumo". Sebbene esso non sia oggetto di approfondimento di questo lavoro, occorre necessariamente citarlo per introdurre alcune definizioni e aspetti che regolano il **contratto di vendita a distanza**. Il Codice definisce il "contratto a distanza" come *qualsiasi contratto concluso tra il professionista e il consumatore nel quadro di un regime organizzato di vendita o di prestazione di servizi a distanza senza la presenza fisica e simultanea del professionista e del consumatore, mediante l'uso esclusivo di uno o più mezzi di comunicazione a distanza* (a titolo di esempio: telefono, siti web, app, ecc. NdR) *fino alla conclusione del contratto, compresa la conclusione del contratto stesso*⁴³.

Obblighi di informazione prima della conclusione della vendita

Prima che il consumatore sia vincolato da un contratto di vendita a distanza per un **alimento preimballato**, l'OSA⁴⁴ fornisce al consumatore – in maniera precisa, chiara e facilmente comprensibile – le seguenti informazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la presenza di ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) le condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- g) il nome o dalla ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore;
- h) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove prescritto;
- i) le istruzioni per l'uso, se del caso;
- j) il titolo alcolometrico;
- k) la dichiarazione nutrizionale;
- l) indicazioni obbligatorie complementari;
- m) l'indicazione del lotto o partita di produzione;
- n) indicazioni integrative possono derivare da normativa europea o nazionale per specifiche categorie di alimenti;
- o) indicazioni ambientali degli imballaggi.

È da notare che l'art. 14, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento, stabilisce l'esclusione, come è ovvio che sia, dell'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza

⁴² Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206 Codice del consumo, a norma dell'art. 7 della L. 29.7.03, n. 229 pubblicato in s.o. 162 a G.U. 235, 8.10.05.

⁴³ Art. 45, comma 1, lettera g) del Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206.

⁴⁴ Per il Codice del consumo l'Operatore del Settore alimentare viene indicato come Professionista: *la persona fisica o giuridica che agisce nell'esercizio della propria attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale, ovvero un suo intermediario*. Art. 3, comma 1 lettera a) del Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206.

tra le informazioni obbligatorie da fornire prima della conclusione dell'acquisto. La prescrizione normativa della lettera a) si conclude stabilendo che *le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori*.

Gli obblighi di informazione prima della conclusione della vendita, fin qui indicati, non si applicano nel caso di alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

Come accennato le informazioni obbligatorie sugli alimenti con vendita a distanza vanno integrate con quanto previsto dal **Codice del consumo** e in particolare l'indicazione del prezzo, comprensivo di imposte, delle spese aggiuntive di spedizione, di ogni altro costo, delle modalità del pagamento, di consegna e della data entro la quale l'OSA si impegna a consegnare l'alimento, dell'esistenza o esclusione del diritto di recesso, delle condizioni, dei termini e delle procedure per esercitarlo, dell'esistenza di condizioni particolari per la fornitura (es. per la vendita di alcolici la richiesta all'utente di dichiarare di essere maggiorenne).

Obblighi di informazione alla consegna

L'art. 14, paragrafo 1, lettera b) del Regolamento stabilisce che al momento della consegna devono essere disponibili tutte le informazioni obbligatorie, sopra riportata nella elencazione, con l'aggiunta dell'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza, nonché del lotto di produzione⁴⁵.

Nel caso di alimenti **non preimballati**⁴⁶, prima che il consumatore sia vincolato da un contratto di vendita a distanza, l'OSA fornisce al consumatore – in maniera precisa, chiara e facilmente comprensibile – le seguenti informazioni⁴⁷:

- a. la denominazione dell'alimento;
- b. l'elenco degli ingredienti. A tale obbligo si applicano le medesime deroghe previste per i prodotti preimballati agli articoli 19 (omissione dell'elenco) e 20 (omissione di costituenti di un prodotto) del Regolamento. Nell'elenco degli ingredienti deve figurare l'indicazione delle sostanze o dei prodotti riportati nell'Allegato II e con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del Regolamento;
- c. le condizioni particolari di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico, ove necessario;
- d. il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- e. la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- f. la designazione «decongelato», nel caso di alimenti scongelati o decongelati, salvo nei casi di deroga previsti dall'Allegato VI, punto 2 del Regolamento.

L'elenco sopra riportato va integrato dell'indicazione ambientale degli imballaggi, per disposizione del Decreto Legislativo n. 116/2020, (si rimanda al paragrafo B), Parte Prima e al paragrafo P), Parte Seconda del Libro) e da informazioni integrative per specifiche categorie

⁴⁵ Art. 17, comma 3 del Decreto Legislativo n. 231 del 15.12.2017.

⁴⁶ Art. 14, paragrafo 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁴⁷ Art. 19, comma 2 del Decreto Legislativo n. 231 del 15.12.2017.

merceologiche (si veda quanto esposto nel paragrafo B), Parte Prima e al paragrafo O), Parte Seconda del Libro).

Come per gli alimenti preimballati, anche per i non preimballati vi è l'esclusione dell'indicazione della data di scadenza, tra le informazioni obbligatorie da fornire prima della conclusione dell'acquisto, pertanto l'obbligo di fornire data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. 9.2.01, n. 187, come previsto dall'art. 19, comma 2, lettera d) del Decreto Legislativo n. 231/2017, sarà assolto al momento della consegna. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti non preimballati con vendita a distanza, appena elencati, vanno integrate con quanto previsto dal Codice del consumo, indicate in precedenza per gli alimenti preimballati.

Relativamente alle indicazioni obbligatorie da rendere disponibili al momento della consegna degli alimenti non preimballati vale quanto già scritto per gli alimenti preimballati, con la sola eccezione che il lotto di appartenenza va reso disponibile obbligatoriamente solo nei casi l'utente sia un OSA (es. rivenditore, collettività ecc.)⁴⁸.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Sul nostro sito internet abbiamo allestito una vetrina digitale per la vendita dei nostri prodotti. Per ogni prodotto, in vendita on line, abbiamo realizzato, a beneficio dell'utente, una schermata con tutte le informazioni obbligatorie indicate dall'art. 9 del Regolamento UE 1169/2011. È necessario riportare nella schermata del prodotto anche il lotto di appartenenza?

R - No, l'art. 14, paragrafo 1, lettera a) del Reg. (UE) n. 1669/2011 stabilisce che prima della conclusione dell'acquisto devono apparire sul supporto della vendita a distanza (sito web, app, ecc.) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza. Tale esclusione, come ovvio che sia, trova giustificazione nella difficoltà oggettiva del venditore di poter collegare, in itinere, il supporto digitale con la giacenza di magazzino. Tale informazione, come stabilito dalla successiva lettera b), sarà resa disponibile, insieme alle altre informazioni, al momento della consegna. Lo stesso ragionamento può essere fatto per il lotto di appartenenza del prodotto in vetrina, che sarà reso disponibile, insieme alle altre informazioni, al momento della consegna.

D - Che tipo di informazioni devono garantire le aziende che forniscono alimenti "da asporto" al consumatore finale quando sono ordinati per telefono o su Internet?⁴⁹

R - Partendo dal presupposto che l'alimento può essere fornito non preimballato o imballato nei locali di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta, le informazioni obbligatorie sugli allergeni dovrebbero essere fornite in conformità all'articolo 44 del Regolamento UE n. 1169/2011 e alle eventuali misure nazionali in vigore nei paesi di commercializzazione (NdR, art. 19 del Decreto Legislativo n. 231/2017).

⁴⁸ Art. 19, comma 7 del Decreto legislativo n. 231/2017.

⁴⁹ Questioni relative alla vendita a distanza nell'ambito del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori, quesito 1.6 - elaborato nel corso del 2015 dal Gruppo di lavoro presso la Direzione generale salute e consumatori della Commissione.

PARTE SECONDA – DISPOSIZIONI PARTICOLAREGGIATE SULLE SINGOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI ETICHETTATURA

La regola generale,⁵⁰ per la presentazione delle indicazioni obbligatorie, stabilisce che non basta riportare tutte le informazioni obbligatorie sugli alimenti, esse devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente **visibili**, chiaramente **leggibili** ed eventualmente **indelebili**, e in più devono essere **precise, chiare** e facilmente **comprensibili** per il consumatore. Non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire con esse. Devono, infine, essere stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in **caratteri** la cui parte mediana (altezza della x) sia pari o superiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui **superficie maggiore** risulta minore di 80 cm², l'altezza dei caratteri (x) è pari o superiore a 0,9 mm. Per gli imballaggi con facce rettangolari e per le scatole⁵¹, la superficie maggiore è facile da determinare: basta prendere in considerazione una facciata intera dell'imballaggio (altezza x larghezza). La determinazione della superficie maggiore è più complessa, invece, per gli imballaggi cilindrici (ad esempio le lattine) o per le bottiglie, che hanno spesso forme irregolari. In questi casi, una soluzione pratica potrebbe consistere, ad esempio, nel tenere conto di tutta la superficie dell'imballaggio, ad eccezione della parte superiore, della parte inferiore e delle flange delle lattine e della spalla e del collo delle bottiglie e dei boccali.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm², è obbligatorio riportare sull'imballaggio o sull'etichetta solo la denominazione dell'alimento, un riferimento chiaro e contraddistinto alla denominazione della sostanza o del prodotto che provoca allergie o intolleranze figurante nell'elenco dell'All. II del Regolamento, la quantità netta e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza. L'elenco degli ingredienti è fornito mediante altri mezzi o è messo a disposizione del consumatore su sua richiesta⁵².

Le **cifre della quantità netta/nominale**, seguite dal simbolo dell'unità di misura usata o eventualmente dal suo nome per esteso (es. 500 g oppure 0,500 kg, 750 ml oppure 0,750 L) devono avere altezze minime compreso tra 2 mm e 6 mm a seconda della quantità nominale come stabilito dal Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1979⁵³.

Tab. 2 - Altezza minima della quantità netta/nominale

Altezza minima delle cifre	Quantità nominale (massa o volume)
6 mm	se la quantità nominale è superiore a 1000 g o 1000 ml;
4 mm	se è compresa fra 1000 g e 1000 ml inclusi e 200 g e 200 ml esclusi;

⁵⁰ Art. 13 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁵¹ Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013. Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione.

⁵² Art. 16, paragrafo 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁵³ Decreto Ministero dell'Industria del 27 febbraio 1979 Disposizioni in materia di preimballaggi CEE, disciplinati dalla L. 25.10.78, n. 690 pubblicato in G.U. 75, 16.3.79.

3 mm	se è compresa fra 200 g o 200 ml e 50 g o 50 ml esclusi;
2 mm	se è uguale o inferiore a 50 g o 50 ml.

Nello **stesso campo visivo** devono comparire la denominazione dell'alimento, la quantità netta nonché il titolo alcolometrico per le bevande alcoliche aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2%. Devono apparire in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato. È facoltà degli Stati membri nei quali è commercializzato l'alimento, imporre la lingua ufficiale. È consentito l'uso di più lingue, come peraltro previsto in Italia, purché le diciture in lingua italiana non siano di grandezza inferiore a quelle delle altre lingue⁵⁴.

Il Decreto Legislativo n. 231/2017 stabilisce che per la vendita di prodotti non preimballati (art. 19), nonché la vendita mediante distributori automatici (art. 18), le informazioni obbligatorie, oltre ad essere visibili e leggibili, devono essere riportate **in lingua italiana**. Nulla è previsto al riguardo circa gli alimenti preimballati, non essendo stato ritenuto necessario l'obbligo. Taluni autori sostengono che il requisito del Regolamento (art. 7, paragrafo 2) "*le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore*" determinerebbe implicitamente l'obbligatorietà della lingua ufficiale. In ogni caso, tale carenza nel Decreto Legislativo n. 231/17 non rappresenta un vuoto normativo in quanto la materia è coperta dalle disposizioni ad hoc prescritte dall'articolo 9 del Decreto Legislativo n. 206/2005, a norma del quale è vietata la vendita di qualsiasi prodotto che non riporti le indicazioni in lingua italiana, e consentendo si l'uso anche delle diciture in altre lingue, ma a condizione che quelle in lingua italiana figurino con caratteri non inferiori a quelli delle altre lingue.

È opportuno precisare che in presenza di un preimballaggio multiplo, considerato unità di vendita, costituito da due o più imballaggi individuali, considerati unità di consumo, per il combinato disposto dell'articolo 12, paragrafo 2, e dell'art. 2, paragrafo 2, lettera e) del Regolamento, le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati devono essere forniti direttamente sull'imballaggio multiplo o su un'etichetta a esso apposta, ad eccezione della data di scadenza che deve essere indicata su ogni singola porzione preconfezionata (All. X, punto 2, lettera d) del Regolamento).

PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONI

Le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore il consumatore, in particolare⁵⁵:

- 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;

⁵⁴ Decreto Legislativo del 6 settembre 2005 n. 206 Codice del consumo, art. 9.

⁵⁵ Art. 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- 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.

A titolo di esempio sono riportate tipologie di pratiche considerate sleali informazioni:

- a) un alimento è presentato al consumatore come prodotto "artigianale" ma in realtà le fasi principali del processo di produzione non sono manuali (*handcrafted food*);
- b) un alimento può essere presentato con una indicazione nutrizionale e/o salutistica solo se esso ha i profili nutrizionali specifici previsti dai Reg. (CE) n. 1924/2006⁵⁶ e dal Reg. (CE) n. 432/2012⁵⁷;
- c) l'etichetta di un alimento dichiara l'assenza di un colorante quando la norma vieta il suo utilizzo; oppure riporta la frase "prodotto a norma di legge", come se fosse possibile diversamente;
- d) un prodotto che assomiglia al formaggio nel quale i grassi di origine casearia siano stati sostituiti da grassi di origine vegetale⁵⁸, oppure è riportata una rappresentazione grafica di un determinato ingrediente, quando invece, in effetti, detto ingrediente è assente nella preparazione dell'alimento;

Le pratiche leali di informazioni si applicano anche alla pubblicità, e alla presentazione degli alimenti, in particolare per quanto riguarda la forma, l'aspetto, l'imballaggio, il materiale d'imballaggio utilizzato, il modo in cui sono disposti o il contesto nel quale sono esposti.

Domande frequenti sull'argomento:

D - La frase "immagine a scopo illustrativo", unita ad illustrazioni in etichetta, non è una informazione obbligatoria secondo il Reg (UE) 1169/2011, però è utilizzata da molti operatori, vorrei sapere se dal punto di vista normativo tale frase è consentita e se ci tutela da eventuali contestazioni?

R - Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontarie, immagini comprese, non devono indurre in errore il consumatore, in particolare:

- 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;
- 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.

Le frasi come "immagine a scopo illustrativo" o "l'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto" o "suggerimento di presentazione" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso

⁵⁶ Reg. (CE) n. 1924/2006 del 20.12.06 Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

⁵⁷ Reg. (UE) n. 432/2012 del 16.05.12 Compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.

⁵⁸ Comunicazione della Commissione del 08.06.2018 relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 2.1.1.

significato per il consumatore sono informazioni volontarie e sono fornite a scopo “cautelare” rispetto ad un’immagine presente sulla confezione che potrebbe essere diversamente intesa dall’acquirente, poiché l’immagine potrebbe non riprodurre fedelmente il prodotto reale. Ma quando la differenza, tra l’illustrazione e il contenuto, è sostanziale, la pratica commerciale è considerata ingannevole e non potrà essere annullata o mitigata dalla frase in questione; essa non avrà alcuna funzione “cautelare” sperata in quanto ambigua e contribuisce a confondere il consumatore.

A. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

La prima informazione, elencata tra quelle obbligatorie, è la "denominazione dell'alimento". Ai sensi dell'art. 17 del Regolamento, essa va realizzata rispettando la seguente scala di priorità:

- a) In primis va considerata la “**denominazione legale**⁵⁹” prescritta dalle disposizioni dell’Unione a esso applicabili (es. denominazioni in determinati settori di cui all'Allegato VII del Reg. (UE) n. 1308/2013⁶⁰, confetture e marmellate prevista dal Decreto Legislativo del 20 febbraio 2004 n. 50 di attuazione della Dir. 2001/113/CE, filetti di sardine prevista dal Reg. (CEE) 2136/89, tonno a filetti al naturale prevista dal Reg. (CEE) 1536/92, Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche attribuite dal Decreto MIPAAF del 22 settembre 2017, ecc.) o, in mancanza di tali disposizioni, alla denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività (es. pasta all'uovo prevista dal D.P.R. del 9 febbraio 2001 n. 187, pomodori pelati interi prevista dal Legge del 28 luglio 2016 n. 154, ecc.).
- b) In mancanza della denominazione legale, si utilizza la "**denominazione usuale**⁶¹" (es. pizza, scamorza, ecc.), ovvero la denominazione accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni e senza che ciò possa trarre in inganno il consumatore.
- c) Qualora non esista una denominazione legale e non sia presente una denominazione usuale, è fornita una “**denominazione descrittiva**⁶²” (es. salsa pronta di pomodoro datterino rosso, condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo, gelato al caffè e alla panna ecc.) che descriva l'alimento e, se necessario, il suo uso, e che sia sufficientemente chiara affinché i consumatori percepiscono la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione dell'alimento non può essere sostituita da una denominazione protetta (DOP e IGP), da una proprietà intellettuale, da un **marchio di fabbrica o da una denominazione di fantasia** in quanto non considerate denominazioni del prodotto. A titolo puramente esemplificativo si riportano i seguenti esempi: (“Nesquik” in luogo di preparato solubile per bevanda, “Coppa del

⁵⁹ Art. 2, paragrafo 2, lettera n) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁶⁰ Art. 78 del Reg. (UE) n. 1308/2013 Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Reg. (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

⁶¹ Art. 2, paragrafo 2, lettera o) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁶² Art. 2, paragrafo 2, lettera p) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

nonno” in luogo di gelato al caffè, “TUC” in luogo di crackers, Gorgonzola DOP in luogo di Formaggio Gorgonzola DOP) (art. 17, paragrafo 4 del Regolamento).

Per quanto appena riportato occorre rappresentare che un *marchio, una denominazione commerciale o una denominazione di fantasia riportato sull'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto alimentare che può essere interpretato come indicazione nutrizionale o sulla salute può essere utilizzato senza essere soggetto alle procedure di autorizzazione*⁶³ previste dal Reg. (CE) n. 1924/2006 a condizione che l'etichettatura, presentazione o pubblicità rechino anche una corrispondente indicazione nutrizionale o sulla salute conforme alle disposizioni del regolamento citato. Non è richiesta l'indicazione per i **descrittori generici (denominazioni) tradizionalmente utilizzati per indicare la peculiarità di una categoria di alimenti o bevande che potrebbero avere un effetto sulla salute umana**⁶⁴. L'impiego dei descrittori generici sono subordinati ad autorizzazione dell'UE, su richiesta degli operatori del settore alimentare interessati, se sono in uso da 20 anni prima della data di entrata in vigore del Reg. (UE) n. 907/2013⁶⁵. In Italia sono stati autorizzati due soli casi, il “Biscotto salute” per la categoria “prodotti di panetteria del tipo fette biscottate” e il descrittore “Tonica” per la categoria “bevanda gassata analcolica contenente l'agente amaricante chinina⁶⁶”.

Specifiche disposizioni sulla denominazione dell'alimento, previste dall'Allegato VI del Regolamento, stabiliscono che:

- la denominazione sia accompagnata da un'indicazione relativa allo stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente;
- nel caso di alimenti che siano stati congelati prima della vendita e siano venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "scongelato", tranne nei seguenti casi:
 - a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale, es. filetti di tonno al naturale ottenuti da tonno congelato.
 - b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione, es. indurimento per congelamento finalizzato alla successiva affettatura;
 - c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità; questa opzione, se da una parte lascia ampia discrezionalità all'OSA, dall'altro lato è suscettibile di contestazione, pertanto occorre essere cauti. Si può ipotizzare nei casi in cui il congelamento è una fase opportuna, quando la commercializzazione subisce impennate stagionali, a condizione che sia gestita

⁶³ Art. 1, paragrafo 3 del Reg. (CE) n. 1924/2006.

⁶⁴ Art. 1, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1924/2006.

⁶⁵ Reg. (UE) 907/2013 Commissione 20.9.13 Stabilisce le norme relative alle domande concernenti l'uso di descrittori generici (denominazioni), pubblicato in G.U.U.E. L 251, 21.9.13.

⁶⁶ Reg. (UE) 2019/343 Commissione 28.02.2019 Prevede deroghe all'art. 1, paragr. 3, del Reg. CE n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, per l'uso di alcuni descrittori generici, pubblicato in G.U.U.E. L 65, 6.3.19.

dall'OSA nel piano Haccp⁶⁷ e non trae in inganno il consumatore per tutto il contesto generale dell'etichettatura dell'alimento, ossia che l'etichettatura nel suo complesso non crei confusione nei consumatori per quanto riguarda la natura dell'alimento.

- nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito parzialmente o completamente con un diverso componente o ingrediente l'etichettatura reca - oltre all'elenco degli ingredienti - una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa in prossimità della denominazione del prodotto e in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a 1,2 mm (esempio: Condimento a base di olio extra vergine di oliva con aroma tartufo – Ingredienti: olio extra vergine di oliva XX% e aroma tartufo). Va da sé che nel caso di prodotti la cui composizione è definita da una norma, anche se nazionale, non è consentita una tale sostituzione se è previsto il divieto. Nel caso del Pandoro, infatti, non è consentito sostituire, in Italia, il burro con la margarina;
- la presenza di acqua aggiunta oltre il 5% del prodotto finito, deve essere indicata nella denominazione nei seguenti casi (Allegato VI, parte A, punto 6 del Regolamento):
 - prodotti a base di carne e preparazioni a base di carne sotto forma di taglio (anche da arrosto), fetta, porzione o carcassa di carne;
 - prodotti della pesca e preparati della pesca interi o sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

L'acqua aggiunta, inoltre, nei casi sopra esposti, va evidenziata nella denominazione del prodotto col relativo QUID⁶⁸ (es.: Filetto di carne bovina al 7% di acqua aggiunta). Tale obbligo è stato richiesto dal Parlamento europeo allo scopo di evitare che il consumatore sia costretto a pagare l'acqua per carne.

Da notare che il requisito non si applica ai prodotti e alle preparazioni di carne "interi" mentre si applica quando la matrice è pesce (*preparati della pesca interi*). In ogni modo deve essere presa in considerazione l'*apparenza dell'alimento*. A titolo indicativo, questa indicazione non è obbligatoria per gli alimenti quali insaccati (ad esempio, le mortadelle, gli hot dogs), i sanguinacci, il patè (di carne o di pesce) e le polpette (di carne o di pesce). (Comunicazione della Commissione⁶⁹ 2018/C 196/01, punto 2.4).

Sempre a proposito di carni e di pesci, che possono sembrare costituiti da un unico pezzo, mentre in realtà sono frutto di assemblaggio di carni o di pesci attuato mediante l'utilizzo di altri ingredienti quali additivi, enzimi o altri sistemi, il Regolamento prescrive l'obbligo di fornire una specifica informazione al consumatore. Informazione prevista nelle diverse lingue dell'Unione (Allegato VI, parte A, punto 7 del Regolamento) e che, in lingua italiana, è la seguente: "*Costituito*

⁶⁷ HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, tradotto in italiano Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare reso obbligatorio dal Reg. (CE) n. 852/2004.

⁶⁸ Quantitative Ingredient Declaration (QUID), il Regolamento prevede l'obbligo di indicare la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti usati nella fabbricazione o nella preparazione di tutti gli alimenti preimballati (articolo 9, paragrafo 1, lettera d), e articolo 22 del Reg. (UE) n. 1169/2011.).

⁶⁹ Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2018/C 196/01). GUUE C196/1 del 06/06/2018.

da parti di carni” o “Costituito da parti di pesci” a seconda dei casi. Queste diciture, originariamente diverse, come figurano nel testo del Regolamento, sono state corrette su richiesta delle organizzazioni professionali. In ogni caso la misura è stata adottata allo scopo di regolamentare situazioni esistenti in altri Stati membri, connesse con la qualità dei prodotti.

Una nota di approfondimento merita il **principio del mutuo riconoscimento**, previsto dal Regolamento, secondo il quale “è ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione”. L'articolo 17, paragrafo 2 continua stabilendo che “tuttavia quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, (...) non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento”.

Da notare che il principio del mutuo riconoscimento opera nei casi in cui non è prevista una norma dell'Unione, che ne prescriva la composizione.

La denominazione dell'alimento prevista nello Stato membro di produzione, talvolta, non può essere utilizzata nello Stato membro di commercializzazione poiché il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è totalmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o della fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione⁷⁰. Gli esempi sono molti. Se ne indicano alcuni a titolo indicativo:

- a) In Italia il prosciutto è ottenuto da cosce suine. In alcuni Stati membri anche la spalla è designata prosciutto, magari con la dicitura “prosciutto di spalla”;
- b) In Italia lo yogurt è caratterizzato dalla presenza di un numero elevato dei fermenti lattici vivi “streptococcus”; in Spagna è designato “yogurt” anche il dessert;
- c) in alcuni Stati membri è designato “prosciutto cotto” il prodotto assemblato, mentre in Italia è il prodotto ottenuto a partire da cosce suine;
- d) in ultimo di tempo è il divieto in Italia della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali, previsto dall'art. 3 della Legge n. 172 del 01/12/2023.

In relazione a quanto sopra, va posto in risalto che, nel sistema in parola, la denominazione del prodotto è l'aspetto più importante, salvaguardata anche dal mutuo riconoscimento. La denominazione del prodotto, infatti, riguarda l'alimento così come è conosciuto dai consumatori del paese di commercializzazione.

Questo principio caposaldo della **libera circolazione della merce** nel mercato interno dell'Unione Europea talvolta è limitato da norme nazionali di regolamentazione di denominazioni di alimenti assoggettati ad una disciplina della produzione e della vendita quali taluni prodotti di salumeria e la passata di pomodoro. Occorre pertanto applicare la norma tenendo conto delle esigenze di informazioni del consumatore nazionale. Nella versione italiana del mutuo riconoscimento (*I prodotti legalmente fabbricati o commercializzati negli altri Stati membri dell'UE o in Turchia o legalmente fabbricati in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo, possono essere commercializzati nel territorio italiano*) è trattato in maniera circoscritto, subordinando la libera circolazione della merce nel mercato interno dell'Unione Europea a esigenze di protezione del consumatore nazionale, vietando di *utilizzare le denominazioni di vendita previste dal presente decreto* (Decr. MI.A.P. del 21.9.05. NdR), *anche se*

⁷⁰ Art.17, paragrafo 3 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

accompagnate da integrazioni o specificazioni, per designare prodotti che si differenziano in modo sostanziale da quelli indicati nel presente decreto dal punto di vista della composizione o della fabbricazione. Pertanto, per evitare contestazioni, occorre valutare caso per caso la **sostanziale differenza**, tuttavia è ragionevole considerare che per il “principio di preferenza” l’articolo 17, paragrafo 2 del Regolamento prevale sull’articolo 5 del Decreto Ministero delle Attività Produttive del 23 settembre 2005.

Le misure nazionali in materia sono state ritenute giustificate, e quindi autorizzate, nella misura in cui è stata posta l’attenzione sulla protezione dei consumatori, evitando di trarlo in errore attraverso la commercializzazione di due prodotti, uno nazionale e uno di altro Stato membro, aventi la stessa denominazione e caratteristiche diverse. Questo aspetto è di tale rilevanza da costringere il legislatore dell’Unione a considerare le esigenze primarie del consumatore rispetto alle situazioni commerciali dei produttori e dei distributori.

Vediamo, di seguito, come applicare la normativa sulla passata di pomodoro in quattro casi di commercializzazione:

Caso 1 - Passata di pomodoro ottenuta direttamente da pomodoro fresco, trasformato e commercializzato in Italia	Passata di pomodoro – Ingredienti: pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico. Prodotto in Italia.
Caso 2 - Passata di pomodoro ottenuta direttamente da pomodoro fresco, trasformato in Italia e commercializzato in Paesi diversi dall’Italia	Passata di pomodoro – Ingredienti: pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico. Prodotto in Italia (in lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato o in lingua ufficiale se imposta).
Caso 3 - Prodotto ottenuto da pomodoro concentrato, trasformato in Italia e commercializzato in Paesi diversi dall’Italia	Denominazione di vendita prevista od ammessa in tali Paesi - Ingredienti: passata di pomodoro ricostituita, sale, correttore di acidità: acido citrico. Prodotto in Italia (in lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato o in lingua ufficiale se imposta).
Caso 4 - Prodotto ottenuto da pomodoro concentrato, trasformato in Paesi diversi dall’Italia e commercializzato in Italia	Preparato di pomodoro ottenuto da concentrato - Ingredienti: passato di pomodoro ricostituito, sale, correttore di acidità: acido citrico. Prodotto in Spagna.

Occorre approfondire l’uso del nome generico (cioccolato, marmellata ecc.) dell’ingrediente utilizzato nella denominazione dell’alimento, poiché l’abrogato Decreto Legislativo n. 109/92 prevedeva la seguente specificazione: *"nella denominazione di vendita e nell’etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell’ingrediente utilizzato"* (art. 4, comma 5-bis del Decreto). L’Italia chiese conferma alla Commissione sulla possibilità che nella denominazione del prodotto finito, possa essere riportato il solo nome generico dell’ingrediente utilizzato, in continuità con il disposto abrogato. La Commissione rispose che *"non esiste una regola generale e che ogni caso va considerato a sé, valutando se il consumatore possa o*

meno essere tratto in inganno e tenendo in considerazione gli standard commerciali impostisi nel tempo". Si ritiene dunque che nella denominazione del prodotto finito possa essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato, posto il rispetto degli articoli 7 "Pratiche leali d'informazione" e 17 "Denominazione dell'alimento" del Regolamento" (Circ. Min. S.E. del 05.12.16)⁷¹. A titolo di esempio: "biscotto al cioccolato" in luogo di "biscotto al cioccolato al latte e alle nocciole gianduia", "crostata di marmellata" in luogo di "crostata di marmellata di arance". Il riferimento ad un ingrediente nella denominazione dell'alimento, infatti, deve essere semplice e di immediata percezione da parte del consumatore.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Produco un condimento a base di olio extra vergine d'oliva e aroma tartufo. Posso denominare il mio prodotto "condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo"?

R - No, poiché "condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo" suggerisce, tramite la denominazione suddetta, la presenza del tartufo vero nel prodotto, che non è stato utilizzato, poiché in realtà è stato impiegato l'aroma tartufo. La denominazione del prodotto deve riportare una chiara indicazione dell'ingrediente utilizzato.

D - Realizziamo un prodotto che denominiamo "Composta di frutta". Occorre riportare come previsto dal Decreto Legislativo n. 50/2004 la dicitura "frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)"?

R - No, la dicitura "frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)" va indicata per i prodotti disciplinati da detto decreto, quali Confettura, Confettura extra, Marmellata, Marmellata gelatina, Gelatina, Gelatina extra e Crema di marroni ai sensi dell'art. 3, comma 1 del Decreto. Altre denominazioni, quali Composta di frutta o Frutta spalmabile, non rientrano nel campo di applicazione del citato Decreto. Per queste denominazioni permane l'obbligo dell'indicazione quantitativa degli ingredienti che figurano nella denominazione dell'alimento ai sensi dell'art. 22 e dell'All. VIII del Reg. (UE) n. 1169/2011.

D - Vorremmo sapere se vi sono prescrizioni normative per poter definire un prodotto sottaceto o in agrodolce. Nel caso in cui denominassimo un nostro prodotto sottaceto ma nella lista ingredienti presenta comunque una quantità di zucchero nel liquido di governo, oltre all'aceto di vino, siamo tenuti a dover specificare che si tratta di agrodolce, piuttosto che sottaceto?

R - Non vi sono prescrizioni normative che definiscono un prodotto sottaceto. Ma le indicazioni all'aceto o con aceto o sottaceto permettono di soddisfare le prescrizioni dell'All. VI, Parte A, punto 1 del Reg. (UE) n. 1169/11 ovvero "la denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito", dando una risposta al trattamento che ha subito e allo stato fisico in cui si trova, ovvero "all'aceto". Diversamente con il termine agrodolce si fornisce una indicazione circa il sapore, quindi fornendo una informazione volontaria, e a mio avviso i due termini possono coesistere, il

⁷¹ Circolare del Ministero Sviluppo Economico 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017 - Chiarimenti interpretativi forniti dalla Commissione europea riguardo al coordinamento delle disposizioni di cui al D. L.vo del 27.01.92 n. 109, con le disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

primo contribuisce alla costruzione di una denominazione descrittiva, il secondo come denominazione commerciale.

D – Siamo interessati ad utilizzare un prodotto IGP (Indicazione geografica protetta – NdR) come ingrediente nella nostra ricetta. Vorremmo sapere se è possibile menzionarlo anche nella denominazione del nostro prodotto.

R – È possibile rispettando le prescrizioni dell'art. 27 del Reg. (UE) n. 2024/1143. Il citato articolo stabilisce che l'indicazione geografica (es. DOP, IGP, altro) che designa un prodotto utilizzato come ingrediente in un prodotto trasformato può essere usata nel nome di tale prodotto trasformato, nella relativa etichettatura o nel relativo materiale pubblicitario se:

- a) il prodotto trasformato non contiene alcun altro prodotto comparabile all'ingrediente designato dall'indicazione geografica;
- b) l'ingrediente designato dall'indicazione geografica è utilizzato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato in questione; e
- c) la percentuale dell'ingrediente designato dall'indicazione geografica nel prodotto trasformato è indicata in etichetta.

Inoltre i produttori di un alimento preimballato che desiderano utilizzare tale indicazione geografica nel nome di tale alimento preimballato, compreso nel materiale pubblicitario, dovranno effettuare una notifica preventiva scritta al gruppo di produttori riconosciuto, se tale gruppo esiste, per l'indicazione geografica in questione.

B. ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Ai fini della corretta applicazione del Regolamento occorre stabilire cosa s'intende con il termine "**ingredienti**". Il legislatore europeo l'ha definito come *qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti*⁷². Quindi concorre a formare la definizione di ingrediente, l'utilizzo intenzionale di sostanze o prodotti ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata dal trattamento che esso ha subito. Non è considerato ingrediente e non andrà indicata nell'elenco degli ingredienti, una sostanza utilizzata nel processo di preparazione e rimossa successivamente, anche se residua nel prodotto finito, come ad esempio, l'acqua utilizzata nella produzione della pasta di semola di grano duro, eliminata per effetto del processo di essiccazione.

L'**elenco degli ingredienti** reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella menzione della parola "ingredienti" o la comprende (art. 18 del Regolamento). L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di quantità, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento. Essi sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 (denominazione legale, usuale, descrittiva) e all'Allegato VI (specifico trattamento che l'ingrediente ha subito, tipo "in polvere", "liofilizzato", "concentrato", "affumicato", "irradiato" ecc.).

⁷² Art. 2, paragrafo 2, lettera f) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

Diversamente dal passato, allorché era consentita la designazione "con la denominazione originaria" (Decreto Legislativo n. 109/92⁷³, art. 5, comma 6), con l'attuale disposizione, la denominazione originaria non può essere usata nell'elenco degli ingredienti avendo l'ingrediente in questione (utilizzato in forma concentrata o disidratata e ricostituito al momento della fabbricazione) subito una variazione che non consentirebbe più l'utilizzo della denominazione originaria. Pertanto, l'obbligo di accompagnare la denominazione dell'alimento con l'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito, è disposto dall'Allegato VI, parte A, punto 1, del Regolamento, si estende⁷⁴ anche al nome degli ingredienti ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2 del medesimo Regolamento.

L'Allegato VII "Indicazione e designazione degli ingredienti" riporta, tra l'altro, le **prescrizioni tecniche relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso** (Parte A dell'Allegato VII). Tali disposizioni stabiliscono che:

- **Acqua aggiunta e ingredienti volatili** sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. Essa è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati. Per tali prodotti l'acqua deve essere sempre indicata. Nel caso di *"prodotti e delle preparazioni di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse"* è prescritto dall'All. VI, parte A, punto 6 del Regolamento che *"la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito"*, es. Prosciutto cotto affettato con aggiunta di acqua. Tale disposizione si applica anche *"ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti"*;
- **Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione** possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione, ma sempre con l'indicazione di una dicitura relativa al trattamento;
- **Ortofrutticoli o funghi** possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto il nome generico *"frutta"*, *"ortaggi"* o *"funghi"* seguito dalla dicitura *"in proporzione variabile"*, immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti e indicati nell'elenco degli ingredienti sulla base del peso totale della categoria. Va ricordato che in tal caso l'indicazione quantitativa, espressa in percentuale, degli ingredienti o della categoria di ingredienti non è richiesta, come stabilito dall'Allegato VIII, punto 1, lettera c) del Regolamento;
- **Miscela di spezie o piante aromatiche**, nessuna delle quali predomini in peso in modo significativo, possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come *"in proporzione variabile"*, esempio: prezzemolo, erba cipollina, aglio in proporzione variabile. Quando la spezia/pianta aromatica o loro miscela non superano il 2% in peso della quantità del prodotto finito possono essere designate rispettivamente *"spezia/e"* o *"miscela di spezie"*, *"pianta/e aromatica/che"* o *"miscela di piante aromatiche"*. Va ricordato l'indicazione quantitativa,

⁷³ Il Decreto Legislativo del 27/01/1992, n. 109 è stato abrogato dal Decreto Legislativo del 15/12/2017, n. 231.

⁷⁴ Circolare del Min. S.E. del 05.12.16, punto 7.

espressa in percentuale, delle miscele di spezie o delle piante aromatiche non è richiesta sia quando è accompagnata dalla dicitura "in proporzione variabile" come stabilito dall'Allegato VIII, punto 1, lettera c) del Regolamento, sia quando sono utilizzate in piccole quantità a fini dell'aromatizzazione come stabilito dall'Allegato VIII, punto 1, lettera a.iii) del Regolamento;

- **Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito** possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti;
- Gli **oli vegetali e i grassi vegetali raffinati** possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "oli vegetali" e "grassi vegetali", immediatamente seguita da un elenco dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile". Nel caso in cui il processo industriale prevede l'aggiunta di atomi di idrogeno agli oli o ai grassi vegetali, così da renderli solidi a temperatura ambiente e facilitare la lavorazione degli alimenti, l'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio o un grasso idrogenato.

Focus olio di oliva

Per l'utilizzo d'**olio di oliva** come ingrediente di alimento occorre tener conto dell'art. 3 del Reg. (UE) n. 2022/2104⁷⁵. Tale articolo 3, al paragrafo 2 stabilisce che solo l'olio extra vergine di oliva, l'olio di oliva vergine, l'olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini e l'olio di sansa di oliva possono essere incorporati in altri prodotti alimentari, vietando l'impiego di olio di oliva lampante, l'olio di oliva raffinato, l'olio di sansa di oliva greggio, l'olio di sansa di oliva raffinato in altri prodotti alimentari.

Va ricordato, inoltre, che sebbene le miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali sono consentite, gli Stati membri possono vietare la produzione, sul loro territorio per il consumo interno, ma *non possono vietare la commercializzazione, sul loro territorio, delle suddette miscele di oli provenienti da altri paesi, né vietare la produzione, sul loro territorio, di dette miscele ai fini della commercializzazione in un altro Stato membro o dell'esportazione*⁷⁶. In Italia le miscele di olio di oliva e di altri oli vegetali sono vietate dall'art. 23 del Regio Decreto Legge del 15.10.1925 n. 2033 che stabilisce il divieto di *preparare e smerciare miscele di olio di oliva con altri oli vegetali commestibili*. A tal proposito il Ministero delle Imprese e del made in Italy con una nota del 18/10/2023 ha fornito il parere secondo la quale *il divieto di cui all'art. 23, comma 1, del R.D. 2033/1925 opera limitatamente ai casi in cui la miscela di oli di oliva e altri olio vegetali viene venduta tal quale e non anche quando detta miscela viene utilizzata quale ingrediente di altri prodotti alimentari. Quanto alla possibilità di produzione di dette miscele in Italia per la commercializzazione sul territorio nazionale, si ritiene che il divieto di smercio possa essere inteso come relativo alle miscele destinate al consumatore e che possa pertanto essere consentita la sola*

⁷⁵ Reg. Del. (UE) n. 2022/2104 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione pubblicato in G.U.U.E. L 284/1, del 04.11.2022.

⁷⁶ Art. 3, paragrafo 3 del Reg. Del. (UE) n. 2022/2104.

produzione destinata, oltre che agli altri paesi, agli operatori economici nazionali. La soluzione prospettata, che in sostanza permette la commercializzazione fra operatori economici (B2B) e mantiene fermo il divieto di vendita delle miscele al consumatore, appare pertanto percorribile in quanto consente di superare le contraddizioni insite nell'impianto normativo nazionale, anche alla luce di quanto disposto dall'art. 12 del regolamento 2022/2104.

Il citato Reg. (UE) n. 2022/2104 all'articolo 12, paragrafo 1 stabilisce che, se è riportata nell'etichetta, al di fuori della lista degli ingredienti, la presenza di oli, quali olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva e olio di sansa di oliva, in una miscela di olio d'oliva e di altri oli vegetali, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione di vendita della miscela è la seguente: "Miscela di oli vegetali (o nomi specifici degli oli vegetali) e di olio d'oliva", seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva nella miscela (vedi esempio 1). La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50% della miscela.

Più in generale, il successivo paragrafo 3 dell'art. 12 stabilisce che, se la presenza di oli di oliva in un prodotto alimentare è evidenziata sull'etichetta al di fuori della lista degli ingredienti, attraverso termini, immagini o simboli grafici, la denominazione del prodotto alimentare è seguita direttamente dall'indicazione della percentuale di oli (olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva, e olio di sansa di oliva) rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare (vedi esempio 2). Ne deriva che la denominazione dell'alimento deve ritenersi irregolare se mancante di tale percentuale, anche qualora questa fosse riportata nella lista degli ingredienti⁷⁷.

La regola non si applica ai prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente nell'olio d'oliva, in particolare i prodotti di cui ai regolamenti del Consiglio (CEE) n. 1536/92 (conserve di tonno e di palamita) e (CEE) n. 2136/89 (conserve di sardine e di prodotti affini) (vedi esempio 3).

Le denominazioni degli oli vergini di oliva, sulle etichette dei prodotti sopra menzionate, possono essere sostituite dal nome "olio di oliva", come precisato all'art. 12 paragrafo 5. Tale possibilità non è consentita per l'olio di sansa di oliva, che deve essere menzionato con tale nome.

Esempi rappresentativi delle prescrizioni sopra esposte:

Esempio 1 – Miscela di oli vegetali e olio di oliva (XX%⁷⁸) – Ingredienti: Olio di oliva, olio di semi di girasole.

Si ricorda che ai sensi dell'art. 3, paragrafo 3 del Reg. Del. (UE) n. 2022/2104 *gli Stati membri possono vietare la produzione, sul loro territorio, delle miscele di oli di oliva e di altri oli vegetali, sul proprio territorio, come già previsto dal Regio Decreto- Legge n. 2033/1925 e s.m., tuttavia essi non possono vietare la commercializzazione, sul loro territorio, delle suddette miscele di oli provenienti da altri paesi, né vietare la produzione, sul loro territorio, di dette miscele ai fini della commercializzazione in un altro Stato membro o dell'esportazione.*

Esempio 2 – Pesto di basilico all'olio extra vergine di oliva (XX%⁷⁹) – Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, pinoli, **formaggio**, sale.

⁷⁷ Nota interpretativa del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 02/11/2023.

⁷⁸ Percentuale di olio d'oliva nella miscela. La presenza dell'olio d'oliva può essere indicata nell'etichetta delle miscele attraverso immagini o simboli grafici unicamente se la percentuale di olio d'oliva è superiore al 50% (art. 12, paragrafo 2 del Reg. Del. (UE) n. 2022/2104).

⁷⁹ La percentuale dell'olio è determinata rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare (art. 12, paragrafo 3 del Reg. (UE) n. 2022/2104).

Focus Aceto

Per la commercializzazione dell’aceto e per l’utilizzo dell’**aceto** come ingrediente di alimento, occorre tener conto dell’art. 49 della Legge n. 238/2016⁸⁰. Tale articolo al comma 1 stabilisce che *la denominazione di "aceto di ...", deve essere seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come materia prima, da cui deriva*. L’articolo stabilisce inoltre che *la denominazione di aceto è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, indicati nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute. Per materia prima si intende altresì, limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario*. Sono esempi l’aceto di vino, l’aceto di alcol, aceto di malto d’orzo, aceto di sidro di mela. Va da sé che in Italia non si può produrre aceto da un distillato (es. aceto di brandy), come è stato sopra riportato, si può produrre aceto solo dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, non dal distillato.

All’aceto possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, in tal caso *deve essere posto in commercio con la denominazione di "aceto di ... aromatizzato" e con l'indicazione della materia prima da cui deriva*⁸¹.

Restando nell’Allegato VII del Regolamento, nella Parte B sono riportate **le prescrizioni tecniche per designare taluni ingredienti con la denominazione di una categoria piuttosto che con una denominazione specifica**. Tali disposizioni stabiliscono che, ad eccezione degli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di alimenti sottoelencate e che sono componenti di un altro alimento possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica:

Definizione della categoria di alimento	Designazione
1. Oli raffinati di origine animale	"Olio" accompagnato dall'aggettivo "animale", oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi,

⁸⁰ Legge del 12 dicembre 2016 n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.

⁸¹ Art. 53, comma 2 della Legge del 12 dicembre 2016 n. 238.

	deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.
2. Grassi raffinati di origine animale	"Grasso" o "materia grassa", con l'aggiunta dell'aggettivo "animale", oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.
3. Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	"Farine", seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
4. Amidi e fecole naturali e amidi e fecole modificati per via fisica o da enzimi	"Amido(i)/fecola(e)"
5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una precisa specie di pesce	"Pesce(i)"
6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	"Formaggio(i)"
7. Tutte le spezie che non superino il 2 % in peso del prodotto	"Spezia(e)" o "miscela di spezie"
8. Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2 % in peso del prodotto	"Pianta(e) aromatica(che)" o "miscela di piante aromatiche"
9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	"Gomma base"
10. Pangrattato di qualsiasi origine	"Pangrattato"
11. Qualsiasi categoria di saccarosio	"Zucchero"
12. Destrosio anidro e monoidrato	"Destrosio"
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	"Sciroppo di glucosio"
14. Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele	"Proteine del latte"
15. Burro di cacao di pressione o di torsione o raffinato	"Burro di cacao"
16. Tutti i tipi di vino di cui all'All. XI <i>ter</i> del Reg. CE n. 1234/2007 del Consiglio (NdR:	"Vino"

riferimento sostituito dall'All. VII, Parte II del Reg. UE n. 1308/2013)

17. I muscoli scheletrici (1) delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di "carne(i) di...".

Specie	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne (2)
Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25%	25%
Suini	30%	25%
Volatili e conigli	15%	10%

(1) Il diaframma e i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici, mentre il cuore, la lingua, i muscoli della testa (diversi dai masseteri), del carpo, del tarso e della coda ne sono esclusi.

(2) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di "carne(i) di..." sono rispettati, il tenore in "carne(i) di..." deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine "carne(i) di...", la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo.

I prodotti coperti dalla definizione di "carni separate meccanicamente" sono esclusi dalla presente definizione.

"carne(i) di ..." e la(le) denominazione(i) (3) della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).

Esempio: Ragù di carne di cervo ottenuto utilizzando 30% (teorico) di carne di cervo con un contenuto in grasso del 35% (quindi 10% in più) e tessuto connettivo del 15%. Poiché il contenuto in grasso supera del 10% il limite consentito, occorre abbassare il tenore di carne di cervo dal 30% al 27% $[30 - (30 \cdot 0,10)]$ e aggiungere nell'elenco degli ingredienti "grasso di cervo".

18. Tutti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di "carni separate meccanicamente".	"carni di ... separate meccanicamente" e la denominazione o le denominazioni (3) della specie o delle specie animali da cui provengono.
--	---

Gli **additivi** sono considerati ingredienti⁸² e sono designati col nome della funzione seguita dal nome dell'additivo o dal relativo numero E⁸³.

Nel caso di un additivo che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale:

Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)	Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)
Acidificanti	Sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro	Agenti schiumogeni	Sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido
Correttori di acidità	Sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare	Gelificanti	Sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel
Agenti antiagglomeranti	Sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra	Agenti di rivestimento	Sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo (inclusi gli agenti lubrificanti)
Agenti antischiumogeni	Sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma	Umidificanti	Sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso
Antiossidanti	Sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore	Amidi modificati ⁽²⁾	Sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti
Agenti di carica	Sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile	Conservanti	Sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni

⁸² Art. 2, paragrafo 2, lettera f) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁸³ Sistema di numerazione allineato a International Numbering System (INS) del Codex Alimentarius.

Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)	Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)
Coloranti	Sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici	Gas propulsore	Gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore
Emulsionanti	Sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare	Agenti lievitanti	Sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella
Sali di fusione ⁽¹⁾	Sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti	Sequestranti	Sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici
Agenti di resistenza	Sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel	Stabilizzanti	Sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito

Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)	Denominazione categoria (All. VII, Parte C del Regolamento)	Descrizione categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti (All. I del Reg. (CE) n. 1333/2008)
Esaltatori di sapidità	Sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare	Edulcoranti	Sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola
Agenti di trattamento della farina	Esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura	Addensanti	Sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare

(1) Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.
(2) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

È da notare che la categoria “gas d’imballaggio” non figura tra le categorie degli additivi di cui all’Allegato VII, parte C del Reg. (UE) n. 1169/2011, diversamente dall’Allegato I “Categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari” del Reg. (CE) 1333/2008, in quanto non sono considerati ingredienti-additivi e pertanto non vanno indicati nell’elenco degli ingredienti del prodotto finito. Per maggiori dettagli si veda il paragrafo O. INDICAZIONI COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.

Per la corretta utilizzazione di additivi negli alimenti occorre rispettare quanto stabilito nell’allegato II “Elenco comunitario degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso” del Reg. (CE) n. 1333/2008, verificando con la massima cura i livelli massimi consentiti e la colonna delle Restrizioni/eccezioni.

In due casi particolari, il Regolamento non richiede la menzione, nell’elenco degli ingredienti, gli additivi⁸⁴ e di eventuali altre sostanze utilizzate per le stesse finalità:

1. quando la presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
2. quando sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici.

Nel primo caso la condizione richiesta dalla deroga consiste nel fatto che l’additivo impiegato risulti conforme al **principio del trasferimento** di cui all’art. 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del Reg. (CE) n. 1333/2008. In altre parole, la presenza di un additivo è ammessa in un alimento composto, quando l’additivo è autorizzato in uno degli ingredienti dell’alimento composto e non svolge alcuna apprezzabile funzione tecnologica nel prodotto finito. Esempio: l’acido ascorbico (E300) nella farina, destinata alla produzione di prodotti da forno, può essere omesso nell’elenco degli ingredienti, non svolgendo una funzione tecnologica nel prodotto finito.

Nel secondo caso, la condizione richiesta dalla deroga consiste nel fatto che l’additivo o altra sostanza utilizzata con analoghe finalità è utilizzata come **coadiuvante tecnologico**. La condizione è esplicitata nella definizione stessa di coadiuvante tecnologico:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e

⁸⁴ Art. 20, lettera b) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

A titolo di esempio: l'immersione della trippa in una soluzione di difosfati (E450) e/o trifosfati (E451) e/o idrossido di sodio (E524) prima della fase di cottura favoriscono l'intenerimento del prodotto e la riduzione dei tempi in cottura, seguita da una fase di lavaggio per rimuoverne la presenza.

Diversamente una sostanza che rimane in quantità elevata rispetto alla dose iniziale o non viene fatto nulla per eliminarla è da considerarsi ingrediente, richiedendone la menzione nell'elenco degli ingredienti.

Gli **aromi** sono designati⁸⁵ nell'elenco degli ingredienti con i termini seguenti:

- "aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene uno o più dei seguenti aromi definiti: sostanza aromatizzante, sostanza aromatizzante naturale, preparazione aromatica, aroma ottenuto per trattamento termico, precursore di aroma, altro aroma,
- "aroma(i) di affumicatura" o "aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)", se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti aromatizzanti di affumicatura ottenuti mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti. In entrambi i casi il nome del prodotto finito deve essere completato dall'aggettivo "affumicato", mentre nel caso di uso di fumo liquido, occorre fornire il messaggio anche nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito.

Può essere utilizzata la definizione "aroma naturale" per descrivere un aroma che deriva da una matrice naturale (art. 16 del Reg. (CE) n. 1334/2008⁸⁶).

Se fa riferimento ad una pianta o a un frutto, l'aroma naturale deve rappresentare almeno il 95% ed il rimanente 5%, pur esso di origine naturale, può derivare da altro prodotto (es.: Aroma naturale di fragola - 95% e 5% aroma di lampone: diventa tutto aroma di fragola). Se la quantità è inferiore al 95%, la dicitura da utilizzare è "aroma naturale" senza alcun riferimento a piante e frutti.

Si rendono necessari due ulteriori approfondimenti sugli aromi, in relazione all'aspetto degli allergeni e all'indicazione quantitativa degli ingredienti.

Relativamente al primo approfondimento, se sono stati utilizzati aromi derivanti da sostanze o prodotti elencati nell'Allegato II del Regolamento, ad esempio i vari tipi di frutta a guscio, l'aroma deve essere indicato con un riferimento chiaro alla denominazione specifica del tipo di frutta a guscio, ad esempio⁸⁷: aromi (**mandorla**).

L'altro aspetto riguarda la deroga fornita dall'Allegato VIII, punto 1, lettera a), punto iii) del Regolamento che recita "*l'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una*

⁸⁵ Allegato VII, parte D del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁸⁶ Reg. (CE) n. 1334/2008 Relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il Reg. (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i Reg. (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la Dir. 2000/13/CE pubblicato in G.U.U.E. L 354, 31.12.08.

⁸⁷ Comunicazione della Commissione del 13/07/2017 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, punto 13.

categoria di ingredienti: (...) iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione". Rientrano in tale deroga tutti gli aromi definiti nel Reg. (CE) n. 1334/2008, ma anche gli ingredienti utilizzati in piccole dosi per aromatizzare un alimento⁸⁸, vale come esempio la foglia di basilico utilizzata nella produzione di pomodori pelati.

Nell'Allegato VII, parte E del Regolamento è stabilito che un **ingrediente composto** può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto alla sua quantità globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.

Risulta sempre valido un classico esempio riportato nella Circolare del Ministero dell'Industria del 31 marzo 2000 n. 165⁸⁹ circa l'ingrediente composto. La Circolare precisava che per *"un ingrediente composto (es.: la crema nel biscotto alla crema) deve essere indicata la percentuale di tale ingrediente (crema x %). La menzione della farcitura o del ripieno, senza ulteriori specificazioni, tuttavia, non comporta l'obbligo del QUID (es.: biscotto farcito, olive farcite, pasta fresca con ripieno) in quanto nessun ingrediente viene specificato. Qualora, poi, sia indicato anche un ingrediente dell'ingrediente composto, di esso va indicata altresì la percentuale (es.: Wafer con crema alle nocciole: crema alle nocciole x% - nocciole x%). In tal caso, la percentuale delle nocciole è calcolata con riferimento all'ingrediente composto"*.

Non presenta particolari problemi interpretativi l'art. 19 del Regolamento che stabilisce **l'omissione dell'elenco degli ingredienti** per le seguenti categorie:

- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - I. sia identica alla denominazione dell'ingrediente (es.: Latte); oppure
 - II. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente (es.: pasta di semola di grano duro).

A completamento dell'omissione dell'elenco degli ingredienti, occorre ricordare che l'art. 20 del Decreto Legislativo n. 231/2017 non prescrive l'obbligo di riportare l'elenco degli ingredienti per i prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore. Tuttavia, l'obbligo di fornire la lista degli ingredienti agli artigiani sussiste, sia in relazione all'articolo 8, paragrafo 8, del Regolamento, sia all'articolo 17 del

⁸⁸ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 18.

⁸⁹ Circolare del Ministero dell'Industria del 31 marzo 2000 n.165, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 92 del 19/04/2000, superata dalla Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017.

Regolamento (CE) n. 178/2002, ovvero fornire sufficienti informazioni che consentano loro di adempiere agli obblighi di assicurare la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti. L'artigiano, infatti, non potrebbe realizzare la lista degli ingredienti dei propri prodotti, se non viene informato da parte dei fornitori sulla composizione dei semilavorati e prodotti simili.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Per il prodotto denominato "Ceci al naturale" utilizziamo ceci secchi reidratati. Nell'elenco degli ingredienti possiamo riportare la denominazione ceci?

R - No, perché la denominazione originaria non può essere usata nell'elenco degli ingredienti avendo l'ingrediente in questione (utilizzato in forma concentrata o disidratata e ricostituito al momento della fabbricazione) subito una variazione che non consentirebbe più l'utilizzo della denominazione originaria. La denominazione corretta è "ceci secchi reidratati" o "ceci reidratati". Non a caso l'art. 18, paragrafo 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 stabilisce che gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 (denominazione legale, usuale, descrittiva) e all'Allegato VI ("in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato").

D - Realizziamo un cous cous senza coloranti e senza conservanti. È possibile riportare in etichetta l'assenza di additivi?

R - Sì, è possibile, poiché per la categoria merceologica "06.7 Cereali precotti o trasformati" dell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1333/2008, è consentito l'uso di alcuni coloranti, conservanti e di conseguenza gli additivi in genere (acidificanti, coloranti, gelificanti ecc.). Con tale premessa, l'indicazione proposta non viola l'art. 7, paragrafo 1, lettera c) del Reg. (UE) n. 1169/2011 che stabilisce che le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore suggerendo, al consumatore, 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 - Utilizziamo per i nostri prodotti da forno il "burro anidro". Posso indicare nell'elenco degli ingredienti la denominazione "burro"?

R - No, occorre riportare nell'elenco la denominazione specifica "burro anidro (senz'acqua) o "burro concentrato" poiché esso ha un tenore di grassi lattieri superiore al limite del 92% stabilito per il "burro" - *prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'80%, ma inferiore al 92%, e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2%* come definito dal Regolamento (UE) n. 1308/2013, Appendice II dell'Allegato VII.

D - Realizziamo confezioni di salumi a cubetti. Il mix di salumi è composto da prosciutto crudo stagionato, salame e speck. La quantità dei singoli ingredienti può variare sensibilmente al momento del confezionamento. Possiamo riportare in etichetta "mix di salumi in proporzione variabile" ed evitare di quantificare i singoli tipi di salumi?

R - La dicitura "in proporzione variabile" è consentita dal Reg. (UE) n. 1169/2011, All. VII, parte A, punto 4 per raggruppare nell'elenco degli ingredienti, sotto la designazione di "frutta", di "ortaggi" e di "funghi", gli ingredienti che rientrano in tali categorie e nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in

una miscela come ingredienti di un alimento. Tale regola è estesa anche alle “miscele di spezie” o “piante aromatiche” (All. VII, parte A, punto 5) nonché alle miscele di “oli raffinati di origine vegetale” (All. VII, parte A, punto 8) e ai “grassi raffinati di origine vegetale” (All. VII, parte A, punto 9). L’indicazione quantitativa degli ingredienti (QUID) non è richiesta esplicitamente “nei casi di cui all’All. VII, parte A, punti 4 e 5”, come stabilito dall’All. VIII, punto 1 lettera c) del Regolamento citato. Ne consegue che i salumi non rientrano nella casistica dell’Allegato VII, parte A, punti 4 e 5 e pertanto nell’elenco degli ingredienti dovranno essere elencati i singoli salumi che costituiscono il mix di salumi, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell’alimento tenendo conto dell’obbligo del QUID, di cui all’art. 22 del Regolamento.

D - Realizziamo una polpa di pomodoro aggiungendo, ai pomodori triturati, un liquido di copertura costituito da succo pomodoro con un residuo secco compreso tra 8 e 10 per cento a seguito di un processo di concentrazione. Qual è la corretta designazione nell’elenco degli ingredienti del liquido in oggetto: succo di pomodoro, succo concentrato di pomodoro o altro?

R – Innanzitutto, per succo di pomodoro (o di qualunque altra matrice), ai sensi del Decr. L.vo 21.5.04 n. 151, s’intende il pomodoro non sottoposto a processo di concentrazione, ma solo di premitura o qualsiasi processo meccanico di estrazione. Invece, la definizione di succo concentrato di pomodoro si ricava dal Decreto MiPAAF del 16-11-2017, in applicazione dell’art. 25 della L. 28.7.16, n. 154, come il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione con un residuo secco inferiore al 12%, ovvero la tipologia di concentrato non contemplata nella “scala” riportata nell’Allegato D dello stesso Decreto, che parte da un residuo maggiore o uguale al 12%. Tanto premesso, la corretta designazione del suo liquido di copertura nell’elenco degli ingredienti è: succo concentrato di pomodoro.

D - Per questioni di spazio ridotto sull’etichetta del nostro prodotto, vorremmo sapere se è possibile indicare nell’elenco degli ingredienti l’abbreviazione dell’olio extra vergine in olio e.v.o.

R - L’utilizzo di un acronimo per designare l’ingrediente è in contrasto con la prescrizione dell’art. 7, paragrafo 2 del Reg. (UE) n. 1169/11, dove è stabilito che le informazioni devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

D – Stiamo realizzando un nuovo prodotto, nello specifico un brodo a base di pesce. Il processo prevede la bollitura di pesce con altri ingredienti e la successiva filtrazione del prodotto, in modo tale da rimuovere fisicamente il pesce dal prodotto finale. È necessario indicare il QUID?

R - Premesso che i “*residui non sono considerati come ingredienti*” (art. 2, parag. 2, lettera f) del Reg. (UE) n. 1169/2011), in altre parole per essere considerato ingrediente occorre che sia ancora presente nel prodotto finito. Di conseguenza il pesce rimosso non va riportato nell’elenco degli ingredienti *sic et simpliciter*, ma menzionato nella designazione dell’acqua di cottura, es. decotto di pesce o acqua di cottura di pesce ecc. Relativamente al QUID del pesce, in questo caso, non occorre indicarlo in quanto “*pur figurando nella denominazione dell’alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l’alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili*” (All. VIII, punto 1, lettera a), capoverso iv) del Reg. (UE) n. 1169/2011).

C. INDICAZIONE DELLA PRESENZA DI ALLERGENI

L'articolo 9, paragrafo 1, lettera c) del Regolamento stabilisce che "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'Allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi reazioni negative nei soggetti che soffrono di allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata" deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro al nome della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II, nonché evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo⁹⁰. Quando la denominazione dell'ingrediente è composta da più parole separate, deve essere evidenziato solo il prodotto o la sostanza interessata (ad esempio, "latte in polvere").

Tab. 3 - Sostanze o prodotti che possono provocare reazioni negative nei soggetti allergici o intolleranti - Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011

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

⁹⁰ Art. 21 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

La Commissione con la Comunicazione del 13/07/2017, relativamente all'Allegato II del Regolamento, ha chiarito che:

- l'elenco dei "cereali" di cui all'Allegato II, punto 1 è da ritenersi esaustivo;
- il termine "uova" figurante nell'Allegato II, punto 3, comprende anche le uova prodotte da tutti i volatili d'allevamento;
- il termine "latte" di cui all'Allegato II, punto 7, si riferisce al latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento;
- l'elenco di cui all'Allegato II, punto 8, relativo alla "frutta a guscio" è da ritenersi esaustivo;
- l'Allegato II elenca non soltanto le sostanze e i prodotti e ivi menzionati come tali ma anche i prodotti derivati. I microrganismi coltivati su un substrato che costituisce un ingrediente alimentare figurante nell'Allegato II non dovranno essere considerati prodotti derivanti da detti substrati.

Risultano interessanti ed utili alla corretta applicazione del requisito normativo gli esempi riportati nella Comunicazione:

- cereali contenenti glutine elencati nell'Allegato II, es.: aceto di malto d'**orzo**, fiocchi d'**avena**;
- indicazione volontaria della parola glutine: es.: farina di **grano** (contiene **glutine**) o farina di **grano (glutine)**;
- la **ripetizione** delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti, l'utilizzo della parola "contiene" seguita dalla denominazione della sostanza figurante nell'Allegato II, non sono possibili su base volontaria (cfr. il considerando 47 e l'art. 21, paragrafo 1, letto in combinato disposto con l'art. 36, paragrafo 1 del Regolamento);
- impiego di glutine come ingrediente: es.: glutine (**grano**) o glutine (da **grano**);
- quando un prodotto contenente uno dei cereali di cui all'Allegato II, punto 1 (ad es. avena), ma con contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg o non sia superiore a 100 mg/kg, si potrà utilizzare sul prodotto la dicitura "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso"⁹¹ secondo i casi. Ad

⁹¹ Reg. (UE) n. 828/2014 - Prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

ogni modo il cereale dovrà essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti (ad es. Ingredienti: **avena**) seguito dalla dicitura suddetta;

- un alimento contenente additivi e coadiuvanti tecnologici derivanti dal grano non deve essere necessariamente ripetuto ogni qual volta siano presenti tali sostanze: es. "Ingredienti: ..., additivo (*), coadiuvante tecnologico (*) ...". (*) "contiene **grano**" (la parola grano deve essere evidenziata).

In mancanza dell'elenco degli ingredienti, occorre includere il termine "contiene" seguito dal nome della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'All. II (esempio: "contiene **solfiti**" nel vino). Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), non sono richieste (esempi: Fiordilatte, Filetti di acciughe, Cioccolato alle nocciole).

Per le modalità di informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza si veda il capitolo Q della Parte Seconda del presente lavoro.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Nel nostro pesto di basilico utilizziamo i pinoli. Siamo obbligati ad indicarli come allergeni?

R - No, la citata Comunicazione della Commissione del 13/07/2017 ha chiarito che l'elenco di cui all'Allegato II, punto 8, relativo alla "frutta a guscio" è da ritenersi esaustivo, i pinoli non sono menzionati. Naturalmente, devono comunque figurare nella lista degli ingredienti del pesto.

D – Nel nostro prodotto utilizziamo l'antiossidante E223 (metabisolfito di sodio) e vorremmo sapere come deve essere correttamente evidenziata nell'elenco degli ingredienti la componente solfiti.

R - Premesso che l'Allegato II, punto 12 del Reg. (UE) n. 1169/11 stabilisce che l'anidride solforosa e solfiti sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze quando sono "in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti". Tanto premesso, per l'uso di additivi l'Allegato VII, parte C del Reg. (UE) n. 1169/11 stabilisce che essi sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione della categoria di appartenenza (es. acidificanti, antiossidanti, conservanti ecc.) seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso specifico del metabisolfito di sodio (E223), per concentrazioni superiori a quanto premesso, se l'OSA opta per la denominazione specifica, ovvero "metabisolfito di sodio" è sufficiente evidenziare la parte del nome dell'ingrediente corrispondente alla sostanza/al prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II "metabisolfito di sodio", diversamente se opta per l'indicazione del numero "E223" allora dovrà indicare "contiene **solfiti**".

D - Sulle nostre etichette di calamari surgelati indichiamo la presenza dell'ingrediente, che può provocare allergie/intolleranze, nell'elenco degli ingredienti con un carattere evidenziato (in grassetto nel nostro caso) e poi ripetiamo la presenza di molluschi e a seguire la parte relativa alla presenza involontaria di pesce e crostacei, cosiddetta contaminazione crociata, in questo modo: Ingredienti: **calamari** surgelati. Può contenere tracce di pesce e crostacei. Allergeni presenti: molluschi.

R - Come stabilito dalla COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE, del 13 luglio 2017, al punto 27 è stato chiarito che la ripetizione non è consentita, come nel suo caso "Allergeni presenti: molluschi":

“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).”

D. INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

È richiesta l’**indicazione della quantità di un ingrediente** o di una categoria di ingredienti (QUID⁹²) utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento nei seguenti casi⁹³:

- a) quando figura nella denominazione dell’alimento o quando è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- b) è evidenziato nell’etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; oppure
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

Prima di analizzare i singoli casi (a, b, c) del QUID, è utile ricordare che l’indicazione è richiesta quando si presenta almeno una delle tre condizioni elencate.

Per quanto riguarda le disposizioni dell’ipotesi **a)** ne sono esempi, pizza al prosciutto, yogurt alle fragole, panettone al cioccolato e cotoletta di merluzzo. In questi casi, l’indicazione della quantità è obbligatoria per il prosciutto, le fragole, il cioccolato e il merluzzo. Per un pasticcio di verdure in crosta, va indicato il QUID della verdura in quanto categoria di ingredienti, come pure, nel caso di una torta di frutta, va indicato il QUID della frutta in quanto categoria. Il QUID si applica anche all’ingrediente “composto”, ed eventualmente all’ingrediente dell’ingrediente composto posto in risalto. Ad esempio, nel caso di biscotti con crema occorre indicare il QUID della crema. Qualora venga precisato il tipo di crema (esempio: alle nocciole) occorre indicare anche la percentuale di nocciole in relazione alla quantità dell’ingrediente composto⁹⁴.

Il QUID è richiesto anche quando il consumatore generalmente associa un ingrediente o una categoria di ingredienti alla denominazione. Questa disposizione tendenzialmente si applica nei casi in cui gli alimenti sono descritti con denominazioni usuali⁹⁵, senza denominazioni descrittive⁹⁶ supplementari. Occorre svolgere una valutazione caso per caso, senza escludere che il QUID, in sintesi, si può applicare agli ingredienti “provvisi di un certo valore”⁹⁷. Sono esempi, i biscotti savoiardi particolarmente caratterizzati dalla presenza di uova, che il consumatore è portato ad associare alla denominazione del biscotto, anche se le uova non sono poste in rilievo nell’etichettatura, ma indicate solo nell’elenco degli ingredienti; lo strudel, prodotto dolciario nel

⁹² Acronimo di Quantitative Ingredient Declaration (QUID).

⁹³ Art. 22, paragrafo 1 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁹⁴ Punto 3 della Circ. MININDUSTRIA del 31.3.00 n.165. Va precisato che la Circolare è da considerare superata ma l’interpretazione in questione non è stata approfondita nella Comunicazione della Commissione sull’applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017.

⁹⁵ Art. 2, paragrafo 2, lettera o) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁹⁶ Art. 2, paragrafo 2, lettera p) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

⁹⁷ Comunicazione della Commissione sull’applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 9.

quale il consumatore si aspetta la presenza di frutta (mela o altro frutto); altro esempio «Boudoir», biscotti con uova per i quali l'indicazione della quantità è obbligatoria per le uova.

Relativamente alle disposizioni dell'ipotesi **b)**, l'obbligo del QUID si applica quando un ingrediente o una categoria di ingredienti è evidenziato nell'etichettatura, ma non nella denominazione dell'alimento, con caratteri di dimensione, colore e/o stile diversi,⁹⁸ per menzionare ingredienti particolari che appaiono sull'etichetta ma non nella denominazione dell'alimento, oppure ricorrendo all'immagine di un ingrediente es. del salmone, del burro, ecc. Tale disposizione non vale quando vi è un'immagine che suggerisce come servire l'alimento, oppure l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti dell'alimento, senza evidenziarne uno in particolare.

La gamma di prodotti alimentari che potrebbe essere interessata dalle disposizioni dell'ipotesi **c)** è molto ristretta, e riguarda in particolare i prodotti la cui composizione può variare notevolmente da uno Stato membro all'altro, ma che di solito vengono commercializzati con lo stesso nome. I casi finora individuati nel corso delle discussioni precedenti sono la maionese (quantità di uova) e il marzapane (quantità di mandorle).

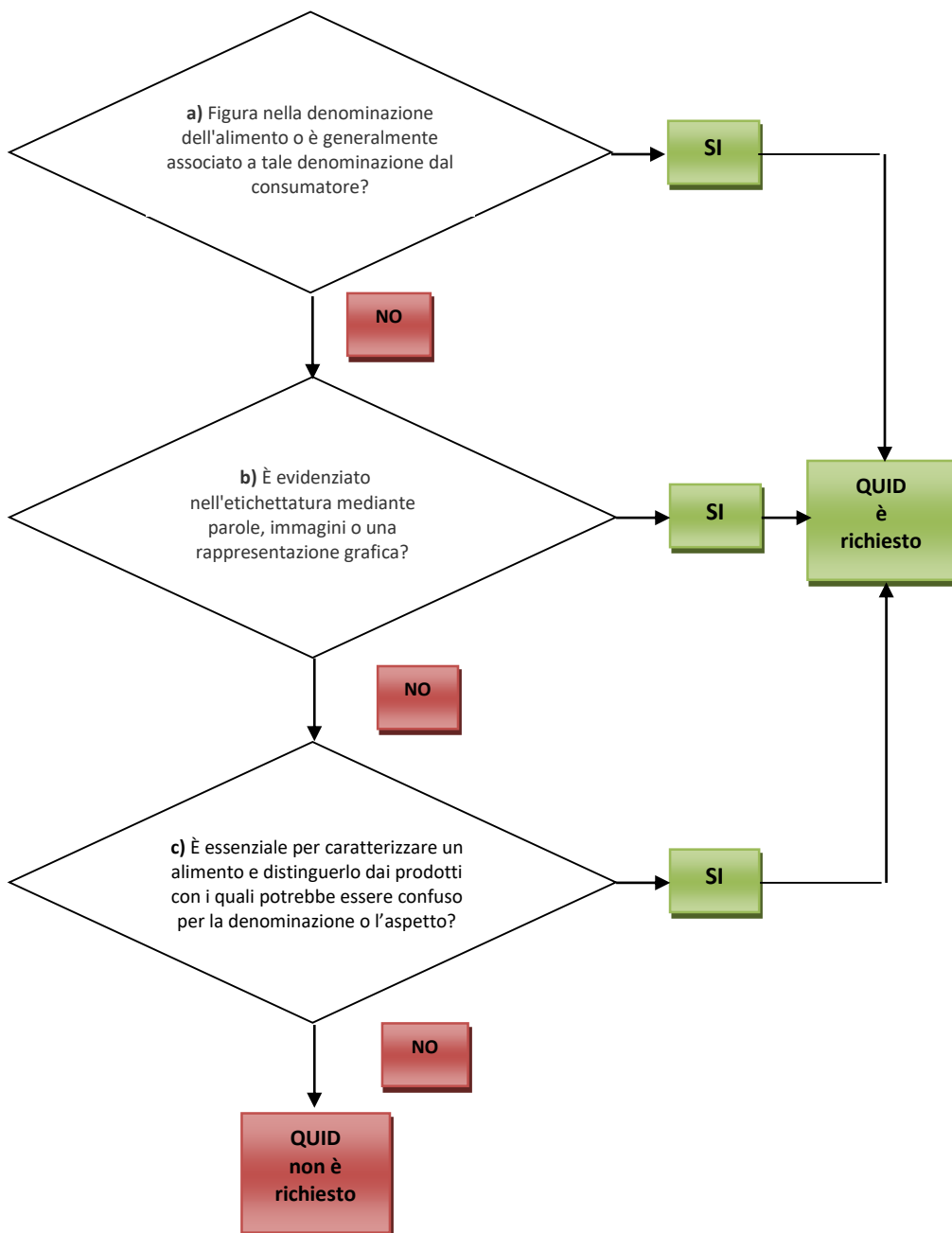
Si richiama la particolare attenzione anche sui liquori di frutta o di piante, per i quali a livello UE non è prescritto un limite di impiego. Precedentemente in Italia era prescritto il limite del 12% di frutta, ma attualmente la bevanda può essere designata, ad esempio, "liquore di ciliegie" senza il relativo uso (Vedasi Regolamento (CE) n. 110/2008⁹⁹ relativo alle bevande spiritose, parte relativa ai liquori).

⁹⁸ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 11.

⁹⁹ Reg. (CE) 110/2008 - relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il Reg. (CEE) n. 1576/89 del Consiglio.

Prendendo esempio dalla "teoria delle decisioni" si propone, di seguito, un "Albero delle decisioni" mirato a supportare l'OSA nell'azione decisionale dell'indicazione della quantità degli ingredienti (Fig. 2).

Fig. 2 - Albero delle decisioni per l'indicazione della quantità dell'ingrediente (QUID)



L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro **utilizzo** e deve figurare nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione. Su tale prescrizione occorre soffermarsi riguardo al significato di ingrediente e quantità:

- Il QUID si riferisce agli ingredienti designati nell'elenco degli ingredienti: «pollo», «latte», «uova», «banane» e devono essere quantificati nella forma cruda/intera, in quanto i termini utilizzati non indicano che abbiano subito un trattamento e sottintendono quindi l'uso dell'alimento crudo/intero. Gli ingredienti identificati con denominazioni da cui risulta che siano stati utilizzati in una forma diversa da quella cruda/intera, per esempio «pollo arrosto», «latte in polvere», «frutta candita», devono essere quantificati nella forma in cui sono stati utilizzati¹⁰⁰.
- Le quantità così indicate designano la quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti da citare. È utile ricordare che per quantità media s'intende la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti ottenuta rispettando la ricetta e la buona pratica di fabbricazione, tenendo conto delle normali variazioni stagionali che si verificano durante la produzione¹⁰¹.

L'indicazione della quantità dell'ingrediente, calcolata al momento della utilizzazione, è **derogata** nei seguenti casi:

- per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità a seguito del trattamento termico subito o altro; in tal caso si ottiene dal calcolo che ne deriva dal rapporto tra la quantità dell'ingrediente utilizzato e la quantità del prodotto finito (es. Tonno cotto x%, equivalente a ... g di tonno crudo). Tuttavia detta regola non si applica nel caso in cui la somma della quantità degli ingredienti supera il 100%: in questo caso il QUID è determinato in relazione alla quantità dell'ingrediente utilizzato per preparare 100 g di prodotto (es: Carne bovina: 130 g per 100 g di prodotto finito);
- per gli ingredienti volatili (es. vino liquoroso nei biscotti), il QUID è indicato in funzione della quantità nel prodotto finito;
- in relazione alla quantità registrata prima della loro concentrazione o disidratazione. La suddetta deroga va letta congiuntamente a quanto previsto nell'Allegato VII, parte A, punto 2, del Regolamento, che recita: *“Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione. Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione”*. In questo contesto, quando un operatore del settore alimentare elenca gli ingredienti avvalendosi della disposizione di cui all'Allegato VII, parte A, punto 2¹⁰², il QUID deve essere indicato in relazione alla quantità registrata prima del processo di concentrazione o disidratazione;

¹⁰⁰ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 31.

¹⁰¹ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 33.

¹⁰² Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 29.

- ponderale del prodotto ricostituito mediante l'aggiunta di acqua. In questo caso occorre invece tenere conto di quanto previsto nell'Allegato VII, parte A, punto 3, del regolamento, che recita: «*Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua. Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali "ingredienti del prodotto ricostituito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".*» In questo contesto, quando un operatore del settore alimentare elenca gli ingredienti avvalendosi della disposizione di cui all'Allegato VII, parte A, punto 3¹⁰³, il QUID deve tener conto della quantità utilizzata mediante l'aggiunta di acqua, utilizzando una delle diciture sopraindicate.

L'indicazione quantitativa **non è richiesta** nei seguenti casi:

- alimenti che comprendono un solo ingrediente, poiché la quantità dell'unico ingrediente corrisponderà in ogni caso al 100 %;
- quando è indicata la quantità netta sgocciolata (Esempi: Pesche allo sciroppo (x g - sgocciolato x g) o Tonno al naturale (x g - sgocciolato x g). Tale deroga non va applicata ai prodotti che contengono una miscela di ingredienti e uno o più ingredienti sono citati nella denominazione o evidenziati. Il loro tenore non è infatti calcolabile sulla base delle indicazioni di peso fornite¹⁰⁴;
- per i prodotti la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione (esempi: succhi e nettari di frutta (Dir. 2001/112/CE), confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni (Dir. 2001/113/CE). Tuttavia, nel caso dei nettari e delle confetture prodotti con due o più frutti, evidenziati singolarmente sull'etichetta mediante parole o immagini o citati singolarmente nella denominazione dell'alimento, è obbligatorio indicare anche la quantità o la percentuale di tali ingredienti¹⁰⁵;
- quando l'ingrediente è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; tale deroga è applicabile indipendentemente dalla presenza o meno sull'etichetta di una rappresentazione grafica. La deroga non è limitata agli aromi; si applica ad ogni ingrediente (o categoria di ingredienti) utilizzato in piccole dosi per aromatizzare un prodotto alimentare (per esempio aglio, piante ed erbe aromatiche o spezie in qualsiasi prodotto utilizzati, bevande analcoliche di thè, vini e vini liquorosi nei prodotti di salumeria). Il concetto di "piccole dosi" va valutato in relazione all'ingrediente utilizzato e al suo potere aromatizzante (per esempio: patatine al gusto di gamberetti, pomodori pelati con foglia di basilico, caramella al limone, maionese al limone, risotto allo zafferano o al tartufo). Si ritiene utile evidenziare che gli aromi sono autolimitanti, in quanto una quantità elevata certamente non è gradita al consumatore che preferisce il *quantum satis*;
- quando l'ingrediente che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili (alcuni es. whisky di puro malto d'orzo, liquori e distillati a base di frutta, pane di segale ecc.);

¹⁰³ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 30.

¹⁰⁴ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 16.

¹⁰⁵ Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) del 21/11/2017, punto 17.

- quando disposizioni specifiche dell’Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d’ingredienti senza prevederne l’indicazione sull’etichettatura. Allo stato attuale, non esistono disposizioni comunitarie che prevedono precise quantità di ingredienti senza prevederne l’indicazione sull’etichettatura;
- nei casi di cui all’Allegato VII, parte A, punti 4 e 5 del Regolamento. Si afferma che *“la frutta, gli ortaggi o i funghi, ma anche le erbe e spezie, nessuno dei quali predomina significativamente in termini di quantità e che sono utilizzati in proporzioni che possono variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un prodotto alimentare possono essere raggruppati nell’elenco degli ingredienti sotto la denominazione “frutta”, “ortaggi” o “funghi”, seguita dalla dicitura “in proporzione variabile”, immediatamente seguita da un elenco di frutta, ortaggi o funghi presenti oppure “spezie” o “piante aromatiche” seguita dalla dicitura “in proporzione variabile”.*

Si forniscono alcuni esempi rappresentativi dell’indicazione del QUID:

Esempio 1 – Merenda pan di spagna farcita con scaglie di cioccolato fondente – Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, cioccolato fondente XX% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitine di **soia**, aromi), grassi vegetali di palma, tuorlo d’**uovo**, **latte** in polvere reidratato, acqua, olio di semi di girasole, glutine di **frumento**, lievito di birra, farina di riso, proteine del **latte**, cacao magro, aromi, **lattosio**, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale.

Esempio 2 – Filetti di tonno all’olio di oliva – Ingredienti: filetti di **tonno** XX%, olio di oliva XX%, sale.

Esempio 3 – Biscotto frollino con riso soffiato e cacao – Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, olio vegetale di palma, amido di mais, riso soffiato (XX%), cacao magro in polvere (XX%), agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi, sale.

Domande frequenti sull’argomento:

D - Per la preparazione degli infusi e delle tisane utilizziamo una quantità prestabilita di frutta e di acqua. Dopo la cottura, la frutta viene allontanata, la % della frutta utilizzata la calcoliamo in base al peso degli ingredienti crudi?

R - No, per gli infusi è possibile utilizzare la deroga all’obbligo del QUID previsto all’All. VIII, punto 1, lettera a), IV capoverso del Reg. (UE) n. 1169/2011. L’indicazione quantitativa non è richiesta (...) per un ingrediente/categoria che, pur figurando nella denominazione dell’alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l’alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili. La deroga può essere utilizzata per la frutta messa a macerare.

D - Avrei bisogno di un parere in merito all’utilizzo del QUID come da Comunicazione della Commissione sull’applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti del 21.11.2017. In particolare vorrei capire quando inserire il QUID per i prodotti cotti e stagionati in quanto vediamo sul mercato varie modalità per i seguenti prodotti: -prosciutto crudo -coppa stagionata-lonzino di suino stagionato -salame -pancetta di suino stagionata -mortadella -prosciutto cotto o arrosto-fesa di tacchino arrosto -arista arrosto di suino.

R – Per iniziare, va precisato che il Reg. (UE) n. 1169/2011 all'art. 22, stabilisce che *“L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti: a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore; b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto”*. Come si può notare, vi sono due prescrizioni “stringenti” (1 -figura nella denominazione dell'alimento; 2 - evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica) e due prescrizioni di tipo “discrezionale” (1 - generalmente associato a tale denominazione dal consumatore; 2 - è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto). Questi ultimi due casi tendenzialmente si applicano ad ingredienti di un certo valore o a prodotti di un certo valore rispetto al quale si possono confondere; il QUID va valutato caso per caso. Per i suoi prodotti, così come denominati, e senza considerare se ci siano in etichette altre immagini o raffigurazioni, si ritiene necessario riportare il QUID solo per i prodotti: lonzino di suino stagionato (carne suina %), pancetta di suino stagionata (carne suina %), fesa di tacchino arrosto (carne di tacchino %) e arista arrosto di suino (carne di suino %). La Comunicazione della Commissione riporta ai punti 25 -31 esempi di calcolo del QUID.

E. QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO

Per **Quantità Netta** (QN) s'intende la quantità di prodotto contenuta nel preimballo al netto della tara, mentre per quantità nominale, s'intende la quantità di prodotto che si ritiene contenuta in un preimballo preconfezionato a gamma unitaria costante e corrispondente alla quantità menzionata sull'imballo. Quest'ultima corrisponde alla quantità media della partita o lotto di produzione. Ai fini dell'applicazione del Regolamento la quantità nominale è considerata quantità netta.

Per i prodotti liquidi la quantità netta di un alimento è espressa in litro (L o l), centilitro (cl), millilitro (ml), e, per gli altri prodotti, in chilogrammo (kg) o grammo (g) (art. 23 del Regolamento). La cifra espressa deve essere seguita dal simbolo dell'unità di misura¹⁰⁶ usata o eventualmente dal suo nome per esteso, conformemente alle prescrizioni dell'art. 3 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 391/1980¹⁰⁷ o dell'art. 6 della Legge n. 690/1978¹⁰⁸, concernente le iscrizioni metrologiche (SI¹⁰⁹). Va sottolineato che i simboli delle unità di misura non sono abbreviazioni e pertanto è un errore aggiungere il punto finale.

L'indicazione della QN non è richiesta (Allegato IX, punto 1 del Regolamento) per gli alimenti che:

¹⁰⁶ Direttiva del Consiglio 80/181/CEE del 20 dicembre 1979 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle unità di misura che abroga la direttiva 71/354/CEE pubblicata in GU L 39 del 15.2.1980, pag. 40.

¹⁰⁷ Decreto del Presidente della Repubblica del 26.5.80 n. 391 - Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE.

¹⁰⁸ Legge del 25 ottobre 1978 n. 690 - Adeguamento dell'ordinamento interno alla Dir. n. 76/211/CEE relativa al preconfezionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.

¹⁰⁹ Sistema internazionale di unità di misura, forma abbreviata SI.

- a) siano soggetti a notevoli¹¹⁰ perdite di quantità e venduti al pezzo¹¹¹ (es.: prodotti da banco della rosticceria, della pasticceria ecc.) o che siano pesati davanti all'acquirente (es.: salumi);
- b) quando la QN è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica nel caso delle spezie e delle piante aromatiche;
- c) quando sono comunemente¹¹² venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.

Rientrano in tale fattispecie le uova della categoria A, che ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) 589/2008, sono classificate secondo le seguenti categorie di peso:

- a) XL - grandissime: peso pari o superiore a 73 g;
- b) L - grandi: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g;
- c) M - medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g;
- d) S - piccole: peso inferiore a 53 g.

Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta (QN) è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale (QNi) e il loro numero totale (Tn), $QN = QNi \times Tn$ (esempio: una confezione di due gelati al tartufo nero - (80g x 2). Non è obbligatorio quando il numero totale degli imballaggi individuali e la QN può essere vista dall'esterno (Allegato IX, punto 3 del Regolamento).

Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita e non contengono la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali (Allegato IX, punto 4). Ad esempio la scatola di cioccolatini al rhum dal peso individuale variabile, non considerati unità di vendita in quanto venduti in confezione multipla di sette pezzi, l'indicazione della quantità sull'imballaggio esterno sarà: "182 g - contiene 7 cioccolatini".

Nel caso in cui l'indicazione precisa del numero totale di imballaggi individuali è impossibile per motivi tecnici o altri vincoli di fabbricazione, il numero può eccezionalmente essere presentato sotto forma di media. Sebbene l'art. 3 del D.P.R. n. 391 del 26.5.80 stabilisce che "è vietato accompagnare l'iscrizione relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione o ambiguità come "circa" o altri termini analoghi" dalle "Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011" è indicato, contrariamente, che può essere utilizzato il termine "circa" o qualunque indicazione analoga¹¹³.

¹¹⁰ Per chiarezza interpretativa è stato chiesto alla DG SANCO se come "notevoli perdite" si possa intendere il calo di peso eccedente le tolleranze in meno previste dall'art. 5 del DPR 391/1980 e dall'Allegato I della Legge 690/1978. Si resta in attesa di risposta. (Circ. MIN.S.E. del 31.7.14).

¹¹¹ Prodotto venduto al pezzo: un prodotto che non può essere frazionato senza subire una modifica della sua natura o delle sue proprietà (art. 13, comma 1, lettera d) del Decr. L.vo n. 206/2005).

¹¹² Le Camere di Commercio provvedono all'accertamento degli usi e delle consuetudini relativi alle attività economiche e commerciali nelle province, pubblicandoli in una Raccolta; in virtù di tale pubblicazione gli usi acquistano il rango di fonti del diritto e si presumono esistenti fino a prova contraria. Ai sensi dell'art. 10 del Decr. Ministero dell'Industria del 21.12.84 possono essere venduti al pezzo le merci per le quali tale modalità di vendita risulti dalla raccolta provinciale degli usi.

¹¹³ Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013. Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione. Punto 2.12.1. Si ricorda che documento appena citato "ha lo scopo di aiutare tutti i soggetti attivi nella catena alimentare e le

Se un alimento solido è immerso in un liquido di copertura, deve essere indicata anche la **quantità netta sgocciolata** di questo alimento. Per liquido di copertura si intendono i seguenti prodotti: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi (Allegato IX, punto 5 del Regolamento). La definizione di liquido di copertura merita una nota di approfondimento relativamente al requisito applicativo dell'obbligo di indicazione della quantità netta sgocciolata ovvero *“purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto”*. Nel caso, ad esempio, di uno sciroppo di amarene, contenente qualche amarena, il succo è l'elemento principale del prodotto ed il consumatore acquista il succo di amarena. La presenza di qualche amarena ha solo funzione decorativa, per cui non è richiesta l'indicazione del QUID.

Focus derivati del pomodoro

Per poter stabilire se è necessario indicare il peso netto sgocciolato, ai derivati del pomodoro che utilizzano le denominazioni legali previste dall'art. 24 della Legge del 28 luglio 2016 n. 154¹¹⁴, occorre contestualizzare i requisiti salienti che definiscono il liquido di copertura, sopra riportati, ovvero *“purché sia soltanto accessorio”* e *“non sia decisivo per l'acquisto”*, nelle seguenti denominazioni:

- Pomodori interi (pelati e non pelati) in succo o in acqua
- Pomodori in pezzi in succo o in acqua:
 - Filetti di pomodoro
 - Pomodori tagliati
 - Polpa di pomodoro (fine, rustica, estrusa)
 - Cubetti di pomodoro
 - Triturato di pomodoro
- Concentrato di pomodoro
- Passata di pomodoro
- Pomodori in fiocchi o fiocchi di pomodoro
- Polvere di pomodoro
- Pomodori semi-dry o semi-secchi.

Partendo dal caso più semplice, dei *Pomodori interi (pelati e non pelati) in acqua*, dove il pomodoro (pelato e non pelato) è l'elemento essenziale del prodotto ed il consumatore acquista il pomodoro intero. L'acqua di copertura è indiscutibilmente *“soltanto accessorio”* e *“non è decisiva per l'acquisto”*, non trovando alcuna funzione d'uso al momento della preparazione. Il peso netto sgocciolato è necessario.

Salendo di livello di difficoltà interpretativa abbiamo il caso dei *Pomodori interi (pelati e non pelati) in succo*. Il succo di pomodoro, come l'acqua, rientra nella casistica di liquido di copertura

competenti autorità nazionali a comprendere meglio e ad applicare in modo corretto il regolamento FIAC. Esso non ha tuttavia alcun valore giuridico ufficiale e, in caso di controversia, l'interpretazione della normativa spetta in ultima istanza alla Corte di Giustizia dell'Unione europea”.

¹¹⁴ Legge del 28 luglio 2016 n. 154 Deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale, pubblicata in G.U. 186, 10.8.16

(succhi di ortaggi) ed è ragionevole considerare che il pomodoro (pelato e non pelato) è l'elemento essenziale del prodotto ed il consumatore acquista il pomodoro intero. Il succo di pomodoro, in questo caso, sebbene non dovrebbe essere considerato "soltanto accessorio", trovando una funzione d'uso al momento della preparazione, risulterebbe comunque "non decisivo per l'acquisto", non è un elemento essenziale. In altre parole una quantità elevata di liquido di copertura, a discapito di una quantità troppo bassa di pomodoro intero, inciderebbe negativamente sulla decisione d'acquisto, quindi il peso netto sgocciolato è decisivo per una scelta consapevole. Per analogia, lo stesso principio interpretativo può essere esteso anche ad alcuni pomodori in pezzi, quali *Filetti di pomodoro* e *Pomodori tagliati*.

L'ultima casistica, e più complessa da interpretare, è quella dei pomodori in pezzi residuale, ovvero la *Polpa di pomodoro*, i *Cubetti di pomodoro* e il *Triturato di pomodoro in succo di pomodoro*, nonostante il Decreto MIPAAF del 11 novembre 2017 sui requisiti qualitativi dei derivati del pomodoro consente l'aggiunta di acqua ai pomodori in pezzi, ma la casistica è considerata marginale, e non è una interpretazione complessa in quanto l'acqua è indiscutibilmente soltanto accessoria. La complessità della corretta interpretazione consiste nel fatto che, sebbene il succo di pomodoro rientra nella definizione liquido di copertura (succhi di ortaggi), non è scontato considerare il pomodoro in pezzi l'unico elemento essenziale del prodotto, bensì il consumatore acquistando la *Polpa di pomodoro*, i *Cubetti di pomodoro* e il *Triturato di pomodoro* acquista un tutt'uno tra pomodori in pezzi e succo di pomodoro. Il succo di pomodoro in questo caso non andrebbe considerato "soltanto accessorio" e, se non è decisivo per l'acquisto, non rappresenta un valore negativo dal consumatore trovando la sua funzione d'uso al momento della preparazione dell'alimento così come è venduto. A parer di chi scrive sia la quantità di pomodori in pezzi, sia la quantità di succo di pomodoro, invece, in questi casi sono essenziali per caratterizzare il prodotto e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto come ad es. dalla passata di pomodoro. In altre parole il peso netto sgocciolato non dovrebbe essere indicato, mentre andrebbero riportate le espressioni in percentuale della quantità del pomodoro in pezzi e del succo di pomodoro.

Le altre tipologie di prodotto, sopra elencate, quali il *Concentrato di pomodoro*, la *Passata di pomodoro*, i *Pomodori in fiocchi* o *Fiocchi di pomodoro*, la *Polvere di pomodoro* e i *Pomodori semi-dry* o *semi-secchi* non richiedono l'indicazione del peso netto sgocciolato, poiché non rientrano nella fattispecie contemplata dalla norma di "alimento solido presentato in un liquido di copertura".

Di seguito una tabella riassuntiva di quanto appena esposto.

Tab. 4 - Indicazione del peso netto sgocciolato e del QUID in ambito dei derivati del pomodoro

Denominazione legale (Art. 24 della Legge n. 154/2016)	Peso netto (Art. 23 e All. IX del Reg. (UE) n. 1169/11)	Peso netto sgocciolato (All. IX, p. 5 del Reg. (UE) n. 1169/11)	QUID (Art. 22 e All. VIII del Reg. (UE) n. 1169/11)
Pomodori interi (pelati e non pelati) in succo o in acqua	SI	SI	NO
Pomodori in pezzi in succo o in acqua:			
Filetti di pomodoro	SI	SI	NO
Pomodori tagliati	SI	SI	NO

Denominazione legale (Art. 24 della Legge n. 154/2016)	Peso netto (Art. 23 e All. IX del Reg. (UE) n. 1169/11)	Peso netto sgocciolato (All. IX, p. 5 del Reg. (UE) n. 1169/11)	QUID (Art. 22 e All. VIII del Reg. (UE) n. 1169/11)
Polpa di pomodoro (fine, rustica, estrusa)	SI	NO	SI (Pomodori in pezzi e succo)
Cubetti di pomodoro	SI	NO	SI (Pomodori in pezzi e succo)
Triturato di pomodoro	SI	NO	SI (Pomodori in pezzi e succo)
Concentrato di pomodoro	SI	NO	NO
Passata di pomodoro	SI	NO	NO
Pomodori in fiocchi o fiocchi di pomodoro	SI	NO	NO
Polvere di pomodoro	SI	NO	NO
Pomodori semi-dry o semi-secchi	SI	NO	NO

Focus alimenti congelati e surgelati

Quando un alimento è stato glassato (formato da acqua congelata o surgelata), la quantità netta indicata dell'alimento non include la glassatura, come nel caso della commercializzazione di prodotti ittici congelati/surgelati con glassatura. Essa ha una funzione tecnologica, in quanto utilizzata a scopo di conservazione dell'alimento, per preservarlo dall'ossidazione e dalla disidratazione. L'acqua congelata o surgelata è anche considerata un liquido di copertura e ciò comporterebbe l'obbligo di indicare sull'etichetta la quantità netta e la quantità netta sgocciolata, come specifica il Regolamento (Allegato IX, punto 5, ultimo capoverso). Tuttavia, nei casi in questione, le due indicazioni sono equivalenti in quanto la quantità netta dichiarata dell'alimento glassato è identica alla quantità netta sgocciolata.

Tenuto conto di questo elemento e del divieto di indurre in errore il consumatore, sono possibili le seguenti indicazioni¹¹⁵:

- Doppia indicazione, esempio:
peso netto: 150 g e peso netto sgocciolato: 150 g;
- Indicazione comparativa, esempio:
peso netto = peso netto sgocciolato = 150 g;
- Indicazione unica, esempio:
peso netto (senza glassatura): 150 g.

Circa gli errori massimi tollerati in meno (**tolleranze**) sulle quantità dichiarate degli alimenti preimballati, previsti all'art. 5, comma 1, lett. b) del D.P.R. n. 391/80 e all'Allegato 1 della Legge n. 690/78, si applicano non solo sul contenuto totale dei preimballaggi (mediante il duplice controllo: effettivo di un imballaggio preconfezionato e della media dei contenuti effettivi dei singoli elementi di un lotto di imballaggi preconfezionati) ma anche sulla quantità di prodotto sgocciolato per i

¹¹⁵ Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013. Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione. Punto 2.12.2

prodotti alimentari immessi in un liquido di copertura¹¹⁶, ad eccezione del peso sgocciolato nei prodotti ittici preimballati ai quali si applicano le tolleranze del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 6 novembre 2001.

Il sistema di tolleranze in parola si applica solo agli alimenti confezionati a gamme unitarie costanti. Questi alimenti devono rispettare la grandezza dei caratteri da 2 a 6 millimetri secondo l'entità del preimballo e possono recare nello stesso campo visivo¹¹⁷ della quantità dichiarata il marchio comunitario "e" che li caratterizza quali "preimballaggi CEE".

Il marchio predetto, rappresentato dalla lettera minuscola "e" deve avere l'altezza minima di 3 millimetri e la forma rappresentata nell'Allegato I del Decreto del Ministero dell'Industria del 05.08.76¹¹⁸.

Domande frequenti sull'argomento:

D - È obbligatorio riportare la dicitura "peso netto" accanto alla cifra?

R - Non è obbligatorio riportare la dicitura "peso netto". Ma nei casi in cui è obbligatorio riportare anche il peso netto sgocciolato, per non indurre in errore il consumatore, è necessario qualificare le cifre con le seguenti diciture "peso netto" e "peso netto sgocciolato".

D - La dimensione del carattere della cifra del peso netto è la stessa delle altre indicazioni?

R - No, la quantità nominale del prodotto contenuto deve essere espressa in chilogrammi o grammi, litri, centilitri o millilitri, per mezzo di cifre aventi l'altezza minima sotto indicata¹¹⁹:

6 mm, se la quantità nominale è superiore a 1000 g o 1000 ml;

4 mm, se è compresa fra 1000 g e 1000 ml inclusi e 200 g e 200 ml esclusi;

3 mm, se è compresa fra 200 g o 200 ml e 50 g o 50 ml esclusi;

2 mm, se è uguale o inferiore a 50 g o 50 ml.

Questa misura è applicabile solo ai prodotti confezionati a gamma unitaria costante.

D - Per la maionese e il ketchup, il peso deve essere espresso in unità di volume o di massa?

R - L'art. 23, comma 1 del Reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce quanto segue:

"La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:

a) in unità di volume per i prodotti liquidi;

b) in unità di massa per gli altri prodotti."

L'attuale dettato normativo non prevede una casistica come invece era stabilito dal D.P.R. del 26.05.80 n. 391 -Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE. Il citato Decreto stabiliva all'Allegato I, punto 2.1

¹¹⁶ La Circolare del Ministero dell'Industria del 31 marzo 2000 n.165 oltre a chiarire che le tolleranze si applicano non solo sul contenuto totale dei preimballaggi ma anche sulla quantità di prodotto sgocciolato, indicava che "la tolleranza del 10% sulla quantità di prodotto sgocciolato, inoltre, prevista all'art. 2 del R.D.L. 30.11.24, n. 2035 per le conserve alimentari di origine vegetale, è da considerarsi valida solo per tali prodotti, tenuto conto della loro specificità".

¹¹⁷ Il Decreto Ministero dell'Industria del 27 febbraio 1979 stabilisce che "Il marchio C.E.E. e le iscrizioni di cui agli articoli precedenti, nonché le altre indicazioni obbligatorie previste dall'art. 6 della legge (massa o volume nominale del prodotto – Ndr), devono essere indelebili, ben leggibili e visibili nelle condizioni usuali di presentazione dei preimballaggi. Il marchio C.E.E. deve essere collocato nello stesso campo visivo dell'indicazione della quantità nominale".

¹¹⁸ Decreto Ministero dell'Industria del 5 agosto 1976 pubblicato in G.U. 210, 10.8.76 modificato da D.M. 13.3.79.

¹¹⁹ Decreto Ministero Industria del 27 febbraio 1979 pubblicato in G.U. 75, 16.3.79

l'obbligo di vendere in volume (ml) "maionese, salse emulsionate, senape". Tale allegato è stato abrogato dal Decreto Legislativo n. 12/2010. In assenza di tale deroga, risulta difficile sostenere che la maionese e il ketchup possano rientrare nella categoria di "liquidi" alla pari di bevande, aceti, oli, acqua, succhi ecc.

D - Nel caso dei prodotti solidi immersi in un liquido di copertura, ad esempio olive in salamoia, il simbolo "e" metrologico deve essere riportato sia vicino al peso netto che al peso sgocciolato o può essere riportato solo vicino ad uno dei due?

R - Il Decreto del Ministero dell'Industria del 27.2.79 - Disposizioni in materia di preimballaggi CEE, disciplinati dalla L. 25.10.78, n. 690 dispone all'art. 4 che "Il marchio C.E.E. ("e" NdR) deve essere collocato nello stesso campo visivo dell'indicazione della quantità nominale." Di conseguenza è sufficiente riportarlo una sola volta.

F. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

L'arco temporale, del prodotto alimentare, che permette di escludere che esso presenti un rischio per il consumatore (**data di scadenza**) o che conserva le sue caratteristiche specifiche dichiarate o attese dal consumatore (**termine minimo di conservazione**) è determinato dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA)¹²⁰, con il cui il nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, dal nome dell'importatore nel mercato dell'Unione in base alle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto stesso, ai trattamenti di stabilizzazione utilizzati, al tipo di imballaggio, al criterio di conservazione raccomandato ed ad altri criteri. Va da sé che l'OSA, nel caso sia solo venditore, dovrà acquisire le relative informazioni dal suo fornitore conformemente all'art. 8, paragrafo 7 del Regolamento.

La data di scadenza e il termine minimo di conservazione, pur afferenti allo studio della shelf life,¹²¹ sono due concetti distinti.

Per **termine minimo di conservazione (TMC)** s'intende "la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà qualitative specifiche in adeguate condizioni di conservazione"¹²², e oltre la quale il responsabile dell'informazione (ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1 del Regolamento) non garantisce la preservazione di tali proprietà. In sostanza, il TMC avverte il consumatore che, se si supera quella data, vengono meno le garanzie offerte dall'OSA, anche se il prodotto mantiene le sue caratteristiche specifiche.

Il TMC dunque, è da riferire unicamente alle caratteristiche organolettiche e di appeal del prodotto piuttosto che alla sicurezza. Più ci si allontana dalla data di superamento del TMC, più vengono meno i requisiti della qualità del prodotto senza dunque che venga intaccato quello della sicurezza.

¹²⁰ "Operatore del Settore Alimentare", la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (art. 3, punto 3 del Reg. (CE) n. 178/2002).

¹²¹ "Shelf life" è interpretabile con diverse varianti "Durata di conservazione" o "Durata in magazzino" o "Vita del prodotto sullo scaffale" o "Vita degli articoli da banco", ma tutte intendono definire il periodo di tempo in cui il prodotto alimentare mantiene accettabile le caratteristiche di sapore, colore, odore, aroma, consistenza nutritiva e, ovviamente, la sicurezza igienico sanitaria.

¹²² Art.2, paragrafo 2, lettera r) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Il termine minimo di conservazione è indicato, come riportato nell'Allegato X, punto 1 del Regolamento, mediante la dicitura *"da consumarsi preferibilmente entro il ..."* quando la data comporta l'indicazione del giorno, o *"da consumarsi preferibilmente entro fine ..."*, negli altri casi (mese, anno); tali diciture sono accompagnate:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto dell'etichetta in cui essa figura.

Se necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato.

La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi seguenti:

- ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
- bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
- aceti,
- sale da cucina,
- degli zuccheri allo stato solido,
- prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
- gomme da masticare e prodotti analoghi.

Alla lista dell'esonero dell'indicazione del TMC occorre aggiungere i **prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio** (Art. 19, comma 2 del Decreto Legislativo n. 231/17), **commercializzati nelle fasi precedenti la vendita al consumatore e alle collettività senza preimballaggio** (Art. 19, comma 7 del Decreto Legislativo n. 231/17) e i **prodotti alimentari destinati all'industria**, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore (Art. 20, comma 1 del Decreto Legislativo n. 231/17).

È utile ricordare che gli alimenti che hanno superato tale termine **possono essere ceduti gratuitamente ai fini di solidarietà sociale**, garantendo l'integrità dell'imballaggio primario e le

idonee modalità di conservazione ai sensi dell'art. 4, comma 1 della Legge n. 166/2016¹²³. Più in generale, gli alimenti, che presentano irregolarità di etichettatura non riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano reazioni negative nei soggetti che soffrono di allergie o intolleranze, possono essere ceduti ai soggetti donatari (Art. 3, comma 4 della Legge n. 166/2016).

La Legge n. 166/2016 è confermata nel merito anche alla luce del "Green Deal" europeo¹²⁴. Uno degli obiettivi del Deal europeo è la riduzione degli sprechi alimentari attraverso la strategia «dal produttore al consumatore», che contribuirà anche alla realizzazione di un'economia circolare. La redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano, in particolare attraverso donazioni alimentari, qualora sia possibile farlo in sicurezza, garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, prevenendo nel contempo gli sprechi alimentari. A tal scopo, la Commissione UE ha emesso il Reg. (UE) n. 2021/382¹²⁵ che modifica gli allegati del Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare inserendo, in particolare, il «CAPITOLO V bis» intitolato "Redistribuzione degli alimenti".

Tale nuovo capitolo del Reg. (CE) n. 852/2004 prevede che gli OSA possano redistribuire alimenti, ai quali si applica un TMC, a fini di donazione alimentare, fino a tale data e anche successivamente, se garantiscono che gli alimenti non risultano dannosi per la salute e sono adatti al consumo umano tenendo conto almeno dei seguenti elementi:

- che la durata di conservazione residua sia sufficiente per consentire la sicurezza della redistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;
- dell'integrità dell'imballaggio, se opportuno;
- delle corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;
- della presenza della data di congelamento conformemente all'allegato II, sezione IV, punto 2, lettera b), del Reg. (CE) n. 853/2004, se applicabile;
- delle condizioni organolettiche;
- garantire la rintracciabilità conformemente al Reg. (UE) n. 931/2011, nel caso di prodotti di origine animale.

Merita ricordare, in considerazione di quanto appena esposto, e soprattutto degli orientamenti interpretativi del Ministero della Salute¹²⁶, che è stato possibile rideterminare, per tutta la durata del periodo emergenziale legato alla pandemia di Covid-19, la durabilità dei prodotti alimentari allo scopo di un prolungamento della stessa.

¹²³ LEGGE del 19 agosto 2016, n. 166 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

¹²⁴ Green Deal europeo - nuova strategia di crescita mirata a trasformare l'UE in una società giusta e prospera, dotata di un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva che nel 2050 non genererà emissioni nette di gas a effetto serra e in cui la crescita economica sarà dissociata dall'uso delle risorse (COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO, AL CONSIGLIO, AL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO E AL COMITATO DELLE REGIONI del 11.12.2019, paragrafo 1, secondo capoverso).

¹²⁵ Reg. (UE) 2021/382 del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.

¹²⁶ Rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari. DGISAN. Data di pubblicazione 13/11/2020 – 0040033.

Fatti salvi i casi degli alimenti la cui durabilità è stabilita da norme specifiche (ad esempio uova fresche, latte pastorizzato, ecc.), la durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso.

Nel caso di alimenti molto deperibili, dal punto di vista microbiologico, che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla **data di scadenza** (Art. 24 del Regolamento).

La data di scadenza è indicata, come riportato nell'Allegato X, punto 2 del Regolamento, con la dicitura "da consumare entro ..."; tale dicitura è accompagnata:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto dell'etichetta in cui essa figura.

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare obbligatoriamente. Quanto alla frase "sono seguite", la Commissione ne dà una interpretazione stringente, intendendo con ciò che la data di scadenza deve precedere le indicazioni sulle condizioni di conservazione¹²⁷, non è sufficiente riportarla nello stesso campo visivo.

Per i **prodotti deperibili dal punto di vista microbiologico**, l'articolo 24 prevede una presunzione di rischio ovvero *"successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio (dannoso o inadatto, NdR) a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del Regolamento (CE) n. 178/2002"*.

Come detto nelle premesse, è l'Operatore, con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto, che determina il TMC o la data di scadenza, e solo in pochissimi casi (latte e uova) le norme intervengono per determinare la durabilità del prodotto e le modalità di conservazione.

La Legge n. 204/2004¹²⁸ stabilisce che la data di scadenza del "**latte fresco pastorizzato**" e del "**latte fresco pastorizzato di alta qualità**" è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore.

Nel caso delle **uova**, si tratta del termine minimo di conservazione, e non di data di scadenza, fissata al massimo al ventottesimo giorno successivo alla data di deposizione. Qualora sia indicato un periodo di deposizione, il termine minimo di conservazione è determinato a decorrere dalla data di inizio di tale periodo¹²⁹.

L'EFSA¹³⁰ ha pubblicato ad ottobre del 2020 la "Guidance on date marking and related food information: Part 1 (date marking)" proponendo un Albero delle decisioni per aiutare gli OSA a decidere se è appropriata, per un determinato prodotto alimentare preconfezionato, l'apposizione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. Le ipotesi alla base dell'Albero delle decisioni sono le seguenti:

- 1) eventuale presenza di microrganismi patogeni che possono essere presenti al termine della lavorazione e se questi possono crescere o produrre tossine durante il periodo di conservazione;

¹²⁷ Circolare Ministero Sviluppo Economico del 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017, punto 13.

¹²⁸ Legge del 03.08.04 n. 204 Conversione in legge, con modificazioni, del D.L. del 24.6.04, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.

¹²⁹ Reg. (CE) 589/2008 Modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova, art. 13.

¹³⁰ Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

- 2) in assenza di definiti livelli accettabili di microrganismi patogeni, bisogna considerare comunque qualsiasi crescita microbica durante il periodo di conservazione che può aumentare il rischio di malattie per i consumatori;
- 3) la cottura prima del consumo potrebbe non eliminare il rischio, per la possibilità di contaminazione incrociata post-cottura e/o cottura insufficiente;
- 4) se in un prodotto alimentare sono presenti sia spore che cellule vegetative di microrganismi patogeni, si applicano i limiti di crescita delle cellule vegetative garantendo nel contempo che le spore non possano germinare, crescere e formare tossine.

Dunque nel caso di prodotti alimentari, con assenza di agenti patogeni al termine della lavorazione, o con la presenza degli stessi in un alimento che non ne favorisce la crescita, o la produzione di tossine, e il cui rischio di malattia per i consumatori non aumenterebbe durante il periodo di conservazione, è appropriato il termine minimo di consumazione con l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro". Al contrario, se nel prodotto alimentare è possibile la crescita dell'agente patogeno o la produzione di tossine, il rischio presente potrebbe aumentare durante il periodo di conservazione è necessaria la data di scadenza con l'indicazione "da consumarsi entro".

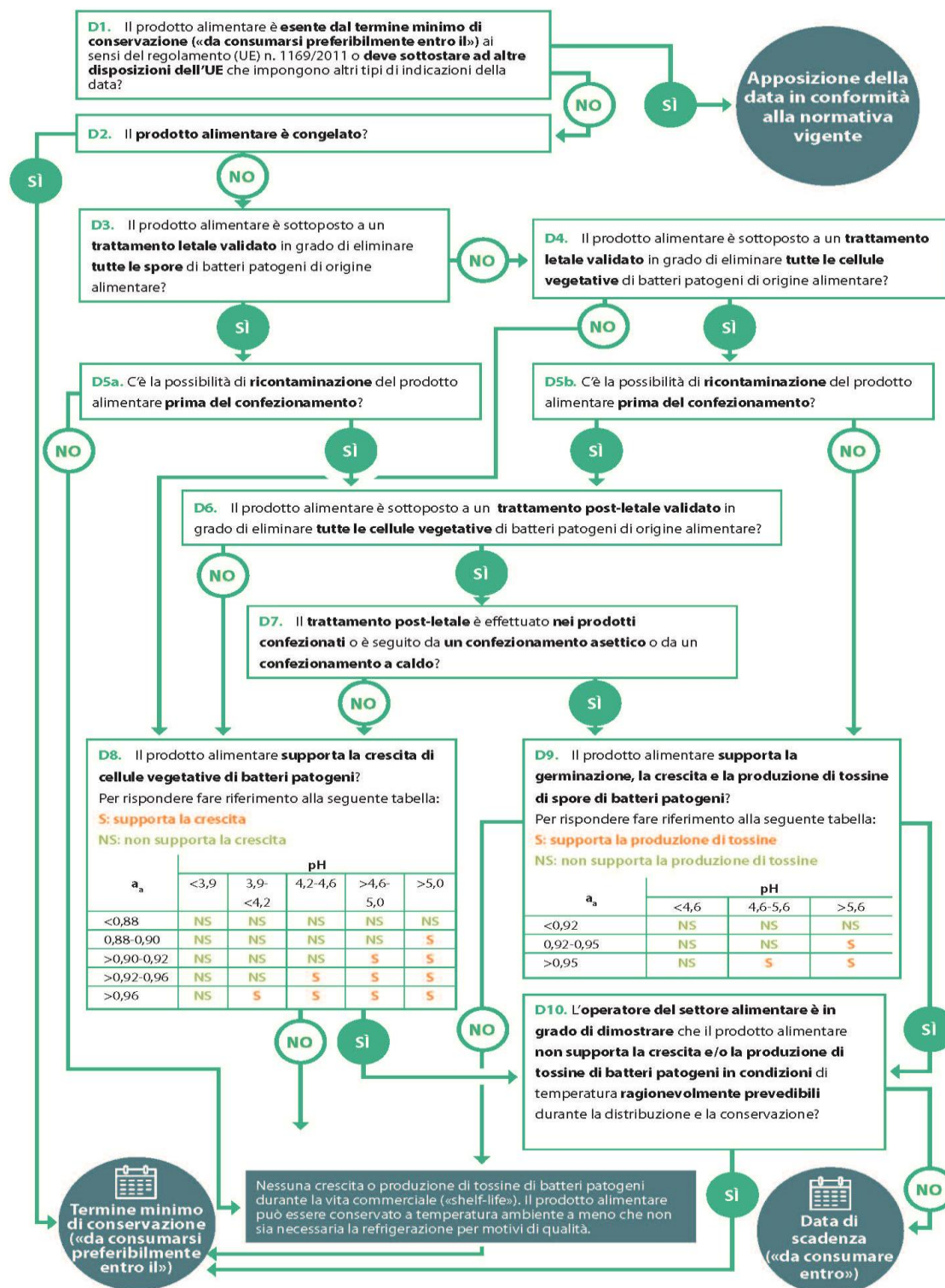


Fig. 3¹³¹ - Albero delle decisioni per l'apposizione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione

¹³¹ Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking), EFSA, adopted 21 October 2020.

La domanda **D1** si riferisce ai prodotti alimentari esenti dall'indicazione del termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro") secondo l'Allegato X, punto 1, lettera d) del Reg. (UE) n. 1169/2011 o ai prodotti alimentari a cui altri regolamenti dell'Unione impongono una specifica data (es. le uova).

Se l'alimento non è esente dall'indicazione o non è coperto da altre disposizioni dell'UE, l'OSA dovrebbe procedere con la **D2**, che è correlata alla modalità di conservazione del prodotto mediante il congelamento. Quando un prodotto viene distribuito e immagazzinato congelato, non vi è crescita dei microrganismi patogeni durante il periodo di conservazione e dunque è appropriato l'utilizzo dell'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro".

Per gli alimenti non congelati, l'OSA deve valutare l'efficacia dei trattamenti, a cui è sottoposto il prodotto alimentare, rispondendo alle domande da **D3** a **D10**.

Con la **D3** e la **D4** si valuta se il prodotto alimentare è stato sottoposto a un trattamento letale validato che elimina tutte le spore (**D3**) o tutte le cellule vegetative (**D4**) di batteri patogeni di origine alimentare. L'OSA può rispondere a queste domande considerando l'effetto delle condizioni di lavorazione (es. tempo e temperatura di un trattamento termico) sull'inattivazione dei patogeni. Ad esempio, se il prodotto alimentare subisce un trattamento di pastorizzazione mirato ad eliminare i batteri patogeni vegetativi più resistenti termicamente ma non elimina le spore batteriche, la risposta a **D3** è 'No' e la risposta a **D4** è "Sì". Nel caso di prodotti misti o multicomponenti la risposta alle domande **D3** e **D4** dovrebbe essere data facendo riferimento a tutti gli ingredienti che costituiscono il prodotto finale.

Le **D5a** e **D5b** si riferiscono alla ricontaminazione potenziale prima del confezionamento; dunque ci si riferisce ai passaggi successivi al "trattamento letale validato" menzionato in **D3** o **D4**. Ad esempio, per trattamento letale in confezione o imballaggio asettico o riempimento a caldo la risposta alla domanda **D5a** è "No" mentre è "Sì" se c'è una manipolazione dopo il trattamento letale e prima del confezionamento. Allo stesso modo, per il trattamento in confezione o imballaggio asettico o riempimento a caldo, la risposta a **D5b** è "No" mentre è "Sì" se c'è una manipolazione dopo il trattamento letale e prima del confezionamento che comporta una potenziale contaminazione microbica.

La **D6** copre i prodotti alimentari sottoposti a un trattamento post-letale validato; dove per trattamento post-letale si riferisce a un secondo trattamento letale dopo il trattamento primario menzionato in **D3-D4** in grado di eliminare tutte le cellule vegetative dei batteri patogeni rilevanti, come può essere un trattamento ad alta pressione. La **D6** dovrebbe essere risolta in base all'effetto delle condizioni del processo atto ad inattivare (ad es. tempo e alta pressione) i patogeni. A seconda di questo effetto, il prodotto finale può essere:

- privo di agenti patogeni (cioè al di sotto del limite di rilevazione),
- potenzialmente contaminato solo con spore di batteri patogeni,
- potenzialmente contaminato da spore e cellule vegetative di batteri patogeni.

Ad esempio, se il prodotto alimentare subisce un trattamento validato, in grado di eliminare tutte le cellule vegetative dei batteri patogeni di origine alimentare, ma non tutte le spore e la ricontaminazione potenziale prima del confezionamento non è possibile, la contaminazione potenziale del prodotto finale è limitata alle sole spore. Al contrario, se la ricontaminazione è possibile dopo il trattamento termico e prima del confezionamento (es. affettare il prosciutto cotto prima del confezionamento) la contaminazione del prodotto finale può includere anche le cellule vegetative di batteri patogeni.

La **D7** si riferisce alle condizioni del prodotto dopo aver subito il trattamento post-letale e prima del confezionamento, per valutare una potenziale ricontaminazione. Per il trattamento in confezione o il confezionamento asettico o il riempimento a caldo, la risposta a **D7** è "Sì" mentre è "No" in caso di manipolazione dopo il trattamento post-letale e prima del confezionamento, che porta ad una contaminazione microbica potenziale.

A seconda del tipo di contaminazione nel prodotto finale (spore o cellule vegetative), l'OSA dovrebbe ulteriormente valutare se il prodotto alimentare supporta la germinazione delle spore, la crescita delle cellule vegetative o la produzione di tossine, rispondendo a **D8** o **D9**. La capacità di un prodotto alimentare di favorire la crescita di batteri patogeni viene valutata in base al pH e a_w (IFT 2003), consultando le tabelle fornite nell'Albero delle decisioni. Si precisa che queste tabelle si riferiscono a condizioni di temperatura e di crescita microbica ottimali (es. assenza di conservanti e nessun confezionamento in atmosfera protettiva o sottovuoto). Se un prodotto alimentare ha una combinazione di pH e a_w che non consente la crescita di batteri patogeni, può essere conservata a temperatura ambiente a meno che non richieda la refrigerazione per motivi di qualità. In questo caso, l'indicazione del termine minimo di conservazione "da consumarsi preferibilmente entro" è appropriata.

Per prodotti con una combinazione di pH e a_w che supporta la crescita di batteri patogeni o la produzione di tossine è richiesta la data di scadenza a meno che l'OSA non sia in grado di dimostrare che il prodotto alimentare non consente la crescita di batteri patogeni o la produzione di tossine, in condizioni ragionevolmente prevedibili di temperatura durante la distribuzione e lo stoccaggio, grazie, ad esempio, alla presenza di conservanti o atmosfere protettive (**D10**). L'evidenza dovrebbe riferirsi a **fattori intrinseci** (caratteristiche del prodotto) ed **estrinseci** (condizioni di immagazzinamento) del prodotto alimentare indipendentemente dal tempo di conservazione (cioè dovrebbero essere validi anche dopo che il prodotto alimentare ha superato la data di scadenza). La dimostrazione di quest'ultimo può richiedere studi specifici, come il *challenge test* incentrati sui microrganismi patogeni rilevanti in base all'alimento, alle sue caratteristiche e alle condizioni di conservazione. Ad esempio, nel caso di un prodotto ittico confezionato in atmosfera protettiva in cui potrebbero essere presenti solo le spore dei batteri patogeni alla fine del trattamento e che è distribuito in refrigerazione, le prove fornite dall'OSA dovrebbero concentrarsi sul *Clostridium botulinum* non proteolitico.

Per prodotti alimentari composti in cui i fattori intrinseci come pH e a_w possono cambiare quando gli ingredienti sono miscelati e durante la successiva conservazione, le risposte a **D8**, **D9** e **D10** dovrebbero essere date considerando gli ingredienti con i fattori intrinseci più favorevoli alla crescita microbica. Nel caso in cui l'equilibrio del pH e a_w venga raggiunto prima che il prodotto alimentare lasci il controllo dell'OSA, le risposte a **D8**, **D9** e **D10** possono essere date basandosi sui fattori intrinseci all'equilibrio.

Data di congelamento o la data di primo congelamento

L'articolo 24 del Regolamento ha introdotto l'obbligo di indicare la data di congelamento o la data di primo congelamento per la carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti non trasformati a base di pesce congelati, nel seguente modo:

- a) è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;
- b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

- dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa figura sull'etichetta;
- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

Ai fini dell'applicazione della presente indicazione si riporta quanto definito all'All. I, del Reg. (CE) n. 853/2004:

- 1.1 "**carne**": tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8, compreso il sangue;
- 1.2. "ungulati domestici": carni di animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*), suina, ovina e caprina e di solipedi domestici;
- 1.3. "pollame": carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti;
- 1.4. "lagomorfi": carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori;
- 1.5. "selvaggina selvatica":
 - ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
 - selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.
- 1.6. "selvaggina d'allevamento": ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2;
- 1.7. "selvaggina selvatica piccola": selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;
- 1.8. "selvaggina selvatica grossa": mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola.
- 1.15. "**preparazioni di carni**": carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.

Per **prodotti non trasformati a base di pesce congelati** occorre riferirsi all'art. 2, paragr. 1, lettera n) del Reg. (CE) n. 852/2004 ovvero i "prodotti non trasformati" sono tutti i "prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati" che si differenziano dai "prodotti della pesca trasformati" risultanti dalla trasformazione (cioè sottoposti a un trattamento¹³²) di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (All. I, punto 7.4 del Reg. (CE) n. 853/2004).

Domande frequenti sull'argomento:

- D - La data di scadenza può essere indicata mediante la dicitura "scade il ..."?
 R - No, la data di scadenza è preceduta dai termini "da consumare entro...".

¹³² "Trattamento": "Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, comprendente il trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti" (Art. 2, paragr. 1, lett. m) del Reg. (CE) 852/04).

D - Il sidro deve essere etichettato con il termine minimo di conservazione «Da consumarsi preferibilmente entro il ...»?

R - No, il sidro ottenuto per fermentazione può non recare l'indicazione di un termine minimo di conservazione, in quanto appartiene alla categoria «dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva», che sono esenti da tale obbligo. Tuttavia, un prodotto ottenuto dalla miscelazione dell'alcol con succo di frutta è considerato facente parte della categoria dei «prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva»; pertanto è richiesta l'indicazione del termine minimo di conservazione «Da consumarsi preferibilmente entro il ...», a meno che il prodotto non presenti un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume (l'indicazione del termine minimo di conservazione «Da consumarsi preferibilmente entro il ...» non è richiesta per le bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume)¹³³.

D - Il termine minimo di conservazione per l'olio di oliva è stabilito per legge in 18 mesi?

R - Non più, la Legge n. 9 del 14.01.13 - Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini nella – nella sua versione originaria all'art. 7, comma 1 prevedeva che *“gli oli di oliva vergini conservano le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di trattamento non può essere superiore a diciotto mesi dalla data di imbottigliamento”*. Tale prescrizione è stata abrogata dalla Legge n. 122 del 07.07.16, confermando la regola generale che *“il termine minimo di conservazione, (...), è indicato dal produttore o dal confezionatore sotto la propria responsabilità. La relativa dicitura va preceduta dall'indicazione della campagna di raccolta, qualora il 100 per cento degli oli provenga da tale raccolta”*.

D - La data di congelamento o di primo congelamento (se il prodotto è stato congelato più di una volta) deve figurare obbligatoriamente sull'etichettatura delle carni congelate, preparati di carni congelate e prodotti della pesca non trasformati congelati non preimballati?

R - No, la data di congelamento o di primo congelamento è obbligatoria solo nell'etichettatura delle carni congelate, preparati di carni congelate e prodotti della pesca non trasformati congelati che sono preimballati. Gli Stati membri possono decidere di estendere questo obbligo ai prodotti non preimballati¹³⁴.

D - L'indicazione «Surgelato il [DATA]» può essere utilizzata per indicare la data di congelamento di carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati?

R - No, l'indicazione «Surgelato il» non può essere utilizzata, in quanto l'allegato X prevede espressamente che il termine da utilizzare è «Congelato il ...»¹³⁵. Ma, come stabilito dall'art. 12, comma 2 del Decr. L.vo n. 231/17 riportare in etichetta per tali prodotti l'espressione “Surgelato il...” in luogo di “Congelato il ...” non comporta l'applicazione delle sanzioni dell'articolo stesso.

¹³³ Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 08/06/2018, punto 2.4.4.

¹³⁴ Comunicazione della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 08/06/2018, punto 2.5.1.

D - La mia bozza di etichetta “salsiccia fresca” è stata respinta dall’audit della GDO in quanto presenta l’indicazione “da conservare tra 0° e + 4°C” lontana dall’indicazione della scadenza, ma comunque nello stesso campo visivo. La non conformità dell’ispettore è giustificata?

R - Sì, la data di scadenza è indicata con la dicitura "da consumare entro ..." accompagnata dalla data stessa, oppure dall’indicazione del punto in cui essa figura sull’etichetta. Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare obbligatoriamente, come previsto dall’ All. X, punto 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011. Quanto alla frase "sono seguite", la Circolare Ministero Sviluppo Economico del 05.12.2016 al punto 13 afferma che la Commissione ne dà una interpretazione stringente, intendendo con ciò che la data di scadenza deve precedere le indicazioni sulle condizioni di conservazione.

D - Chiedo delucidazioni in merito alla determinazione del termine minimo di conservazione per i nostri alimenti ottenuti confezionando porzioni di alimenti consegnati da un produttore che indica sul lotto un TMC di 18 mesi. In particolare vorremmo sapere se tale indicazione è vincolante oppure possiamo stabilire un nuovo periodo di conservazione a partire dal giorno in cui noi confezioniamo.

R - L’arco temporale, del prodotto alimentare, che permette di escludere che esso presenti un rischio per il consumatore (data di scadenza) o che conserva le sue caratteristiche specifiche dichiarate o attese dal consumatore (termine minimo di conservazione) rientra tra le informazioni obbligatorie che deve fornire l’Operatore del Settore Alimentare (OSA), con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto. Esso è determinato in base alle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto stesso, ai trattamenti di stabilizzazione utilizzati, al tipo di imballaggio, al criterio di conservazione raccomandato ed ad altri criteri. Tale obbligo deriva dal combinato disposto dell’art. 8, paragrafo 1 del Reg. UE n. 1169/11 che stabilisce chiaramente: " *L’operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell’Unione, l’importatore nel mercato dell’Unione*" e dall’ art. 3, punto 3 del Reg. (CE) n. 178/2002 che definisce " *Operatore del Settore Alimentare, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo*". Va da sé che l’OSA responsabile delle informazioni sugli alimenti non necessariamente corrisponde al produttore che vende a proprio marchio, ma per OSA sono contemplati anche coloro che rivendono a proprio marchio alimenti preimballati, commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, e che ricevono le indicazioni obbligatorie dal fornitore come riportato all’art. 8, paragrafo 7 del Reg. (UE) n. 1169/11, oltre a coloro che confezionano e vendono alimenti a proprio marchio alimenti, realizzati a partire da alimenti non destinati al consumatore ottenendo dal fornitore “informazioni sufficienti” in virtù dell’art. 8, paragrafo 8 del Reg. (UE) n. 1169/11 e dall’art.20 del Decr. L.vo n. 231/17.

A sostegno di quanto appena riportato la Guida all’indicazione della data e alle relative informazioni sugli alimenti: Parte 1 Apposizione della data – EFSA emesso il 21 ottobre 2020, al paragrafo 3.4.2 riporta quanto segue " *l’OSA è responsabile della definizione e della convalida della sicurezza degli alimenti durante il periodo di conservabilità come parte delle attività di un FSMS (sistema di gestione della sicurezza alimentare - NdR).*" Vale la pena ricordare che " *la convalida della durata di conservazione del prodotto implica ottenere e documentare qualsiasi prova che dimostri che la durata di conservazione di un alimento è accurata e che l’alimento manterrà la sua sicurezza e qualità fino alla fine del periodo. Più specificatamente, l’obiettivo degli studi per stabilire la durata*

di conservazione consiste nel raccogliere prove scientifiche che dimostrino che il pericolo rilevante per il prodotto alimentare di interesse non supererà il livello accettabile alla fine della durata di conservazione stabilita, tenendo conto della variabilità intrinseca legata al microrganismo patogeno o deteriorante, al prodotto e alla lavorazione nonché delle condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e utilizzo". (paragrafo 3.4.2. della Guida).

G. CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O CONDIZIONI D'USO

Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, l'OSA deve assicurare la presenza di tali condizioni in etichetta. Inoltre, per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso (Art. 25 del Regolamento).

Il testo normativo sulle condizioni di conservazione e/o d'uso è conciso e compiuto. A differenza di altre informazioni obbligatorie, non prevede un rimando per l'applicazione ad un allegato. Se da un lato il Regolamento subordina l'obbligo dell'indicazione a condizioni "particolari" e/o "se del caso", l'operatore responsabile dell'informazione non può sottrarsi all'obbligo di svolgere, caso per caso, esaustive valutazioni delle condizioni di conservazione e/o d'uso.

Le **condizioni di conservazione** sono obbligatorie quando si ravvisa la necessità di adottare accorgimenti particolari per la conservazione del prodotto, in funzione delle sue proprietà specifiche e per tutta la durata prevista di conservazione. Ne sono esempi le indicazioni quali "Conservare ad una temperatura non superiore a 4 °C", "Tenere lontano da fonti di calore", "Tenere al riparo dalla luce", ecc. Dopo l'apertura della confezione, se le caratteristiche del prodotto lo richiedono, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo (durata di conservazione secondaria), ad esempio "una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni", "conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore anche dopo l'apertura e consumare entro 3 giorni".

Nel trattare la durabilità dei prodotti, nel precedente capitolo, è stata sottolineata l'importanza della realizzazione dello studio di shelf life del prodotto. In questo contesto, esso rappresenta lo strumento per misurare, con accettabile approssimazione, il tempo massimo entro il quale, nel rispetto delle condizioni di conservazione (confezione, trasporto, condizioni di conservazione, clima), le modificazioni sul piano sensoriale, nutrizionale o igienico, rientrano ancora in una tollerabile diminuzione della qualità di un prodotto confezionato.

Accertato se occorra fornire informazioni circa le condizioni particolari di conservazione, nonché quelle dopo l'apertura della confezione, l'OSA dovrà formulare appropriate indicazioni in merito, considerato che la norma non prescrive espressioni uniformi, salvo casi eccezionali, al fine di consentire al consumatore di utilizzare l'alimento in modo sicuro e consapevole.

A tal fine l'EFSA ha pubblicato a marzo del 2021 la "Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information)" proponendo un Albero delle decisioni per aiutare gli OSA a decidere se è opportuno indicare le condizioni di conservazione e il limite di tempo per il consumo dopo l'apertura della confezione. Le ipotesi alla base dell'Albero delle decisioni sono le seguenti (Figura 4):

- 1) dopo l'apertura della confezione, è sempre possibile la contaminazione del prodotto con microrganismi patogeni;

- 2) il limite di tempo per il consumo dopo l'apertura della confezione in relazione alla data iniziale indicata con "da consumare entro" o "da consumarsi preferibilmente entro" dipende dal fatto che con l'apertura della confezione:
- cambia il tipo di microrganismi patogeni negli alimenti (es. contaminazione con cellule vegetative non presente nella confezione integra con un più ampio range di capacità di crescita, in generale, rispetto alla crescita e/o alla produzione di tossine dalle spore), o
 - cambiano i fattori che influenzano la crescita di microrganismi patogeni rispetto al prodotto non aperto.

L'Albero delle decisioni è costituito da una sequenza di cinque domande che portano alla decisione se la **durata di conservazione secondaria** (cioè il limite di tempo per il consumo dopo l'apertura della confezione) dovrebbe essere la stessa (senza ulteriori informazioni) o più breve (con opportuni indicazioni circa le condizioni di conservazione e/o i termini per consumo) rispetto alla **durata di conservazione primaria** ("da consumarsi preferibilmente entro" o "da consumare entro") dell'alimento non aperto (Figura 3). Si noti che la durata di conservazione primaria è indicata sull'etichetta degli alimenti non aperti con la data (es. 01/06/2024), mentre la durata di conservazione secondaria è indicata in giorni (es. entro 3 giorni dopo l'apertura).

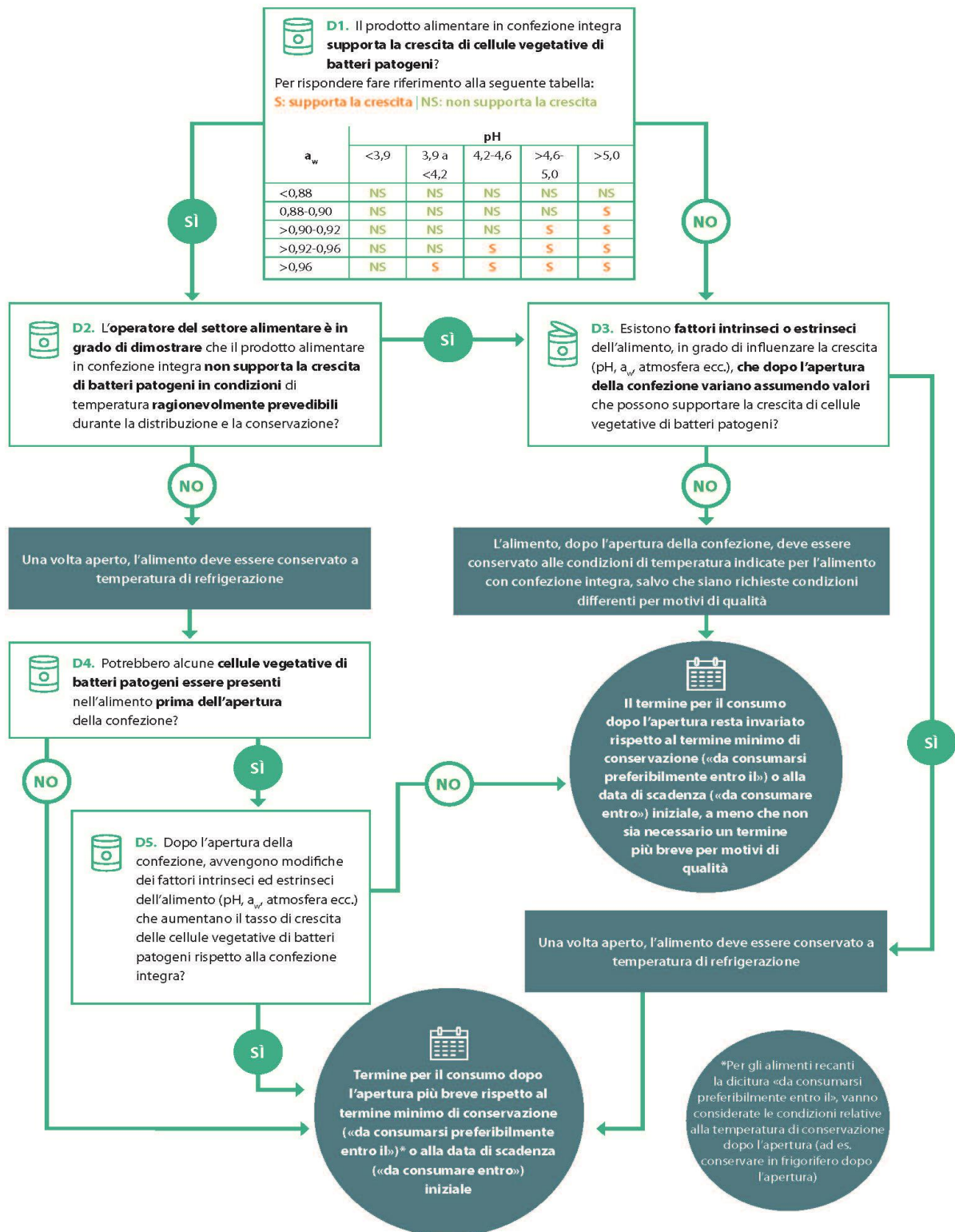


Fig. 4¹³⁶ – Albero delle decisioni se fornire informazioni aggiuntive circa le condizioni di conservazione e il termine di consumo dopo l'apertura della confezione

¹³⁶ Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information), EFSA, adopted March 2021.

La domanda **D1** si riferisce alla capacità del prodotto alimentare, prima di aprire la confezione, di supportare la crescita delle cellule vegetative di microrganismi patogeni, che viene valutata sulla base del suo pH e della sua a_w attraverso una tabella fornita nell'Albero delle decisioni. Si precisa che la tabella fa riferimento a una temperatura di crescita ottimale e a condizioni ottimali per tutti gli altri fattori che influenzano la crescita microbica (es. assenza di conservanti e di confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva). Pertanto, pH e/o a_w combinati con ulteriori ostacoli potrebbero anche inibire la crescita di batteri vegetativi patogeni, ma è necessario fornire prove scientifiche a sostegno dell'inibizione della crescita (**D2**). Per cibi composti dove fattori intrinseci come pH e a_w possono cambiare quando gli ingredienti vengono miscelati e/o durante il periodo di conservazione, le risposte a **D1** e **D2** dovrebbero essere basate sui valori dei fattori intrinseci a equilibrio. Quando la convergenza all'equilibrio è lenta, le risposte a **D1** e **D2** dovrebbero essere basate su gli ingredienti con i fattori intrinseci più favorevoli alla crescita microbica.

Prodotti alimentari con una combinazione di pH e a_w prima dell'apertura, che consentono la crescita di le cellule vegetative del patogeno (**D1**: Sì) devono essere conservate in frigorifero a meno che l'OSA non sia in grado di dimostrare che il prodotto non supporta la crescita di agenti patogeni in condizioni ragionevolmente prevedibili di condizioni di temperatura durante la distribuzione e lo stoccaggio, dovute, ad esempio, a ulteriori ostacoli (come conservanti, atmosfera di confezionamento) (**D2**: Sì). Potrebbe essere necessaria una dimostrazione di quest'ultimo mediante studi specifici, ad es. challenge test incentrati sui microrganismi patogeni, le sue caratteristiche e le condizioni di conservazione.

Nel caso di prodotti alimentari che, in base alle caratteristiche (pH e a_w) prima dell'apertura della confezione, non supportano la crescita di cellule vegetative di microrganismi patogeni (**D1**: No), il tempo di conservazione dopo l'apertura della confezione non dovrebbe incidere sul rischio per il consumatore fin tanto che l'apertura della confezione non determina una variazione dei fattori intrinseci o estrinseci (pH, a_w , atmosfera, ecc.) del prodotto alimentare a valori in grado di supportare la crescita di microrganismi patogeni (**D3**: No). In questo caso, la durata della conservazione secondaria (dopo l'apertura della confezione) è la stessa della data "da consumarsi preferibilmente entro" iniziale, a meno che non sia richiesta una durata di conservazione secondaria più breve per motivi di qualità. Nel caso di un prodotto alimentare per il quale l'apertura della confezione comporta una modifica dei fattori intrinseci o estrinseci (pH, a_w , atmosfera, ecc.) a valori che possono supportare la crescita delle cellule vegetative dei microrganismi patogeni (**D3**: Sì), il prodotto deve essere conservato in frigorifero e il limite di tempo per il consumo dopo l'apertura deve essere inferiore alla data iniziale indicata con "da consumare entro" o "da consumarsi preferibilmente entro", quando la prima è stata definita in base alla sicurezza del prodotto.

Per prodotti alimentari che supportano la crescita di microrganismi patogeni prima dell'apertura, in base a pH e a_w (**D1**: Sì) e l'OSA non è in grado di dimostrare che il prodotto non supporta la crescita in condizioni di temperatura ragionevolmente prevedibili durante la distribuzione e stoccaggio a causa di ulteriori ostacoli (**D2**: No), **D4** si riferisce alla presenza di cellule vegetative di microrganismi patogeni nel prodotto prima di aprire la confezione e **D5** al caso in cui l'apertura della confezione comporta qualsiasi modifica dei fattori intrinseci o estrinseci (pH, a_w , atmosfera, ecc.) del prodotto alimentare, tale da aumentare il tasso di crescita delle cellule vegetative dei batteri patogeni rispetto alla confezione non aperta. Ad esempio, possono essere presenti cellule vegetative di batteri patogeni prima dell'apertura della confezione (**D4**: Sì) e il prodotto alimentare viene confezionato in condizioni aerobiche, quindi l'apertura della confezione non dovrebbe cambiare il tipo di microrganismo patogeno poiché le cellule vegetative con un

maggiore potenziale di crescita, rispetto alle spore, sono già essere presenti negli alimenti o nei fattori che influenzano la crescita (**D5**: No). Pertanto, il limite di tempo per il consumo dopo l'apertura può essere uguale a quello alla data di scadenza iniziale a meno che non sia richiesta una durata di conservazione secondaria più breve per motivi di qualità. Nel caso di un prodotto alimentare in cui sono assenti cellule vegetative di microrganismi patogeni (a causa di fasi di produzione/lavorazione) (**D4**: No) o sono presenti cellule vegetative ed è presente un cambiamento nei fattori intrinseci o estrinseci dell'alimento dopo l'apertura della confezione, che ne aumentano il tasso di crescita cellule vegetative di batteri patogeni rispetto alla confezione integra (**D4**:Si + **D5**: Si), quindi il tempo limite di consumo dopo l'apertura deve essere inferiore alla data iniziale, indicata con "da consumare entro" o "da consumarsi preferibilmente entro", quando la prima è stata definita in base alla sicurezza del prodotto. Questo perché, in quest'ultimo caso, l'apertura della confezione dovrebbe cambiare il tipo di microrganismo patogeno (ad esempio da spore a cellule vegetative) presente negli alimenti e/o nei fattori (atmosfera) che ne influenzano la crescita.

Da non confondere con le condizioni di conservazione, richieste per garantire le caratteristiche specifiche fino alla data indicata, le **condizioni d'uso** sono obbligatorie quando le necessità per un uso adeguato lo richiedono in relazione alla destinazione del prodotto. Ne sono esempi le indicazioni quali "contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione", "contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza", "consumare previa cottura", ecc. Dopo l'apertura della confezione, se le caratteristiche del prodotto lo richiedono devono essere indicate le condizioni d'uso e/o il periodo di consumo, ad esempio "una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 3 giorni previa cottura", "una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata", ecc.

Si riportano alcuni esempi di interpretazione e applicazione della disposizione:

Esempio 1 - Indicazione sulle condizioni di conservazione:

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DURATA
- 18 °C (**** o *** del congelatore)	Data consigliata sulla confezione
- 12 °C (** del congelatore)	1 mese
- 6 °C (* del congelatore)	1 settimana
Scomparto del ghiaccio	3 giorni

Esempio 2 - Indicazione sulle condizioni d'uso:

Carni macinate di pollame o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente	La carne deve essere cotta prima del consumo ¹³⁷ .
--	---

Esempio 3 - Indicazione sulle condizioni d'uso:

Filetti di salmone surgelati	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.
------------------------------	--

¹³⁷ Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sez. V, cap. IV, punto 2.

Esempio 4 - Indicazione sulle condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo dopo l'apertura:

Sugo alle vongole	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.
-------------------	---

Domande frequenti sull'argomento:

D - Quale delle due indicazioni è corretta per un alimento che non richiede una conservazione in frigo o frigocongelatore: "Conservare in luogo fresco e asciutto" o "Conservare a temperatura ambiente", considerato che nel periodo estivo le temperature sono alte?

R - L'OSA, sulla base degli studi di "shelf life", dovrà indicare le corrette condizioni di conservazione, tenendo conto che l'obbligo dell'indicazione delle condizioni di conservazione si ravvisa quando il prodotto, per la sua natura, richiede accorgimenti per la conservazione domestica fino alla data riportata in etichetta (TMC o scadenza), come quelle da lei ipotizzate, se del caso. Per alcune categorie di alimenti è espressamente prevista dalla norma (es. per il latte fresco si riporta la seguente indicazione: "conservare ad una temperatura non superiore a 4 °C"; per la conservazione degli oli, va indicato "al riparo della luce e del calore" ecc.).

D - Per gli alimenti a lunga conservazione, talvolta, sono riportati indicazioni del tipo: tenere lontano da fonti di calore, al riparo dalla luce, conservare in luogo fresco e asciutto/aerato, ecc. Qual è quella corretta?

R - Accertato che occorre fornire informazioni circa le condizioni particolari di conservazione, l'OSA dovrà fornire appropriate indicazioni tenendo conto che si tratta di una informazione al consumatore e va adeguata con un accorgimento di conservazione domestica e non necessariamente di tipo professionale.

D - Sui nostri prodotti "confetture", "marmellate" e "succhi di frutta" riportiamo l'indicazione "Conservare in luogo fresco e asciutto", mentre forse sarebbe più opportuno "Conservare a temperatura ambiente"?

R - Per tali prodotti non occorre indicare le "condizioni particolari di conservazione" di cui all'art. 9, comma 1, lettera g), e secondo le modalità dell'art. 25 del Reg. (UE) n. 1169/2011. Indicare "conservare in luogo fresco e asciutto" risulterebbe eccessivo, mentre riportare "Conservare a temperatura ambiente" potrebbe servire ad indicare che non occorre conservare il prodotto alla temperatura refrigerata del frigo. In ogni modo occorre valutare la necessità dell'indicazione delle condizioni particolari di conservazione caso per caso secondo la tecnica dello studio di "shelf life". Ad esempio, gli alimenti confezionati in imballi di vetro hanno il pregio di permettere di vedere il contenuto ma occorre tenerli al riparo dalla luce.

H. NOME O RAGIONE SOCIALE E L'INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Tra le informazioni obbligatorie figura l'indicazione del "nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1" (Art. 9, paragrafo 1, lettera h) del Regolamento), cioè dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'informazione ovvero l'operatore col cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Entrando nei dettagli della modalità di indicazione, andrà riportato l'indirizzo fisico completo dell'operatore del settore responsabile. Rispetto alla precedente prescrizione, è cambiato il termine da "sede" in "indirizzo". Nella vecchia accezione, per sede s'intendeva la più generica indicazione di località dell'azienda o dello stabilimento, mentre ora è richiesta l'indicazione puntuale del recapito dell'operatore alimentare. Non sono considerati compatibili, inoltre, con le prescrizioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera h) del Regolamento, la casella postale, sito internet, l'indirizzo di posta elettronica, il numero telefonico. Non è considerato compatibile neanche il numero di registrazione alla Camera di Commercio, in luogo dell'indirizzo fisico completo¹³⁸.

La Commissione UE ritiene che possano essere usati anche una **abbreviazione o un acronimo** del nome della società, purché essi consentano una agevole identificazione della società e purché ciò non renda più difficoltoso mettersi in contatto con la società stessa¹³⁹. Tutto ciò va oltre a quanto chiarito dalla Nota informativa¹⁴⁰ del Ministero dello Sviluppo Economico del 30/09/2014 ovvero, vi è *"la continuità di fatto con la soluzione adottata dal Decreto legislativo n. 109/92 il quale, all'articolo 3, comma 1, lettera e), considerava il "marchio depositato" come alternativo a "il nome o la ragione sociale", tra le indicazioni obbligatorie. In sintesi dunque il Gruppo di Lavoro considera come implicita la lettura che il legislatore italiano aveva ritenuto di esplicitare nella formulazione del Decreto Legislativo n. 109/92, articolo 3, comma 1, lettera e). In continuità con la filosofia del Decreto Legislativo n. 109/92, tale soluzione si intende limitata ai marchi registrati o depositati"*.

Riguardo alla spinosa questione del *private label* (operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti che commercializza con il proprio nome un prodotto realizzato da terzi), la Nota prevede che *"l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti possa scegliere di aggiungere anche il nome e/o l'indirizzo del produttore, purché tale informazione volontaria non sia sostitutiva dell'indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera h), rispetti quanto previsto al CAPO V del Regolamento relativo alle "informazioni volontarie sugli alimenti", con particolare attenzione all'articolo 37, e siano chiari i ruoli degli operatori che appaiono citati in etichetta"*¹⁴¹.

Esempio di private label:

nome o ragione sociale + indirizzo del fornitore
per [nome dell'azienda della distribuzione e indirizzo]

Ma è preferibile, per coerenza alla priorità, alla completezza e alla correttezza delle informazioni obbligatorie, invertire in tal modo:

nome o ragione sociale + indirizzo del soggetto che commercializza con il proprio nome un
prodotto realizzato da terzi
prodotto da [ragione sociale + indirizzo del fornitore]

Su tale argomento il Ministero dello Sviluppo Economico con la Circolare del 31 luglio 2014, ha precisato che:

¹³⁸ Circ. MIN.S.E. del 31.07.14 - Reg. (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D. L.vo 109/1992.

¹³⁹ Circolare Ministero Sviluppo Economico 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017, punto 2.

¹⁴⁰ Nota informativa Mise prot. n. 170164 del 30 settembre 2014 - Responsabilità. Chiarimenti sull'art. 8 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 4.

¹⁴¹ Nota informativa Mise prot. n. 170164 del 30 settembre 2014 - Responsabilità. Chiarimenti sull'art. 8 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 4.

- per "operatore responsabile ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1" si intende l'operatore che ha la responsabilità delle informazioni sugli alimenti, ma non per tutte le responsabilità. Le responsabilità sulla produzione, ad esempio, sono precisate dal Pacchetto Igiene e dalle norme / Codici nazionali. Inoltre l'art. 8 definisce anche responsabilità in capo ad altri soggetti;

- il termine "commercializzare", riportato all'art. 8, paragrafo 1 ("con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto"), si riferisce al nome con il quale il prodotto si presenta al consumatore (...);

- è l'operatore responsabile, ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1, a determinare il nome e l'indirizzo da riportare tra le indicazioni obbligatorie, ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera h); non è il nome e l'indirizzo riportato tra le indicazioni obbligatorie ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera h) che determina chi sia l'operatore responsabile ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1.

Si riportano alcuni esempi contenuti nella Circolare:

Prodotto che riporta un marchio contenente il nome del produttore stabilito nell'UE	Il produttore è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 e il suo nome e indirizzo devono essere riportati tra le indicazioni obbligatorie in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h).
Prodotto a marchio (trademark / brand name) dove il marchio non corrisponde al nome stesso dell'impresa	L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 è il proprietario del marchio (...) Esempio analizzato: margarina Flora, prodotto a marchio della Unilever. La Unilever è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 e può scegliere se riportare, tra le indicazioni obbligatorie in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h, il nome del marchio Flora o il nome del suo titolare Unilever, purché l'indirizzo sia quello di Unilever.
Private label dove il marchio contiene il nome del distributore stabilito nell'UE	Il distributore è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 e il suo nome e indirizzo devono essere riportati tra le indicazioni obbligatorie in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h) (...) come informazione aggiuntiva al consumatore si può aggiungere anche il nome e/o l'indirizzo del produttore, purché tale informazione volontaria non sia sostitutiva dell'indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h, (...). Esempi analizzati: confettura di albicocche a private label Carrefour, fagioli in scatola a private label Tesco.
Private label dove il marchio (trademark / brand name) non corrisponde al nome di una impresa, ma è un marchio di proprietà di un distributore	L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 è il proprietario del marchio (...) come informazione aggiuntiva al consumatore si può aggiungere anche il nome e/o l'indirizzo del produttore, purché tale informazione volontaria non sia sostitutiva dell'indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h e sia riportata in modo da non essere confusa (...). Esempio analizzato: zucchero di canna a marchio Boni, prodotto private label a marchio della Colruyt. Colruyt è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'art. 8.1 e può scegliere se riportare, tra le indicazioni obbligatorie in etichetta ai sensi dell'art. 9.1.h, il nome del

	marchio Boni o il nome del suo titolare Colruyt, purché l'indirizzo sia quello di Colruyt.
Multinazionali o international Brands (esempio: Unilever)	Si può indicare anche l'indirizzo della sede nello Stato membro (national branch), non si è obbligati a mettere quello della casa madre. Ciò agevola il contatto da parte dei consumatori. Tra le indicazioni obbligatorie ai sensi dell'art. 9.1.h va riportato l'indirizzo fisico completo dell'operatore.

Accertato il responsabile delle informazioni sugli alimenti ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1 del Regolamento, il successivo paragrafo 2 ne chiarisce gli obblighi: *“assicurare la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.”* Se da una parte i termini utilizzati *presenza, esattezza e conformità* delle informazioni assegnano al responsabile delle informazioni una completa responsabilità per eventuali contestazioni, nei successivi paragrafi il legislatore non esclude però che vi siano ulteriori responsabilità delle informazioni sugli alimenti in carico ad altri operatori. A tal fine i paragrafi da 3 a 5 dell'articolo 8 del Regolamento disciplinano le ulteriori responsabilità, in materia di informazioni sugli alimenti, degli operatori del settore alimentare diversi dal soggetto responsabile identificato al paragrafo 1:

- sono responsabili per le informazioni non fornite circa la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti gli operatori del settore alimentare, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti (es. rivenditori), (Paragrafo 3 dell'articolo 8 del Regolamento);
- sono responsabili gli operatori del settore alimentare quando modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli (Paragrafo 4 dell'articolo 8 del Regolamento);
- sono responsabili gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, della conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività (Paragrafo 5 dell'articolo 8 del Regolamento). Si tratta di un l'obbligo di diligenza professionale cui sono tenuti tutti gli operatori della catena. Tale responsabilità, che è aggiuntiva rispetto a quella specifica definita al paragrafo 2, discende dalla responsabilità che in materia di sicurezza alimentare l'art. 17 del Reg. (CE) 178/2002 attribuisce a tutti gli operatori che sono coinvolti nell'importazione, nella produzione e nella commercializzazione di alimenti (e mangimi), ognuno relativamente alla fase di attività di propria competenza¹⁴².
- I paragrafi da 6 a 8 dell'articolo 8 del Regolamento disciplinano invece le responsabilità degli operatori del settore alimentare nelle fasi precedenti la presentazione del prodotto preimballato/non preimballato al consumatore finale e alle collettività di cui sono stati trattati nei paragrafi precedenti.

¹⁴² Nota informativa MiSE prot. n. 170164 del 30 settembre 2014 - Responsabilità. Chiarimenti sull'art. 8 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Al fine di facilitare eventuali criteri di riparto della **responsabilità interna**¹⁴³ nella filiera produttiva e distributiva, sono auspicabili accordi scritti tra le parti (es. capitolati di acquisto) in relazione ad obbligazioni di tipo civilistico, nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Realizziamo prodotti preimballati e con etichetta a marchio del cliente. Esso ci chiede di riportare il suo logo aziendale e di indicare la nostra ragione sociale e il nostro indirizzo. È corretto? Chi è responsabile di eventuali contestazioni delle informazioni?

R - È responsabile dell'informazione l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1 del Reg. (UE) n. 1169/2011. Nella fattispecie, il suo cliente è il responsabile dell'informazione. La Nota informativa MiSE prot. n. 170164 del 30 settembre 2014, punto 4 ha chiarito che solo un marchio registrato o depositato può sostituire il nome o la ragione sociale. Ad ogni modo, è bene ricordare che l'indicazione in etichetta del nome, ragione sociale e indirizzo del produttore o confezionatore in luogo, se diverso, del nome, ragione sociale ed indirizzo del soggetto responsabile, quale specifica violazione dell'obbligo di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. h), del Regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della medesima sanzione amministrativa da 3.000 a 24.000 euro (art. 5, comma 3 del Decr. L.vo n. 231/2017).

D - Sono il titolare di un punto vendita e vorrei sapere se ho responsabilità in materia di informazione al consumatore sui prodotti che commercializzo.

R - Per i prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore e i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, ha la responsabilità di fornire le informazioni stabilite all'art. 19 del Decr. L.vo. n. 231/2017, mentre le sanzioni sono riportate all'art. 23. Per i prodotti venduti preimballati l'art. 4, comma 1 dello stesso Decreto è prevista una potenziale responsabilità in qualità di professionista, in base alla quale lei conosce o si presume che conosca l'informazione non conforme alla norma.

I. PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA

Tra le informazioni più controverse e note ai consumatori figura l'indicazione del Paese d'origine o il Luogo di provenienza. Per la corretta applicazione dell'art. 26 del Regolamento occorre analizzare *in primis* il significato dei termini e il suo ambito di applicazione e successivamente le condizioni specifiche apportate dai Regolamenti di esecuzione.

Definizioni

Per **Luogo di provenienza** s'intende *qualsunque luogo indicato*¹⁴⁴ (es. Cioccolato Novi, Pandoro di Verona) come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il Paese d'origine né il nome o l'indirizzo dell'operatore apposto sull'etichetta.

¹⁴³ Nota informativa MiSE prot. n. 170164 del 30 settembre 2014 - Responsabilità. Chiarimenti sull'art. 8 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 1.

¹⁴⁴ Art. 2, paragrafo 2, lettera g) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

Il **Paese d'origine** di un alimento, ai sensi del Regolamento, si riferisce all'origine doganale¹⁴⁵ delle merci. Esso stabilisce l'acquisizione dell'origine con due criteri:

- *“le merci interamente ottenute in un unico paese o territorio sono considerate originarie di tale paese o territorio”*; mentre
- *“le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o territorio in cui hanno subito l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione”*.

Va precisato che per *“fabbricazione di un prodotto nuovo”* si intende la trasformazione effettuata in territorio nazionale sufficiente a determinare una classificazione del prodotto ottenuto in una voce della tariffa doganale diversa rispetto a ciascuno dei materiali non originari utilizzati. Quindi, per poter dichiarare *“Prodotto in (Paese)”*, tutti i componenti e i materiali non originari utilizzati nella fabbricazione devono essere classificati in una voce doganale diversa rispetto al prodotto finito. Nell'altra opzione, indicata con la *“fase importante del processo di fabbricazione”*, i protocolli di origine specificano, per taluni voci di merci, le lavorazioni e le trasformazioni che consentono di ottenere il carattere di prodotto originario; ad ogni modo, sono considerati lavorazioni sempre insufficienti a conferire l'origine, a titolo di esempio, le operazioni di conservazione durante il trasporto e il magazzinaggio, la scomposizione e composizione di confezioni, la sbucciatura, la snocciolatura, la sgusciatura di frutta e verdura, il vaglio, la cernita, le operazioni di imballaggio, le etichettatura ecc.

Obbligo di riportare il Paese d'origine o il Luogo di provenienza

La regola generale prevede l'obbligo di riportare il Paese d'origine o il Luogo di provenienza **solo** nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento (art. 26, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento), requisito peraltro già esistente nella precedente normativa. Potrebbe rientrare in tale obbligo un prodotto della pasticceria industriale simile alla ben nota *“cassata siciliana”*, che, se prodotta in località diversa dalla Sicilia, deve riportare l'indicazione del reale luogo di provenienza.

L'obbligatorietà, sic et simpliciter, del Paese di origine o del Luogo di provenienza è prevista per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'Allegato XI del Regolamento:

- 0203 - Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate (es. 1¹⁴⁶ - fresche o refrigerate -- in carcasse o mezzene --- di animali della specie suina domestica (0203 1110 00); es. 2 - fresche o refrigerate -- Prosciutti, spalle e loro pezzi, non disossati --- di animali della specie suina domestica ---- Spalle e loro pezzi (0203 1219 00); es. 3 - congelate -- Prosciutti, spalle e loro pezzi, non disossati --- di animali della specie suina domestica ---- Spalle e loro pezzi (0203 2219 00).
- 0204 - Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate (es. 1 - Carcasse e mezzene di agnello, fresche o refrigerate -- di agnello domestico (0204 1000 10); es. 2 - altre carni di animali della specie ovina, fresche o refrigerate -- in altri pezzi

¹⁴⁵ Il Reg. (UE) n. 1169, art. 2, paragrafo 3 definisce il Paese d'Origine conformemente agli articoli da 23 a 26 del Reg. (CEE) n. 2913/92 sostituito dal Reg. (UE) n. 952/2013 che istituisce il codice doganale dell'Unione, Articolo 60 - Acquisizione dell'origine.

¹⁴⁶ Fonte TARIC (Tariffa integrata comunitaria).

non disossati --- Busto o mezzo busto (0204 2210); es. 3 - altre carni di animali della specie ovina, congelate -- in carcasse o mezzene --- della specie ovina domestica (0204 4100 10).

- 0207 - Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105 (galli, galline, anatre, oche, tacchini, tacchine e faraone, vivi, delle specie domestiche).

L'etichetta delle carni, sopra citate, destinate al consumatore finale o ad una collettività, devono contenere le seguenti indicazioni (art. 5 del Reg. (UE) n. 1337/2013¹⁴⁷):

- a) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui l'animale è stato allevato, così indicato "Allevato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)", conformemente ai criteri seguenti:
 - i) **per la specie suina:**
 - nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore a sei mesi, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi,
 - nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui l'animale è stato allevato dopo il raggiungimento di 30 kg,
 - nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento,
 - ii) **per la specie ovina e caprina:** il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;
 - iii) **per i volatili:** il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso;
- b) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione, così indicato "Macellato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)";
- c) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Qualora il periodo di allevamento di cui alla lettera a) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da "**Allevato in: vari Stati membri dell'UE**" o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da "**Allevati in: vari paesi extra UE**" o "**Allevati in: vari paesi dell'UE e paesi extra UE**". Tuttavia, qualora il periodo di allevamento di cui alla lett. a) non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri o dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione di cui alla lettera a) è sostituita da "**Allevato in: (elenco degli Stati membri o dei paesi terzi in cui l'animale è stato allevato)**" se l'operatore del settore alimentare dimostra, con soddisfazione delle autorità competenti, che l'animale è stato allevato in tali Stati membri o paesi terzi.

Le indicazioni di "Allevato in" e "Macellato in", possono essere sostituite dall'indicazione "**Origine: (nome dello Stato membro o del paese terzo)**", se l'operatore del settore alimentare

¹⁴⁷ Reg. (UE) n. 1337/2013 Modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

dimostra, con soddisfazione dell'autorità competente, che le carni sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o paese terzo.

Se più pezzi di carne, della stessa specie animale o di specie diverse, corrispondono a indicazioni di etichettatura diverse e sono presentate nella stessa confezione al consumatore o a una collettività, l'etichetta indica:

- a) per ciascuna specie, l'elenco dei relativi Stati membri o paesi terzi;
- b) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Ingrediente Primario

Quando il Paese d'origine o il Luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario, occorre indicarne l'origine/provenienza o indicare come diverso dall'alimento¹⁴⁸.

Per illustrare questo ulteriore obbligo, occorre riferirsi alla specifica definizione del termine **"ingrediente primario"**¹⁴⁹ utilizzato dal legislatore europeo. Per esso si intende *"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"*.

Se dalla lettura dell'art. 26, paragrafo 3, lettere a) e b) del Regolamento apparentemente risulta già disponibile la modalità di espressione dell'informazione, il successivo paragrafo stabilisce che l'applicazione di tale requisito è soggetta al **Reg. (UE) n. 2018/775**¹⁵⁰ in vigore dal 1° aprile 2020. Quest'ultimo chiarisce sin da subito l'ambito di applicazione e le eccezioni, *quando il Paese d'origine o il Luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo (diciture, illustrazioni, simboli o termini) che si riferiscono a luoghi o zone geografiche, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine*, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.

Sono **escluse** da tale obbligo le indicazioni geografiche protette a norma dei Reg. (UE) n. 1151/2012¹⁵¹ (DOP, IGP, STG), Reg. (UE) n. 1308/2013 (denominazioni di origine, indicazioni geografiche e menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo), Reg. (CE) n. 110/2008 (indicazioni geografiche delle bevande spiritose) o Reg. (UE) n. 251/2014 (indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati), o protette in virtù di accordi internazionali, e i marchi d'impresa, registrati, laddove questi ultimi costituiscano un'indicazione dell'origine, in attesa dell'adozione di norme specifiche riguardanti l'applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, a tali indicazioni.

Di conseguenza, ad eccezione dei casi appena enunciati, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita menzionando le zone geografiche:

- i) "UE", "non UE" o "UE e non UE"; oppure

¹⁴⁸ Art. 26, paragrafo 3, lettere a) e b) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁴⁹ Art. 2, paragrafo 2, lettera q) del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁵⁰ Reg. (UE) n. 2018/775 Modalità di applicazione dell'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

¹⁵¹ Reg. (UE) 1151/2012 Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (abrogato e sostituito dal Reg. (UE) n. 2024/1143).

- ii) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale, in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; oppure
- iii) la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; oppure
- iv) uno o più Stati membri o paesi terzi; oppure
- v) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; oppure
- vi) il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali.

In alternativa, è consentito fornire l'indicazione attraverso l'informazione che l'ingrediente(i) primario non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento) o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

L'indicazione del Paese d'origine o del Luogo di provenienza dell'ingrediente primario è riportato con caratteri di dimensioni non inferiore a 1,2 mm, come previsto dall'art. 13, paragrafo 2, del Reg. (UE) n. 1169/2011. In ogni modo se il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato con parole, l'informazione è fornita nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento e in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento. In altre parole se è riportata l'indicazione "Prodotto in Italia" con un carattere di dimensione pari a 4 mm, l'indicazione dell'origine non italiana dell'ingrediente primario deve essere fornito con caratteri non inferiore ai 3 mm.

Se il Paese d'origine o il Luogo di provenienza di un alimento non è indicato con parole, ma con immagini o altra rappresentazione grafica, l'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario deve apparire nello stesso campo visivo dell'immagine che rappresenta il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'alimento.

Esempio (1):

Descrizione del caso: Miscela di caffè tostato secondo la tradizione napoletana.
"L'espresso di Napoli. Origine del Caffè: Brasile".

Esempio (2):

Descrizione del caso: Funghi sott'olio prodotti in Italia.
"Prodotto in Italia. I funghi non provengono dall'Italia".

Se l'olio è italiano non occorre altra indicazione, altrimenti occorre precisarla.

"Prodotto in Italia. I funghi e l'olio non provengono dall'Italia".

Esempio (3):

Descrizione del caso: Gambero del Pacifico al naturale prodotto in Spagna.
"Prodotto in Spagna. Zona di pesca: Oceano Pacifico".

Esempio (4)

Descrizione del caso: Crema di funghi porcini e tartufo. L'imballaggio presenta l'immagine della bandiera italiana, mentre gli ingredienti primari hanno origine Romania e Francia. Immagine della bandiera italiana (in sostituzione dell'indicazione di prodotto in Italia).

"Origine dei funghi porcini e del tartufo: UE" oppure "Romania e Francia".

Orientamenti interpretativi delle disposizioni del Reg. (UE) 2018/775 nonché delle condizioni e delle limitazioni di applicazione sono fornite dalla Comunicazione della Commissione del

31/01/2020¹⁵². Relativamente alle sue condizioni di applicazione, la Commissione chiarisce le disposizioni già contenute nell'art. 26, paragrafo 3 del Regolamento (UE) n. 1169/2011. Le due condizioni per l'applicazione dell'indicazione degli ingredienti primari sono:

- 1) *l'esistenza di un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento finale e*
- 2) *il fatto che detta indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un alimento non sia la stessa di quella riferita al suo ingrediente primario.*

Ma ciò che rende la Comunicazione preziosa per gli operatori del settore e per le autorità nazionali di controllo, sono i chiarimenti e l'esemplificazione della limitazione dell'applicazione del Reg. (UE) 2018/775. Non rientrano nell'applicazione tutti i casi di seguito elencati:

- *termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza. Un esempio: la denominazione di insalata russa;*
- *le denominazioni legali contenenti un'indicazione geografica. Alcuni esempi: Salame Milano, Salame Napoli. Entrambe le denominazioni rientrano nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ai sensi dell'art. 12, comma 1, della L. 12.12.16, n. 238;*
- *le indicazioni geografiche protette a norma dei regolamenti (UE) n. 1151/2012¹⁵³, (UE) n. 1308/2013¹⁵⁴, (CE) n. 110/2008¹⁵⁵ o (UE) n. 251/2014¹⁵⁶, o protette in virtù di accordi internazionali;*
- *i marchi d'impresa, registrati¹⁵⁷, laddove questi ultimi costituiscano un'indicazione dell'origine;*
- *gli indicatori collegati al nome, alla ragione sociale o all'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposti sull'etichetta;*
- *espressioni quali «prodotto da/fabbricato da/confezionato da» (nome dell'operatore del settore alimentare seguito dal suo indirizzo) o «prodotto da/fabbricato da X per Y», tali espressioni, pur riferendosi a un luogo geografico, non deve essere considerata un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento;*
- *gli acronimi, le illustrazioni o altre diciture aggiunte su base volontaria al solo scopo di aiutare i consumatori a individuare la propria lingua sulle etichette multilingue non dovrebbero essere considerate un'indicazione dell'origine se si riferiscono chiaramente alle diverse versioni linguistiche delle informazioni sugli alimenti fornite sull'etichetta;*
- *le diciture quali «genere», «tipo», «stile», «ricetta», «ispirato a» o «alla» si riferiscono solitamente alla ricetta o a caratteristiche specifiche dell'alimento o della sua trasformazione e, come tali, non dovrebbero, in linea di principio, essere considerate un'indicazione di*

¹⁵² COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE del 31/01/2020 sull'applicazione delle disposizioni dell'articolo 26, paragrafo 3, del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁵³ Reg. (UE) 1151/2012 Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (abrogato e sostituito dal Reg. (UE) n. 2024/1143).

¹⁵⁴ Reg. (UE) 1308/2013 Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Reg. (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

¹⁵⁵ Reg. (CE) 110/2008 Relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il Reg. (CEE) n. 1576/89 del Consiglio.

¹⁵⁶ Reg. (UE) 251/2014 Concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il Reg. (CEE) n. 1601/91 del Consiglio.

¹⁵⁷ La Banca dati nazionale dei marchi registrati è consultabile sul sito ufficiale UIBM: <https://www.uibm.gov.it/bancadati/home>.

origine. Tuttavia nel valutare l'eventuale carattere ingannevole dell'alimento per quanto riguarda la sua origine occorre tenere conto dell'imballaggio nel suo complesso.

Non risultano ancora presentate le relazioni sull'estensione dell'obbligo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza per i seguenti alimenti (Art. 26, paragrafo 5 del Regolamento), che doveva avvenire entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento:

a) i tipi di carni diverse dalle carni bovine e dalla carne suina, ovina, caprina o volatili fresca, refrigerata o congelata di cui sopra;	d) gli alimenti non trasformati;
b) il latte;	e) i prodotti a base di un unico ingrediente;
c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;	f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.

Normativa concorrente nazionale

L'Italia, dal canto suo, ha introdotto cinque decreti interministeriali disponendo l'obbligo dell'indicazione dell'origine in etichetta per il latte e per quello usato quale ingrediente di prodotti lattieri caseari, per il riso, per il grano duro per paste di semola di grano duro, per il pomodoro, per la carne suina macinata, separata meccanicamente, per le preparazioni di carni suine e per i prodotti a base di carne suina.

Le disposizioni dei cinque Decreti del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e il Ministro dello Sviluppo Economico si applicano in via sperimentale fino al 31/12/2024¹⁵⁸, salvo proroga.

Tutti i citati Decreti hanno la **clausola di mutuo riconoscimento**, ovvero l'obbligo di indicazione di origine si applica solo ed esclusivamente ai prodotti fabbricati in Italia e destinati al mercato italiano, con esclusione, quindi, dei prodotti destinati ad altri Paesi, e dei prodotti legalmente fabbricati in un altro Stato membro dell'UE e commercializzati in Italia.

A differenza del Reg. (UE) n. 2018/775, la cui applicazione, come è stato illustrato, è subordinata alla condizione che l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento finale non coincide con il paese d'origine o del luogo di provenienza del suo ingrediente primario, i Decreti nazionali si applicano, sic et simpliciter, ai prodotti oggetto di disposizione, indipendentemente da una eventuale indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento finale.

Tab. 5 - Riepilogo Decreti nazionali recanti l'indicazione dell'origine in etichetta di taluni alimenti

¹⁵⁸ Decreto interministeriale del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministro delle Imprese e del Made in Italy e del Ministro della Salute del 19 dicembre 2023: "Proroga dei regimi sperimentali dell'indicazione di origine da riportare nell'etichetta degli alimenti." (GU n.131 del 6-6-2024).

Decreto	Ambito di applicazione	Indicazione da riportare
<p><i>Decr. MI.P.A.A.F. e del Mi n. S.E. 9.12.16, recante "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"</i></p>	<p>Latte e crema di latte, non concentrati né addizionati con zuccheri o altri edulcoranti.</p> <p>Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri edulcoranti.</p> <p>Latticello, latte e crema coagulata, yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, sia concentrate che addizionate di zucchero o di altri edulcoranti aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o di cacao.</p> <p>Siero di latte, anche concentrato o addizionato di zucchero o di altri edulcoranti; prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche addizionati di zucchero o di altri edulcoranti, non nominati né compresi altrove.</p> <p>Burro e altre materie grasse provenienti dal latte; creme lattiere spalmabili.</p> <p>Formaggi, latticini e cagliate.</p> <p>Latte sterilizzato a lunga conservazione.</p> <p>Latte UHT a lunga conservazione.</p>	<p>a) "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;</p> <p>b) "Paese di condizionamento o di trasformazione": nome del paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato; oppure se conciliano</p> <p>c) "Origine del latte": nome del Paese.</p> <p>In più Paesi: "latte di Paesi UE/non UE" per l'operazione di mungitura, "latte condizionato o trasformato in Paesi UE/non UE" per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.</p>
<p><i>Decr. MI.P.A.A.F. e del Min. S.E. 26.7.17, recante "Indicazione dell'origine in etichetta del riso"</i></p>	<p>Riso come definito dalla L. 18.3.58, n. 325, di cui ai codici doganali 1006</p>	<p>a) "Paese di coltivazione del riso": nome del Paese nel quale è stato coltivato il risone;</p> <p>b) "Paese di lavorazione": nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/o trasformazione del risone;</p> <p>c) "Paese di confezionamento": nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso;</p> <p>Oppure se conciliano</p> <p>c) "origine del riso": nome del Paese.</p> <p>In più Paesi: per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata possono essere</p>

Decreto	Ambito di applicazione	Indicazione da riportare
		utilizzate le seguenti diciture: "UE", "non UE", "UE e non UE", a seconda dei casi.
<i>Decr. MI.P.A.A.F. e del Min. S.E. 26.7.17, recante "Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro"</i>	Pasta di semola di grano duro, Pasta di semolato di grano duro, Paste speciali, Pasta all'uovo.	a) "Paese di coltivazione del grano": nome del Paese nel quale è stato coltivato il grano duro; b) "Paese di molitura": nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro. In più Paesi: per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "UE", "non UE", "UE e non UE", a seconda dei casi.
<i>Decr. MI.P.A.A.F. e del Min. S.E. del 16.11.17, recante "Indicazione dell'origine in etichetta del pomodoro"</i>	Conserven di pomodoro (pomodori non pelati interi, pomodori pelati interi, pomodori in pezzi), concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, pomodori disidratati (pomodori in fiocchi o fiocchi di pomodoro, polvere di pomodoro), pomodori semi-dry o semi-secchi, sughi e salse preparate a base di pomodoro (salse ketchup ed altre salse al pomodoro) ottenuti mescolando uno o più dei derivati del pomodoro con altri prodotti di origine vegetale o animale, il cui peso netto totale è costituito per almeno il 50% dai derivati del pomodoro.	a) "Paese di coltivazione del pomodoro": nome del Paese in cui è stato coltivato il pomodoro; b) "Paese di trasformazione del pomodoro": nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato. Oppure se conciliano c) "origine del pomodoro": nome del Paese. In più Paesi: per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "UE", "non UE", "UE e non UE", a seconda dei casi.
<i>Decr. MI.P.A.A.F. del 6.8.20, recante "Disposizioni per l'indicazione obbligatoria del luogo di provenienza nell'etichetta delle carni suine trasformate"</i>	Carni di ungulati domestici della specie suina macinate, separate meccanicamente, preparazioni di carni suine e prodotti a base di carne suina.	a) "Paese di nascita: (nome del paese di nascita degli animali)"; b) "Paese di allevamento: (nome del paese di allevamento degli animali)"; c) "Paese di macellazione: (nome del paese in cui sono stati macellati gli animali)". Oppure se conciliano d) "Origine: (nome del paese)".

Decreto	Ambito di applicazione	Indicazione da riportare
		In più Paesi: "Origine: UE", non UE", "UE e non UE" a seconda dei casi.

A conclusione dell'argomento è opportuno evidenziare che l'art. 6 del Decreto Legislativo del 6 settembre 2005 n. 206¹⁵⁹ stabilisce che per *i prodotti o le confezioni dei prodotti destinati al consumatore, commercializzati sul territorio nazionale, riportano, chiaramente visibili e leggibili, tra l'altro, le indicazioni relative al Paese di origine se situato fuori dell'UE*. Di conseguenza, per un alimento prodotto e confezionato in Marocco occorre riportare obbligatoriamente l'indicazione "Prodotto in Marocco".

Molto interessante è quanto riportato nel successivo art. 7 del Decreto citato, che dispone che le indicazioni di cui all'art. 6 (Contenuto minimo delle informazioni. NdR) devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti nel momento in cui sono posti in vendita al consumatore. Ciò comporta che risulta contestabile e sanzionabile l'assenza del contenuto minimo delle informazioni, ai sensi dell'art. 6 del Decreto, solo se il prodotto è posto in vendita al consumatore e non prima, vale a dire se risulta in giacenza in magazzini interdetti al consumatore.

Domande frequenti sull'argomento:

D - La carne suina, ovina caprina e di volatili fresca, refrigerata o congelata offerta in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure imballata sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballata per la vendita diretta deve essere accompagnata dall'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienze ai sensi del Reg. (UE) n. 1337/2013?
R - No. La Commissione conferma che il Reg. (UE) n. 1337/2013 non si applica agli alimenti di cui all'art. 44¹⁶⁰ del Reg. (UE) n. 1169/2011, spetta agli Stati Membri decidere.

D - Vorremmo indicare in etichetta l'indicazione "100 % prodotto italiano" o equivalente, dobbiamo far riferimento alla definizione di Paese di origine, intesa come "trasformazione sostanziale", del Reg. (UE) n. 1169/2011?

R - No, ai prodotti per i quali "il disegno, la progettazione, la lavorazione e il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano" sono riservate l'indicazione "realizzato interamente in Italia", oppure "100% made in Italy", "100% Italia", "tutto italiano" e similari, come prescritto dall'art. 16 del Decreto Legge n. 135/2009, ai commi da 1 a 4¹⁶¹.

D - Realizziamo una crema con funghi porcini composta per il 30% da porcini provenienti dalla Cina e circa il 40% dalla Romania. Posso indicare l'origine dei funghi nel modo seguente: Ingredienti: Funghi porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo – Origine: UE e non UE) 70%.

R - L'indicazione del Paese d'origine o il Luogo di provenienza di un alimento come nel suo caso, della crema di funghi porcini, non è obbligatorio, salvo nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali

¹⁵⁹ Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206 Codice del consumo, a norma dell'art. 7 della L. 29.7.03, n. 229 pubblicato in s.o. 162 a G.U. 235, 08.10.05.

¹⁶⁰ Circolare Ministero Sviluppo Economico del 5 dicembre 2016 n. 381060 pubblicata in G.U. 2, 03.01.2017, punto 9.

¹⁶¹ Circolare esplicativa del Ministero Sviluppo Economico del 9 novembre 2009 sull'art. 4 comma 49-bis della L. 24.12.03, n. 350, come introdotto dall'art. 16 del D.L. 25.9.09, n. 135 non pubblicata in G.U.

dell'alimento. Se riportato in etichetta mediante parole, illustrazioni, simboli, ecc. es. "Prodotto in Italia", ma il paese d'origine dell'ingrediente primario è diverso, ad es. "Origine dei funghi: UE e non UE", occorre riportare l'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario nello stesso campo visivo dell'indicazione del Paese di origine del prodotto finito e non nell'elenco degli ingredienti.

J. ISTRUZIONI PER L'USO

Le istruzioni per l'uso di un alimento, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento, sono indicate in modo da consentire al consumatore l'uso corretto. Non è richiesto per tutti i prodotti ma solo quando sono effettivamente necessarie, in particolare quando il prodotto richiede operazioni di preparazioni. Per gli alimenti surgelati è fondamentale fornire le indicazioni sulle modalità di cottura, sull'attrezzatura consigliata (forno, pentola ecc.) e se necessita lo scongelamento prima della cottura. Per i prodotti che richiedono un breve processo di riscaldamento per essere consumati potrebbero essere fornite istruzioni come "riscaldare in forno a 200 °C per 10 minuti", "riscaldare nel forno a microonde a 750 w per 5 minuti", ecc.

La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'applicazione del requisito a determinati alimenti, che al termine della stesura di questo lavoro non sono state ancora adottate.

Esempio 1 - Indicazione sulle istruzioni per l'uso per un alimento surgelato

Alimento surgelato	Disporre il prodotto ancora surgelato su una teglia ricoperta con carta da forno. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.
--------------------	--

Esempio 2 - Indicazione sulle istruzioni per l'uso per un alimento liofilizzato

Alimento liofilizzato	Versare il contenuto della busta in una pentola contenente 1 litro di acqua fredda, fare bollire senza coperchio, mescolando frequentemente; dall'ebollizione il prodotto deve cuocere per 12 minuti.
-----------------------	---

Esempio 3 - Informazioni per gli utilizzatori finali di patate fritte tagliate a bastoncino e altri prodotti fritti in olio o in forno al fine di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi che si possano ragionevolmente ottenere¹⁶²

Patate crude tagliate a bastoncino da friggere	Osservare le istruzioni di cottura raccomandate dal produttore: - mantenere la temperatura tra 160 e 175 °C durante la frittura e tra 180 e 220 °C per il forno. Se si usa la ventilazione la temperatura può essere inferiore; - cuocere le patate finché avranno assunto un colore giallo dorato; - non cuocerle troppo a lungo; - girare i prodotti da forno dopo 10 minuti o a metà del tempo di cottura totale;
--	--

¹⁶² Regolamento (UE) n. 2017/2158 Istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- se si preparano quantitativi di patate inferiori rispetto a quello indicato sulla confezione, ridurre il tempo di cottura per evitare l'eccessiva doratura del prodotto;- non riempire troppo il cestino della friggitrice; riempire il cestino a metà fino al segno, per evitare un eccessivo assorbimento di olio durante tempi di frittura estesi. |
|--|--|

Domande frequenti sull'argomento:

D - Per quanto riguarda le "istruzioni per l'uso", gli operatori del settore alimentare possono utilizzare il simbolo di un fornello o di un forno invece delle rispettive parole.

R - No, non è consentito l'utilizzo di simboli in sostituzione della lingua facilmente comprensibile dal consumatore. Le indicazioni obbligatorie, come le istruzioni per l'uso, devono essere espresse mediante parole e cifre. Il ricorso a pittogrammi o a simboli costituisce solo un mezzo di espressione complementare¹⁶³, che attualmente non risulta ancora autorizzato.

D – Realizziamo olive denocciolate in salamoia e vorremmo sapere se è obbligatorio avvisare il consumatore che può contenere frammenti di noccioli e se ci tutela da eventuali danni.

R - Purtroppo il Reg. (UE) n. 1169/11 non è molto esaustivo, un po' generico, in merito a questi aspetti, infatti solo l'art. 27 prevede approssimativamente che "le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso". Diversamente il Decr. L.vo del 6 settembre 2005 n. 206 Codice del consumo all'articolo 6, dal titolo "Contenuto minimo delle informazioni" è più preciso stabilendo al comma 1, lettera f) che "i prodotti o le confezioni dei prodotti destinati al consumatore, commercializzati sul territorio nazionale, riportano, chiaramente visibili e leggibili, almeno le indicazioni relative: (...) f) alle istruzioni, alle eventuali precauzioni e alla destinazione d'uso, ove utili ai fini di fruizione e sicurezza del prodotto". Di conseguenza è vostro interesse fornire una informazione "cautelativa" circa la presenza non intenzionale di frammenti di noccioli di olive.

K. TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO

Il titolo alcolometrico volumico indica la quantità d'alcool contenuta nelle bevande. Esso è determinato dalle modalità specifiche dell'Unione applicabili alle bevande¹⁶⁴.

Il titolo alcolometrico volumico effettivo è richiesto **solo** per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume. Pertanto, esso non va indicato per i prodotti alimentari diversi dalle bevande quali i prodotti dolciari preimballati. In tal caso l'alcool va riportato nell'elenco degli ingredienti senza altra aggiunta.

Come stabilito dall'Allegato XII del Regolamento, il valore è indicato da una cifra con non più di un decimale seguita dal simbolo "% vol" e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc.". Il titolo alcolometrico è determinato alla temperatura di 20 °C.

¹⁶³ Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013, punto 2.2.1.

¹⁶⁴ Art. 28, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Giova ricordare che il termine “volume” è riportato anche col simbolo “vol”, che non è un diminutivo ma solo simbolo: pertanto, qualora utilizzato, non riporta il punto finale.

Di seguito sono riportate le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all’indicazione del titolo alcolometrico volumico per categorie di bevande:

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall’uva;	0,5 % vol
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall’uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall’uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all’1,2 % in volume.	0,3 % vol

Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d’analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

È opportuno ricordare che il Regolamento non prevede l’obbligo di riportare in etichetta, per le bevande con contenuto alcolico superiore all’1,2 % in volume, le indicazioni quali l’elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale¹⁶⁵.

Domande frequenti sull’argomento:

D – Realizziamo una confettura a cui aggiungiamo un vino liquoroso, siamo obbligati ad indicare il titolo alcolometrico?

R - Il titolo alcolometrico volumico effettivo va indicato solo per le bevande (con più di 1,2% di alcol in volume), esso non va indicato quando la bevanda alcolica è un ingrediente di un alimento, come nel caso della confettura.

L. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Il Regolamento ha reso obbligatoria l’indicazione della **dichiarazione nutrizionale** per tutti i prodotti forniti al consumatore, tranne per alcuni alimenti indicati nell’Allegato V del Regolamento e per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio¹⁶⁶.

¹⁶⁵ Art. 16, paragrafo 4 del Reg. (UE) n. 1169/2011.

¹⁶⁶ Art. 44, paragrafo 1 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Per "**dichiarazione nutrizionale**" o "**etichettatura nutrizionale**" s'intendono le informazioni che indicano¹⁶⁷:

- a) il valore energetico¹⁶⁸; oppure
- b) il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti:
 - grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),
 - carboidrati (zuccheri, polioli, amido),
 - sale,
 - fibre,
 - proteine,
 - vitamine o sali minerali.

Ma il contenuto obbligatorio della dichiarazione nutrizionale può essere limitato all'indicazione solo del **valore energetico**, della quantità di **grassi**, degli **acidi grassi saturi**, dei **carboidrati**, degli **zuccheri**, delle **proteine** e infine del **sale**. È consentito riportare una dicitura indicante che **il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente** e può figurare nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale sugli alimenti ai quali non è stato aggiunto sale, come il latte, la verdura, la carne e il pesce. Se il sale è stato aggiunto nel corso della trasformazione o mediante l'aggiunta di ingredienti contenenti sale, come il prosciutto, il formaggio, le olive o le acciughe, questa dicitura non può essere utilizzata¹⁶⁹.

La presenza dei sali minerali e/o le vitamine nella dichiarazione nutrizionale è limitata a quelli elencati all'Allegato XIII, parte A, punto 1 del Regolamento a condizione che siano presenti nell'alimento in **quantità significativa** secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale Allegato.

Possono essere aggiunti alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria i sali minerali e le vitamine elencati a condizione che contengano almeno ¹⁷⁰:

- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

In tabella n. 5 si riportano le vitamine e i sali minerali che possono essere dichiarati, i relativi valori nutritivi di riferimento (VNR) e le corrispondenti quantità significativa (QS).

¹⁶⁷ Allegato I del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁶⁸ È consentito riportare solo il valore energetico per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume e per gli alimenti offerti in vendita non preimballati (Art. 30, paragrafi 4 e 5 del Regolamento (UE) n. 1169/2011) sebbene la dichiarazione nutrizionale per questi prodotti non è obbligatoria.

¹⁶⁹ Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013, punto 3.11.

¹⁷⁰ All. XIII, parte A del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Tab. 6 - Valori nutritivi di riferimento e relative quantità significative di vitamine e sali minerali

Vitamine e Sali minerali	Unità di misura	Valori nutritivi di riferimento (VNR)	QS per 100 g/ml o porzione singola nel caso di prodotti diversi dalle bevande (15%)	QS per 100 ml nel caso delle bevande (7,5%)
Vitamina A	(µg)	800	120	60
Vitamina D	(µg)	5	0,75	0,375
Vitamina E	(mg)	12	1,8	0,9
Vitamina K	(µg)	75	11,25	5,625
Vitamina C	(mg)	80	12	6
Tiammina	(mg)	1,1	0,165	0,0825
Riboflavina	(mg)	1,4	0,21	0,105
Niacina	(mg)	16	2,4	1,2
Vitamina B6	(mg)	1,4	0,21	0,105
Acido folico	(µg)	200	30	15
Vitamina B12	(µg)	2,5	0,375	0,187
Biotina	(µg)	50	7,5	3,75
Acido pantotenico	(mg)	6	0,9	0,45
Potassio	(mg)	2 000	300	150
Cloruro	(mg)	800	120	60
Calcio	(mg)	800	120	60
Fosforo	(mg)	700	105	52,5
Magnesio	(mg)	375	56,25	28,125
Ferro	(mg)	14	2,1	1,05
Zinco	(mg)	10	1,5	0,75
Rame	(mg)	1	0,15	0,075
Manganese	(mg)	2	0,3	0,15
Fluoro	(mg)	3,5	0,525	0,262
Selenio	(µg)	55	8,25	4,125
Cromo	(µg)	40	6	3
Molibdeno	(µg)	50	7,5	3,75
Iodio	(µg)	150	22,5	11,25

A titolo di esempio, l'Operatore che intendesse indicare il "selenio" nella dichiarazione nutrizionale della sua "zuppa di patate" deve accertarsi che contenga almeno 8,25 µg per 100 g (55x15%) di prodotto.

Prima di illustrare le modalità di espressione delle sostanze nutritive nella dichiarazione nutrizionale, occorre riepilogare le definizioni di tali sostanze, passaggio propedeutico per il loro corretto calcolo.

Tab. 7 - Definizioni specifiche dei nutrienti

"grassi":	i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;
"acidi grassi saturi":	gli acidi grassi che non presentano doppi legami;
"acidi grassi trans":	gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans;
"acidi grassi monoinsaturi":	gli acidi grassi con doppio legame cis;
"acidi grassi polinsaturi":	gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;
"carboidrati":	qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli;
"zuccheri":	tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;
"polioli":	gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;
"proteine":	il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: proteine = azoto totale (Kjeldahl) × 6,25;
"sale":	il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio × 2,5;
"fibre":	i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie: polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati, polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati, polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati.

Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'Allegato XIV del Regolamento:

- 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

Il calcolo dell'energia si ottiene dalla sommatoria dei valori ottenuti dai singoli coefficienti di conversione e da tutte le sostanze contenute nel prodotto finito.

Tab. 8 - Esempio di determinazione del valore energetico per 100 grammi di tonno al naturale

Coefficienti di conversione	Valori analitici g/100	Valori arrotondati ¹⁷¹	Energia per singolo nutriente kj/100	Energia per singolo nutriente kcal/100
- carboidrati (ad esclusione dei polioli) 17 kJ/g - 4 kcal/g	0,16	0	0	0
- polioli 10 kJ/g - 2,4 kcal/g	-	0	0	0
- proteine 17 kJ/g - 4 kcal/g	24,62	25	425	100
- grassi 37 kJ/g - 9 kcal/g	0,23	0	0	0
- salatrim 25 kJ/g - 6 kcal/g	-	0	0	0
- alcol (etanolo) 29 kJ/g - 7 kcal/g	-	0	0	0
- acidi organici 13 kJ/g - 3 kcal/g	-	0	0	0
- fibre 8 kJ/g - 2 kcal/g	-	0	0	0
- eritritolo 0 kJ/g - 0 kcal/g	-	0	0	0
Valore energetico per 100 di prodotto			425	100

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive da indicare, si riferiscono all'alimento così com'è venduto. Tali informazioni possono riguardare l'alimento pronto per il consumo e preparato secondo le modalità di preparazione fornite dal fabbricante, ad esempio le minestre disidratate in polvere¹⁷². Un altro esempio è dato dal valore energetico e dalle quantità di sostanze nutritive delle formule per lattanti e delle formule di proseguimento che sono espressi per 100 ml di alimento pronto all'uso dopo una preparazione conforme alle istruzioni del fabbricante¹⁷³.

I valori da dichiarare sono valori medi determinati, a seconda dei casi, sulla base:

- dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
- del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

Il **valore medio** è definito nell'Allegato I del Regolamento come "il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo", in altre parole il contenuto effettivo può variare rispetto al valore dichiarato per svariati fattori, quali la fonte dei valori prescelta (lettere a), b) e c) sopra elencate), l'incertezza di misura dell'analisi, le variazioni degli ingredienti utilizzati, gli effetti del trattamento, le condizioni e la arco di tempo di conservazione.

Come per il calcolo, anche le modalità di espressione del valore energetico e delle quantità di sostanze nutritive che formano la dichiarazione nutrizionale sono prestabilite dal Regolamento.

¹⁷¹ Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione dei nutrienti – Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale del Ministero della Salute.

¹⁷² Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013, punto 3.10.

¹⁷³ Art. 7, paragrafo 6 del Regolamento (UE) n. 2016/127.

Essi sono espressi per 100 g o per 100 ml, ricorrendo alle unità di misura e all'ordine di presentazione di seguito riportato:

Tab. 9 - Espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale

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'All. XIII, parte A, punto 1 del Regolamento

Le indicazioni nutrizionali devono essere presentate tutte insieme (obbligatorie e facoltative) in un unico formato chiaro nell'ordine di presentazione prestabilito, e se lo spazio lo consente sono presentate in formato tabulare, con allineamento delle cifre:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	257 Kj / 60 kcal
Grassi	0.5 g
di cui acidi grassi saturi	0 (<0.1) g
Carboidrati	7.5 g
di cui Zuccheri	5.0 g
Proteine	5.3 g
Sale	0 (<0.005) g

In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare:

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 257 Kj / 60 kcal, Grassi 0.5 g, di cui acidi grassi saturi 0 g (<0.1), Carboidrati 7.5 g, di cui Zuccheri 5.0 g, Proteine 5.3 g, Sale 0 g (<0.005).

Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo "**contiene quantità trascurabili di ...**" e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale, ove essa sia presente (art. 34, paragrafo 5 del Regolamento).

Finora non sono stati adottati dalla Commissione UE atti di esecuzione concernenti il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, che possono essere considerati trascurabili come previsto dallo stesso Regolamento.

Le eventuali dichiarazioni relative alle **vitamine e/o ai sali minerali**, oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml, devono essere espresse, per 100 g o per 100 ml, quali percentuali delle assunzioni di riferimento indicati nella tabella 5 precedentemente riportata (Allegato XIII, parte A, punto 1 del Regolamento). Mentre, per il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, già espresse per 100 g o per 100 ml, possono essere espressi, volontariamente, per 100 g o 100 ml, quale percentuale delle assunzioni (o consumo) di riferimento (Allegato XIII, parte B del Regolamento):

Tab. 10 - Consumi di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai sali minerali (adulti) (All. XIII, parte B del Regolamento)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

In loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: "*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)*".

Tab. 11 - Esempio di dichiarazione nutrizionale completa

Valori nutrizionali medi	Per 100 g (o per 100 ml)	Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene 5 porzioni	% del consumo di riferimento giornaliero per 100 g (o 100 ml)*
Energia	257 kJ 60 kcal	514 kJ / 120 kcal	3
Grassi	0.5 g	1.0 g	0.7
di cui Acidi grassi saturi	0 (<0.1) g	0.1 g	0
Carboidrati	7.5 g	15 g	3
di cui Zuccheri	5.0 g	10 g	6
Fibra	2.5 g	5.0 g	
Proteine	5.3 g	11 g	11
Sale	0 (<0.005) g	0 (<0.005) g	0
Vitamine:			
Vitamina C	30 mg	60 mg	38
Tiammina	0.30 mg	0.60 mg	27
*"Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"			

Oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per **porzione e/o per unità di consumo**¹⁷⁴, facilmente riconoscibile dal consumatore, a condizione che siano quantificate sull'etichetta la porzione o le unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio, come illustrato in tabella n. 12.

Tab. 12 - Esempio di dichiarazione nutrizionale per porzione¹⁷⁵

Valori nutrizionali medi	----- (Condizione) -----	
	Per 100 g	Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene 5 porzioni
Energia	257 kj 60 kcal	514 kj / 120 kcal
Grassi	0.5 g	1.0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 (<0.1) g	0.1 g
Carboidrati	7.5 g	15 g
di cui Zuccheri	5.0 g	10 g
Fibra	2.5 g	5.0 g
Proteine	5.3 g	11 g
Sale	0 (<0.005) g	0 (<0.005) g

In presenza di vitamine e sali minerali, anche nell'espressione per porzione e/o per unità di consumo, occorre garantire le espressioni delle percentuali delle assunzioni di riferimento per 100 g/ml, come illustrato in tabella n. 13.

Tab. 13 - Esempio di dichiarazione nutrizionale per porzione in presenza di vitamine e/o sali minerali¹⁷⁶

Valori nutrizionali medi	----- (Condizione) -----		
	Per 100 g	Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene 5 porzioni	% di assunzione di riferimento giornaliero per 100 g*
Energia	257 kj 60 kcal	514 kj / 120 kcal	
Grassi	0.5 g	1.0 g	
di cui Acidi grassi saturi	0 (<0.1) g	0.1 g	
Carboidrati	7.5 g	15 g	
di cui Zuccheri	5.0 g	10 g	
Fibra	2.5 g	5.0 g	

¹⁷⁴ L'unità di consumo deve essere facilmente riconoscibile dal consumatore e si definisce come un'unità che può essere consumata individualmente. Un'unità di consumo non corrisponde necessariamente a una porzione. Per una tavoletta di cioccolata, ad esempio, l'unità di consumo potrebbe essere un quadrato, mentre una porzione ne comprenderebbe più di uno. Domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori del 31 gennaio 2013, punto 3.22.

¹⁷⁵ Art. 33, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁷⁶ Art. 33, paragrafo 1, lettera b) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Proteine	5.3 g	11 g	
Sale	0 (<0.005) g	0 (<0.005) g	
Vitamina C	30 mg	60 mg	38%
Tiammina	0.30 mg	0.60 mg	27%

Diversamente dalle vitamine e dai sali minerali, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, oltre alla espressione per 100 g/ml, possono essere espresse per porzione o per unità di consumo in aggiunta o al posto del consumo di riferimento in percentuale per 100 g/ml, come illustrato in tabella n. 14.

Tab. 14 - Esempio di dichiarazione nutrizionale per porzione e/o percentuale del consumo di riferimento giornaliero senza vitamine e/o sali minerali¹⁷⁷

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	-----Opzione-1 -----	
		Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene 5 porzioni	% del consumo di riferimento giornaliero per 100 g*
Energia	257 kj 60 kcal	514 kj / 120 kcal	3%
Grassi	0.5 g	1.0 g	0.7%
di cui Acidi grassi saturi	0 (<0.1) g	0.1 g	0%
Carboidrati	7.5 g	15 g	3%
di cui Zuccheri	5.0 g	10 g	6%
Fibra	2.5 g	5.0 g	-
Proteine	5.3 g	11 g	11%
Sale	0 (<0.005) g	0 (<0.005) g	0%

****Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)****

Queste percentuali, in aggiunta o al posto di tale indicazione per 100g, possono essere espresse per porzioni o per unità di consumo¹⁷⁸ (Tab. 14). Nell'esempio successivo con vitamina e/o sali minerali (Tab. 15), la percentuale per 100 g di Vitamina C deve essere sempre presente, non è opzionale, mentre per le altre sostanze, le percentuali possono essere espresse per porzioni o per unità di consumo in aggiunta o al posto di tale indicazione per 100 g.

¹⁷⁷ Art. 33, paragrafo 1, lettera c) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁷⁸ Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 3.4.1.

Tab. 15 - Esempio di dichiarazione nutrizionale per porzione e/o percentuale del consumo di riferimento giornaliero con vitamine e/o sali minerali ¹⁷⁹

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	-----Opzione-2 -----	
		Per porzione 1 porzione = 200 g Contiene 5 porzioni	% del consumo di riferimento giornaliero per 200 g*
Energia	257 kj 60 kcal	514 kj / 120 kcal	6%
Grassi	0.5 g	1.0 g	1.4%
di cui Acidi grassi saturi	0 (<0.1) g	0.1 g	0,5%
Carboidrati	7.5 g	15 g	6%
di cui Zuccheri	5.0 g	10 g	12%
Fibra	2.5 g	5.0 g	-
Proteine	5.3 g	11 g	22%
Sale	0 (<0.005) g	0 (<0.005) g	0%
Vitamina C	30 mg	60 mg	76%

****Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)****

Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, si può **ripetere**, in altri punti dell'imballaggio, il valore energetico (art. 30, paragrafo 3, lettera a) oppure il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (art. 30, paragrafo 3, lettera b). Per la ripetizione, è possibile utilizzare anche altre forme di espressione, diversa dal formato tabellare, usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri (art. 35, comma 1).

I **valori ripetuti** possono essere alternativamente espressi per 100 g/ml oppure per porzione o per unità di consumo. In quest'ultimo caso occorre sempre quantificare la porzione o l'unità di consumo (es. 1 cotoletta pari a 120 g). La forma di espressione per 100 g/ml può essere sostituita dalla percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'Allegato XIII, parte B¹⁸⁰; tuttavia il valore energetico deve essere espresso anche per 100 g/ml.

¹⁷⁹ Art. 33, paragrafo 1, lettera c) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁸⁰ Art. 33, paragrafo 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

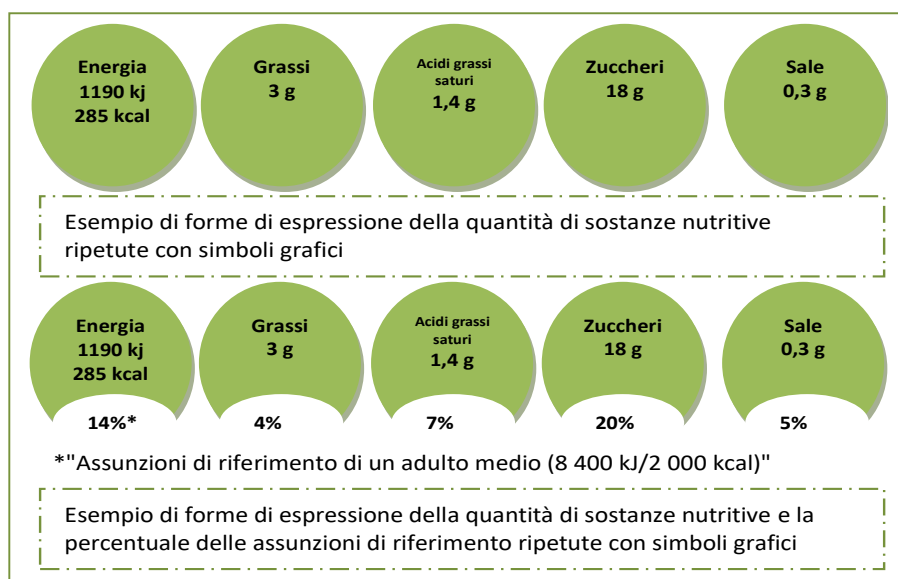
Quando i valori energetici sono espressi in percentuali delle assunzioni di riferimento fissate nell'Allegato XIII, parte B del Regolamento, è necessario indicare, in prossimità della figura, la dicitura "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)".

La dichiarazione nutrizionale, per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure che siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, non è obbligatoria, ma, se l'Operatore decide di fornirla, essa può limitarsi:

- a) al valore energetico; oppure
- b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale¹⁸¹.

In tal caso, il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo. La porzione o l'unità utilizzata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale¹⁸².

La presentazione della dichiarazione nutrizionale dei prodotti non preimballati può essere diversa dalla forma tabellare con le cifre allineate o in formato lineare¹⁸³, come illustrata negli esempi delle informazioni nutrizionali ripetute.



L'art. 35 del Regolamento stabilisce che, oltre alle forme di espressione fin qui esaminate, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere indicati anche mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, con la finalità di stimolare il consumatore a leggere le informazioni nutrizionali per adeguare le scelte di consumo ad una sana alimentazione. Tale opzione aggiuntiva, rientra nella possibilità data agli Stati membri di raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più **forme di espressione o presentazione supplementari** della dichiarazione nutrizionale obbligatoria.

A tale scopo, il Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19 novembre 2020¹⁸⁴ ha stabilito le regole per utilizzare la forma di presentazione complementare alla dichiarazione nutrizionale raccomandata dallo Stato italiano, denominata "**NutrInform Battery**", che si ispira

¹⁸¹ Art. 30, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁸² Art. 33, paragrafi 3 e 4 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁸³ Art. 34, paragrafo 4 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁸⁴ Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19 novembre 2020 pubblicato in G.U. 304, 7.12.20 - Forma di presentazione e condizioni di utilizzo del logo nutrizionale facoltativo complementare alla dichiarazione nutrizionale in applicazione dell'art. 35 del Reg. (UE) 1169/2011.

graficamente alle “batterie”. Gli operatori potranno aderire alla forma supplementare volontariamente, ma le modalità dovranno essere conformi all’Allegato del predetto Decreto.

In pratica, gli operatori, dovranno fare riferimento alle assunzioni di riferimento (AR) indicate nell’All. XIII, parte B del Regolamento.

Le AR rappresentano¹⁸⁵ le quantità giornaliere medie raccomandate di energia e nutrienti, quindi il valore percentuale riportato nell'icona si configura come un indicatore numerico della copertura del fabbisogno giornaliero. Le icone AR consentono quindi di capire quanto i nutrienti contenuti in un dato alimento (di solito energia, zuccheri, grassi, grassi saturi e sale in quanto le percentuali delle AR sono indicate all'interno di icone poste sul Front Of Package) contribuiscono percentualmente alle esigenze quotidiane di un adulto di riferimento. Il logo nutrizionale "NutrInform Battery" è conforme alla rappresentazione grafica dell'esempio di seguito riportato ed è costituita dalle colonnine delle assunzioni di riferimento integrate dalla riproduzione di singole "batterie". Lo schema grafico è il seguente:

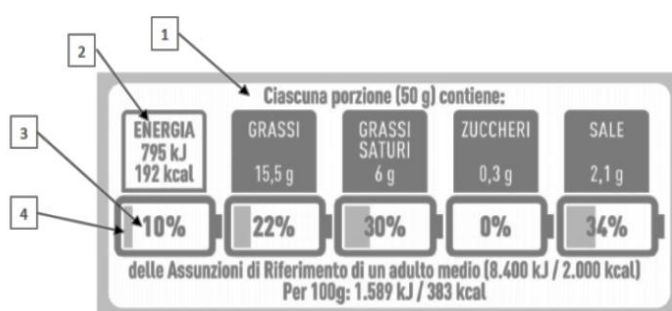


Fig. 5 – Esempio di "NutrInform Battery" - Allegato A del Decreto MiSE del 19.11.2020

Legenda:

1. Tutti i valori espressi sono relativi alla singola porzione.
2. Ogni box contiene l'indicazione quantitativa del contenuto di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale della singola porzione. Il contenuto energetico è espresso sia in Joule che in calorie. I contenuti di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale sono espressi in grammi.
3. All'interno del simbolo a "batteria" è indicata la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale apportati dalla singola porzione rispetto alla quantità giornaliera di assunzione raccomandata. Le quantità di assunzione giornaliera raccomandate per un adulto medio sono:
Energia: 8400 KJ/2000 Kcal;
Grassi: 70 g;
Acidi grassi saturi: 20 g;
Zuccheri: 90 g;
Sale: 6 g.
4. La parte carica della “batteria” rappresenta graficamente la percentuale di energia o nutrienti contenuta nella singola porzione, permettendo di quantificarla anche visivamente. Per una dieta quotidiana equilibrata, la somma di ciò che si ingerisce durante il giorno non deve superare il 100% delle quantità di assunzione giornaliera raccomandate.

Il Ministero della salute, il Ministero dello sviluppo economico ed il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in qualità di amministrazioni proponenti del Decreto

¹⁸⁵ Allegato A del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19 novembre 2020.

istitutivo del marchio NutrInform Battery, hanno indicato, mediante un manuale d'uso¹⁸⁶, le condizioni d'uso del marchio nonché le indicazioni sulla sua progettazione, presentazione e posizionamento dello stesso.

Benché si invita il lettore a consultare il Manuale d'uso, di seguito se ne riportano i tratti salienti:

- Il titolare del marchio "NutrInform" è il Ministero dello sviluppo economico che lo gestisce;
- L'utilizzatore del marchio, come previsto dall'articolo 3 "Monitoraggio" del Decreto, deve inviare la comunicazione relativa all'adozione al seguente indirizzo di posta elettronica: nutrinformbattery@sanita.it;
- Il diritto all'utilizzo del marchio viene riconosciuto gratuitamente a tutti gli operatori che ne comunichino la volontà registrandosi sull'apposita sezione del sito web del Ministero della salute;
- Vengono riportate le condizioni d'uso, di grafica, la posizione nel "campo visivo principale" della confezione, i divieti, la responsabilità ecc.;
- L'operatore è autorizzato a utilizzare il marchio in conformità con le norme di utilizzo, fino ad espressa revoca del sistema da parte delle amministrazioni proponenti;
- Suggerimenti per la costruzione:
 - Informazioni sulle dimensioni della porzione specifica del prodotto, espresse in grammi o millilitri. Per tale punto, si fa esplicito riferimento al concetto di "**porzione standard**", elencate¹⁸⁷ nel Manuale, che rappresenta la quantità specifica di un alimento, normalmente espressa in grammi, che si assume come unità di misura di riferimento;
 - Informazioni sul valore energetico espressi in kilo-joule (kJ) e kilo-calorie (kcal) per 100g/ml e per una porzione specifica del prodotto, sulle quantità di grammi di grassi, grassi saturi, zuccheri (totali) e sale in una porzione specifica del prodotto. La terminologia e le unità di misura che possono essere utilizzate sono quelle stabilite nel Regolamento. Gli arrotondamenti appropriati sono quelle delle *Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale del Ministero della Salute* (vedi tabella 16);
 - Informazioni sull'assunzione di riferimento in percentuale (%AR) in base alla quantità di ogni nutriente e del valore energetico contenuti in una porzione sono quelle indicate nell'Allegato XIII, parte B del Regolamento, con esclusione dei carboidrati e delle proteine:

Assunzioni di Riferimento	
Energia (kJ)	8.400
Energia (kcal)	2.000
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Zuccheri	90 g
Sale	6 g

¹⁸⁶ MANUALE D'USO DEL MARCHIO NUTRIZIONALE "NUTRINFORM BATTERY". Avviso di pubblicazione del 19.01.2021 del Ministero dello sviluppo economico.

¹⁸⁷ Tabella 1 – Entità delle porzioni standard estratte da revisione 2018 delle Linee Guida per una sana alimentazione (<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>) per un fabbisogno energetico di 2000 kcal/die riferite ad individuo adulto in buona salute, del MANUALE D'USO DEL MARCHIO NUTRIZIONALE "NUTRINFORM BATTERY".

- I calcoli per arrivare alla %AR corretta per ogni nutriente ed energia sono i seguenti:
 - Energia: $(\text{Valore dell'energia per porzione} / \text{AR dell'energia}) \times 100 = \%AR \text{ energia}$.
 - Nutrienti: $(\text{Quantità del nutriente per porzione} / \text{AR del nutriente}) \times 100 = \%AR \text{ nutriente}$.
- Per ciascun nutriente, deve essere visualizzato in etichetta il dato percentuale dell'AR, arrotondato al numero intero più vicino. Ad esempio, il valore 18,6% deve essere arrotondato a 19%.
- I nutrienti presenti in una porzione per un valore inferiore all'1% dell'AR possono essere dichiarati come <1%.
- Per chiarire il significato del dato relativo alla %AR, deve essere presente in etichetta la dichiarazione "*delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ/2.000kcal)*".

Tolleranze applicabili alla dichiarazione nutrizionale

Come è stato precedentemente riportato, i valori dichiarati sono **valori medi** che rappresentano meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento e che tengono conto delle **tolleranze** dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo. Le tolleranze sono imprescindibili ai fini della dichiarazione nutrizionale in quanto, a causa delle variazioni sopra riportate, il contenuto di sostanze nutritive degli alimenti non può sempre corrispondere esattamente a quello indicato nell'etichetta. Tali tolleranze sono state oggetto di un accordo raggiunto tra gli Stati membri e formalizzate in una Linea guida della Commissione Europea di dicembre 2012, che non avendo forza di legge, rappresenta per gli Operatori solo un suggerimento di condotta; tuttavia *la Commissione raccomanda l'adozione di un approccio proporzionato e pragmatico per l'adeguamento dei controlli ufficiali sulla base della presente guida dell'UE in materia di tolleranze.*

Tab. 16 - Tolleranze ammissibili per alimenti diversi dagli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura

Elemento nutritivo	Quantità	Tolleranze ammissibili per gli alimenti (inclusa l'incertezza di misura)
Vitamine	-	+50%** -35% ** per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato
Minerali	-	+45% -35%
Carboidrati, zucchero, Proteine, fibre	≥10 g per 100 g	±2 g
	10-40 g per 100 g	±20%
	>40 g per 100 g	±8 g
Grassi	≥10 g per 100 g	±1.5 g

Tab. 16 - Tolleranze ammissibili per alimenti diversi dagli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura

Elemento nutritivo	Quantità	Tolleranze ammissibili per gli alimenti (inclusa l'incertezza di misura)
	10-40 g per 100 g	±20%
	>40 g per 100 g	±8 g
Acidi grassi saturi, acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi	<4 g per 100 g	±0.8 g
	≥4g per 100 g	±20%
Sodio	<0.5 g per 100 g	±0.15 g
	≥0.5 g per 100 g	±20%
Sale	<1.25 g per 100 g	±0.375 g
	≥1.25 g per 100 g	±20%

Le regole di arrotondamento sono tra i fattori che influenzano la fissazione delle tolleranze, incluso il numero di cifre significative o decimali per evitare un livello di precisione non veritiero. Esse devono essere prese in considerazione per valutare se il valore, che è stato determinato nel corso dell'analisi dall'autorità di controllo, rientra nei limiti di tolleranza.

Tab. 17 - Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione nutrizionale nell'etichettatura nutrizionale degli alimenti

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia	-	all'unità di kJ/kcal più vicina (senza decimali)
Grassi*, carboidrati*, zuccheri *, proteine*, fibre*, polioli*, amido*	≥ 10 g per100 g o ml	al grammo più vicino (senza decimali)
	<10 g e >0,5 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤0,5 g per 100 g o ml	"0 g" o "<0,5 g" autorizzato
Acidi grassi saturi* monoinsaturi*, polinsaturi*	≥10 g per 100 g o ml	al grammo più vicino (senza decimali)
	<10 g e >0,1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤0,1 g per 100 g o ml	"0 g" o "<0,1 g" autorizzato
Sodio	≥1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	<1 g e >0,005 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino

Tab. 17 - Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione nutrizionale nell'etichettatura nutrizionale degli alimenti		
Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
	quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0,005$ g per 100 g o ml	"0 g" o "<0,005 g" autorizzato
Sali	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	<1 g e $>0,0125$ g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0,0125$ g per 100 g o ml	"0 g" o "<0,01 g" autorizzato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloruro di calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

* non applicabile alle sottocategorie

Circa le tolleranze da applicare alla dichiarazione nutrizionale, la Linea guida destinata alle autorità competenti per il controllo, precisa che si tratta di un documento di "orientamento" (rif. pag. 2, paragrafo 1.1), mentre l'interpretazione ufficiale della legislazione (Regolamento (UE) n. 1169/2011) è di competenza esclusiva delle autorità giudiziarie (rif. pag. 2, paragrafo 1).

In ogni modo, tale documento è importante per gli esempi illustrati che ne facilitano la comprensione e l'applicazione delle tolleranze. A titolo di esempio, un valore di grassi pari a 13,5 g, che per arrotondamento viene dichiarato 14 g, dovrebbe essere così interpretato:

- tenendo conto del range di arrotondamento possibile, il valore dichiarato equivale ad un apporto di grassi compreso tra 13,50 e 14,45 g;
- il valore minimo calcolato è pari al valore inferiore (13,50) meno lo scostamento tollerato del 20% (2,7 g): $13,50 - 2,7 = 10,8$ g e il successivo arrotondamento è pari a 11 g;
- il valore massimo calcolato è pari al valore superiore (14,45) più lo scostamento tollerato del 20% (2,89 g): $14,45 + 2,89 = 17,34$ g e il successivo arrotondamento è pari a 17 g;

Pertanto, se il controllo ufficiale rileva un contenuto di grassi compreso tra 11 g e 17 g il valore si colloca entro il margine di tolleranza.

Si sottolinea che un risultato eventualmente al di fuori della tolleranza deve essere valutato, dagli organi di controllo, caso per caso e non deve corrispondere immediatamente ad una sanzione ma andrebbe richiesto un "**razionale**" all'OSA (rif. paragrafo 1.3 della Circolare MinSal¹⁸⁸) con cui giustificare le deviazioni riscontrate rispetto ai valori di tolleranza stabiliti.

Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

La dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria, oltre per gli alimenti ceduti non preimballati di cui all'art. 44 del Regolamento, per tutti gli alimenti elencati all'Allegato V e all'articolo 16, paragrafo 4 ovvero:

¹⁸⁸ Circ. MIN. SALUTE del 16.6.16 Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale.

1. i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;	11. gli additivi alimentari;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;	12. i coadiuvanti tecnologici;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;	13. gli enzimi alimentari;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;	14. la gelatina;
5. il sale e i succedanei del sale;	15. i composti di gelificazione per marmellate;
6. gli edulcoranti da tavola;	16. i lieviti;
7. gli estratti di caffè e di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;	17. le gomme da masticare;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;	18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm ² ;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;	19. gli alimenti forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente il consumatore finale.
10. gli aromi;	20. bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume (vedi anche art. 16, paragraf. 4 del Regolamento)

La deroga prevista dal punto 19 dell'Allegato V del Regolamento va applicata con i seguenti criteri interpretativi¹⁸⁹:

- **Alimenti artigianali.** La circolare sottolinea che, sebbene nella versione italiana del testo è riportato *“anche confezionati in maniera artigianale”*, la deroga non va applicata nel caso di mero *collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare*¹⁹⁰ ma solo quando il prodotto è interamente realizzato

¹⁸⁹ Circolare Ministero dello Sviluppo Economico e Ministero della Salute del 16.11.2016 – Disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V, punto 19.

¹⁹⁰ "Confezionamento": il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore (Art. 2, comma 1, lettera j) del Regolamento (CE) n. 852/2004).

artigianalmente, come si evince dal testo in lingua inglese “including handcrafted food” (anche alimenti realizzati artigianalmente).

- **Fornitura diretta.** Cessione degli alimenti, senza l'intervento di intermediari, ad esempio i prodotti alimentari realizzati da operatori nell'esercizio dell'attività agrituristica, quali le marmellate, confetture ecc., e ceduti ai propri ospiti;
- **Dal venditore di piccole quantità di prodotti.** In questo caso, la Circolare cita la Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione, allo scopo di far rientrare nella deroga la cessione da parte di “microimprese”¹⁹¹.
- **Livello locale delle strutture di vendita.** Il “*livello locale*”¹⁹² viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini; ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante”.
- **Vendita al dettaglio.** In questa definizione rientra l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale¹⁹³ nonché l'attività svolta nell'ambito della collettività.¹⁹⁴

Quando l'etichetta delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico (art. 30, paragrafo 4 del Regolamento). Analogamente, quando l'etichetta dei prodotti non preimballati cui all'art. 44, paragrafo 1, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi (art. 30, paragrafo 5 del Regolamento):

a) al valore energetico; oppure

b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

Si evidenzia che gli **integratori alimentari** e le **acque minerali naturali**, sono escluse dal campo di applicazione del Regolamento.

Le **indicazioni nutrizionali obbligatorie**, elencate all'articolo 30, comma 1, oltre ad essere **integrate** con le indicazioni riportate al comma 2 dello stesso articolo, possono essere **ulteriormente integrate** qualora sia formulata un'**indicazione nutrizionale e/o sulla salute** per una determinata sostanza nutritiva ai sensi del Regolamento (CE) n. 1924/2006¹⁹⁵. In tal caso “*la quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli artt. 31, 32 e 33 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (art. 49 del Regolamento)*”. A questo si aggiunge quanto stabilito dall'art. 50 del Regolamento il quale stabilisce

¹⁹¹ Nella categoria delle PMI si definisce microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR (Art. 2, comma 3 dell'Allegato della RACCOMANDAZIONE (2003/361/CE) DELLA COMMISSIONE.

¹⁹² Accordo Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano 29 aprile 2010 pubblicato in G.U. 121, 26.05.10.

¹⁹³ Art. 4 del Decreto Legislativo del 31.03.98 n. 114.

¹⁹⁴ Art. 2, paragrafo 2, lettera d) del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁹⁵ Regolamento (CE) n. 1924/2006 del 20.12.06 Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari pubblicato in G.U.U.E. L 404, 30.12.06.

che “l’etichettatura nutrizionale dei prodotti ai quali siano stati aggiunti vitamine e minerali¹⁹⁶ e che sono disciplinati dal presente regolamento (Reg. (CE) n. 1925/2006 – NdR) è obbligatoria. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all’art. 30, paragr. 1, del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (...) e nelle quantità totali di vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all’alimento”. Si rammenta che le vitamine e minerali possono essere aggiunte solo a talune categorie di alimenti, quali integratori alimentari, alimenti destinati a un'alimentazione particolare, nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, alimenti geneticamente modificati, additivi e aromi, mentre non possono essere aggiunti a prodotti alimentari non trasformati, compresi, a titolo esemplificativo e non limitativo, frutta, verdura, carne, pollame e pesce, le bevande con tenore alcolico superiore all'1,2 % in volume, ecc.

L’**indicazione (o claim) nutrizionale**, da non confondere con la dichiarazione nutrizionale, è un’informazione volontaria, definita dall’art. 2, paragrafo 2, punto 4, del Regolamento (CE) n. 1924/06, come “qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute: a) all'energia (valore calorico) che i) apporta, ii) apporta a tasso ridotto o accresciuto, o iii) non apporta, e/o b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che i) contiene, ii) contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o iii) non contiene”, mentre per **indicazioni sulla salute**, art. 2, paragrafo 2, punto 5, del Regolamento (CE) n. 1924/06, si intende “qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute”.

Diversa ancora è l’**indicazione relativa alla riduzione di un rischio di malattia**, art. 2, paragrafo 2, punto 6 del Regolamento (CE) n. 1924/06, che consiste in “qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana”.

Le **indicazioni nutrizionali** sono consentite solo se elencate nell'Allegato I del Regolamento (CE) n.1924/06 e conformi alle condizioni ivi stabilite e di seguito riportate:

INDICAZIONI NUTRIZIONALI	CONDIZIONI DI APPLICAZIONE
A BASSO CONTENUTO CALORICO	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).
A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO	L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.
SENZA CALORIE	L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

¹⁹⁶ Regolamento (CE) n. 1925/2006 del 20.12.06 Aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti pubblicato in G.U.U.E. L 404, 30.12.06.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI	CONDIZIONI DI APPLICAZIONE
A BASSO CONTENUTO DI GRASSI	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).
SENZA GRASSI	L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % senza grassi" sono tuttavia proibite
A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.
SENZA GRASSI SATURI	L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.
A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.
SENZA ZUCCHERI	L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI".
A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della Dir. 80/777/CEE (ora Dir. 2009/54/CEE – NdR), questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.
A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE	L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.
SENZA SODIO o SENZA SALE	L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.
SENZA SODIO/SALE AGGIUNTO	L'indicazione che all'alimento non è stato aggiunto sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo quando il prodotto non contiene sodio/sale aggiunto né ogni altro ingrediente contenente sodio/sale aggiunto e il contenuto di sodio del

INDICAZIONI NUTRIZIONALI	CONDIZIONI DI APPLICAZIONE
FONTE DI FIBRE	<p>prodotto non supera 0,12 g, o il valore equivalente di sale, per ogni 100 g o 100 ml.</p> <p>L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.</p>
AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE	<p>L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.</p>
FONTE DI PROTEINE	<p>L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.</p>
AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE	<p>L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.</p>
FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]	<p>L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della Dir. 90/496/CEE (ora All. XIII, parte A del Regolamento (UE) n. 1169/11 – NdR) o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'art. 6 del Reg. (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.</p>
AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]	<p>L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una "fonte di "[NOME DELLA O DELLE VITAMINE] e/o [NOME DEL O DEI MINERALI]".</p>
CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]	<p>L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'art. 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione "fonte di".</p>
A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]	<p>L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.</p>
A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]	<p>L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla Dir. 90/496/CEE (ora All. XIII, parte B del Regolamento (UE) n. 1169/11 – NdR), e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.</p> <p>L'indicazione "a tasso ridotto di grassi saturi" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo:</p>

INDICAZIONI NUTRIZIONALI	CONDIZIONI DI APPLICAZIONE
	<p>a) se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore almeno del 30 % alla somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans in un prodotto analogo; nonché</p> <p>b) se il contenuto in acidi grassi trans del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello rintracciabile in un prodotto analogo.</p> <p>L'indicazione "a tasso ridotto di zuccheri" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se la quantità di energia del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore alla quantità di energia di un prodotto analogo.</p>
LEGGERO/LIGHT	L'indicazione che un prodotto è "leggero" o "light" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light".
NATURALMENTE/NATURALE	Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine "naturalmente/naturale" può essere inserito all'inizio dell'indicazione.
FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3	L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.
RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3	L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.
RICCO DI GRASSI MONOINSATURI	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.
RICCO DI GRASSI POLINSATURI	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.
RICCO DI GRASSI INSATURI	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto."

Esempio applicativo: Purè di cavolfiore con l'indicazione nutrizionale "**Fonte di Vitamina C**". Per i *claims* nutrizionali del tipo "FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]", come sopra riportato, sussistono le seguenti condizioni:

1. L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della Dir. 90/496/CEE (ora All. XIII, parte A del Regolamento (UE) n. 1169/11 – NdR) o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'art. 6

del Reg. CE n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti;

2. Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'art. 30, paragr. 2, del Reg. (UE) n. 1169/2011, la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 del Reg. (UE) n. 1169/2011:

Tab. 18 - Esempio di dichiarazione nutrizionale integrata della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale "Fonte di Vitamina C".

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 115 Kj / 34 kcal, Grassi 0,3 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g, Carboidrati 4,2 g, di cui Zuccheri 2,2 g, Fibre 1,9 g, Proteine 2,7 g, Sale 0,5 g, Vitamina C 18 mg.

Tra le indicazioni nutrizionali elencate nell'Allegato I del Regolamento (CE) n.1924/06 si contraddistinguono, e meritano un approfondimento specifico, quelle che sono definite "**indicazioni comparative**", previste dall'articolo 9 dello stesso Regolamento e così disciplinate:

"1. Fatta salva la direttiva 84/450/CEE, il confronto può essere fatto soltanto tra alimenti della stessa categoria prendendo in considerazione una gamma di alimenti di tale categoria. La differenza nella quantità di una sostanza nutritiva e/o nel valore energetico è specificata e il confronto è riferito alla stessa quantità di prodotto.

2. Le indicazioni nutrizionali comparative confrontano la composizione dell'alimento in questione con una gamma di alimenti della stessa categoria privi di una composizione che consenta loro di recare un'indicazione, compresi alimenti di altre marche."

In particolare l'Allegato I del citato Regolamento prevede il seguente claim nutrizionale con la relativa condizione:

"A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10 % nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE (ora All. XIII, parte A del Regolamento (UE) n. 1169/11 – NdR), e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25 %."

Alcuni accorgimenti in merito alla corretta indicazione derivano poi dall'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO e in particolare l'Autorità (Agcom) ha più volte ribadito che, al fine di rendere un'informazione trasparente e completa al consumatore, occorre che venga puntualmente individuato – nel medesimo spazio visivo e in stretta contiguità, adottando la medesima evidenza grafica o sonora, a seconda del supporto utilizzato - il termine di raffronto preso in considerazione dal professionista" (ADUNANZA del 3 febbraio 2015).

Di conseguenza una dicitura quale la dicitura "A TASSO RIDOTTO DI SALE" o "- 25% di sale" deve essere immediatamente seguita dalla precisazione "rispetto alla media del salame più venduto", recante un asterisco che rimanda al sito internet aziendale, o QR CODE in cui è possibile consultare la **tabella comparativa** che illustra la percentuale di sale contenuto nei principali marchi concorrenti.

Inoltre l'azienda si impegna (AGCOM - ADUNANZA del 3 febbraio 2015) ad intervenire sulla tabella comparativa pubblicata nel sito aziendale, ove si indicano i brand (i maggiori operatori del

mercato) e i valori presi a riferimento per calcolare la riduzione di sale vantata per la propria referenza:

a) aggiornamento periodico, con cadenza annuale, dei contenuti della tabella, modificando, ove sia necessario, l'elenco dei marchi e le relative percentuali di sale;

b) specificazione di tutti i marchi cui si riferiscono le percentuali di sale utilizzate come termine di paragone;

c) esplicitazione con chiarezza il prodotto cui si riferisce la comparazione.

Le **indicazioni sulla salute** possono essere fornite sui prodotti alimentari solo se presenti e conformemente alle condizioni precisate nell'allegato del Regolamento (UE) n.432/2012¹⁹⁷. A titolo puramente indicativo si riportano alcune indicazioni:

Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Indicazione	Condizioni d'uso dell'indicazione
Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che apporti almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di AL.
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.

Esempio applicativo: Biscotti al cioccolato con l'indicazione salutistica "con betaglucani che aiutano a controllare il colesterolo". Anche per i *claims* salutistici, sussistono due condizioni:

1. L'indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata e accompagnata dall'informazione al consumatore che *l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani*, es. "la dose giornaliera efficace di *betaglucani* è di 3 g e 5 biscotti al cioccolato te ne forniscono un terzo";
2. La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione salutistica, che non figura nell'etichettatura nutrizionale obbligatoria, è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli artt. 31, 32 e 33 del Regolamento (UE) n. 1169/2011:

¹⁹⁷ Regolamento (UE) n. 432/2012 della Commissione del 16 maggio 2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.

Tab. 19 - Esempio di dichiarazione nutrizionale integrata della sostanza cui fa riferimento un'indicazione salutistica

Valori nutrizionali medi	Per 100 g (o per 100 ml)	Per biscotto (10 g)	% del consumo di riferimento giornaliero* per biscotto
Energia	1784 kj/ 425 kcal	178 Kj / 43 kcal	2%
Grassi	12,5 g	1,3 g	2%
di cui Acidi grassi saturi	4,8 g	0,5 g	3%
Carboidrati	64 g	6,4 g	2%
di cui Zuccheri	20 g	2 g	2%
Fibra	10 g	1 g	-
di cui Betaglucani	2 g	0,2 g	-
Proteine	9 g	0,9 g	2%
Sale	0,55 g	0,055 g	1%
*"Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)"			

La disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, è stabilita dal Decreto Legislativo del 7 febbraio 2017 n. 27¹⁹⁸, fatto salvo quanto previsto dal Codice del Consumo¹⁹⁹, relativamente alle attribuzioni dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato.

Prescrizioni specifiche sulla dichiarazione nutrizionale e rapporto con altra normativa

Le regole sulla dichiarazione nutrizionale, fin qui viste, non si applicano ai seguenti alimenti, che sono regolamentate da proprie norme in materia di etichettatura:

- integratori alimentari;²⁰⁰
- acque minerali naturali.²⁰¹

Relativamente agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, l'applicazione del Regolamento non pregiudica le norme di cui al Regolamento (UE) n. 609/2013²⁰² o le misure specifiche previste da tale quadro normativo. Di seguito la tabella riepilogativa delle

¹⁹⁸ Decreto Legislativo del 7 febbraio 2017 n. 27 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Reg. (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari pubblicato in G.U. 64, 17.3.17.

¹⁹⁹ Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206 Codice del consumo, a norma dell'art. 7 della L. 29.7.03, n. 229 pubblicato in s.o. 162 a G.U. 235, 8.10.05.

²⁰⁰ Direttiva 2002/46/CE Consiglio del 10.6.02 Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari pubblicata in G.U.U.E. L 183, 12.7.02 recepita con Decr. L.vo del 21.5.04 n. 169.

²⁰¹ Direttiva 2009/54/CE Parlamento europeo e Consiglio del 18.6.09 Utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali pubblicata in G.U.U.E. L 164, 26.6.09 recepita con D. L.vo 8.10.11 n. 176.

²⁰² Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12.6.13 Relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la Dir. 92/52/CEE del Consiglio, le Dir. 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la Dir. 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i Reg. (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione pubblicato in G.U.U.E. L 181, 29.6.13.

prescrizioni specifiche sulla dichiarazione nutrizionale nonché delle indicazioni nutrizionali e sulla salute per alimenti appartenenti a gruppi specifici:

Tab. 20 - Prescrizioni specifiche per alimenti appartenenti a gruppi specifici

Gruppi specifici	Norme di riferimento della dichiarazione nutrizionale	Norme di riferimento delle indicazioni nutrizionali e sulla salute
Formule per lattanti e le formule di proseguimento	L'art. 7 del Reg. (UE) n. 2016/127 ²⁰³ stabilisce prescrizioni aggiuntive o in deroga a quanto stabilito dagli articoli da 30 a 35 del Reg. (UE) n. 1169/2011	Non devono essere fornite indicazioni nutrizionali e sulla salute ai sensi dell'art. 8 del Reg. (UE) n. 2016/127
Alimenti destinati a fini medici speciali	L'art. 6 del Reg. (UE) n. 2016/128 ²⁰⁴ stabilisce prescrizioni aggiuntive o in deroga a quanto stabilito dagli articoli da 30 a 35 del Reg. (UE) n. 1169/2011	Non devono essere fornite indicazioni nutrizionali e sulla salute ai sensi dell'art. 7 del Reg. UE n. 2016/128 ad eccezione di: -informazioni sull'osmolalità o sull'osmolarità del prodotto, se del caso; -informazioni sulla fonte e la natura delle proteine e/o degli idrolizzati proteici contenuti nel prodotto.
Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	L'art. 5 del Reg. (UE) n. 2017/1798 ²⁰⁵ stabilisce prescrizioni aggiuntive o in deroga a quanto stabilito dagli articoli da 30 a 35 del Reg. (UE) n. 1169/2011	Ai sensi dell'art. 6 del Reg. (UE) n. 2017/1798 non sono consentite indicazioni nutrizionali e sulla salute ad eccezione di: -"fibre aggiunte", a condizione che il contenuto di fibre alimentari del prodotto non sia inferiore a 10g; -"dieta a bassissimo contenuto calorico" può essere utilizzata purché il valore energetico del prodotto sia inferiore a 3 360 kJ/giorno (800 kcal/giorno); -"dieta a basso contenuto calorico" può essere utilizzata purché il valore energetico del prodotto sia compreso tra 3 360 kJ/giorno (800 kcal/giorno) e 5 040 kJ/giorno (1 200 kcal/giorno).

Domande frequenti sull'argomento:

D - In quali casi può figurare in etichetta la dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente?

²⁰³ Regolamento (UE) n. 2016/127 della Commissione del 25.9.15 Integra il Reg. (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia pubblicato in G.U.U.E. L 25, 2.2.16.

²⁰⁴ Regolamento (UE) n. 2016/128 della Commissione del 25.9.15 Integra il Reg. (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati a fini medici speciali pubblicato in G.U.U.E. L 25, 2.2.16.

²⁰⁵ Regolamento (UE) n. 2017/1798 della Commissione del 7.10.17 Integra il Reg. (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso pubblicato in G.U.U.E. L 259, 7.10.17.

R - La dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale sugli alimenti ai quali non è stato aggiunto sale, come il latte, la verdura, la carne e il pesce. Se il sale è stato aggiunto nel corso della trasformazione o mediante l'aggiunta di ingredienti contenenti sale, come il prosciutto, il formaggio, le olive o le acciughe, questa dicitura non può essere utilizzata²⁰⁶.

D - Per i prodotti destinati alla vendita in più paesi, è possibile fornire una dichiarazione nutrizionale nel formato richiesto dagli Stati Uniti e dal Canada, oltre a quella conforme al regolamento?

R - L'indicazione di una dichiarazione nutrizionale nel formato richiesto dagli Stati Uniti e dal Canada non è conforme ai requisiti dell'Unione, dal momento che tutte le informazioni nutrizionali, obbligatorie o facoltative, devono rispettare le regole stabilite dal regolamento. Tale etichettatura rischierebbe di indurre in errore il consumatore, poiché i fattori di conversione utilizzati negli Stati Uniti per calcolare il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive sono diversi²⁰⁷.

D - È possibile utilizzare l'acronimo AR sulle etichette per alimenti per riferirsi all'assunzione di riferimento?

R - L'acronimo AR che indica l'assunzione di riferimento può essere utilizzato sulle etichette per alimenti a condizione che sia interamente spiegato sulla confezione e possa essere facilmente individuato dai consumatori. La dicitura «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)» non può essere modificata²⁰⁸.

D - Esiste un elenco di alimenti che rientrano nella deroga dell'obbligo della dichiarazione nutrizionale in quanto prodotti non trasformati ai sensi dell'Allegato V, punto 1 del Regolamento?

R - La Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione al punto 3.6.2 ha chiarito che non rientrano nella deroga il riso parboiled e riso precotto, l'olio vegetale, lo zucchero, il sale iodato. Rientrano nella deroga il miele considerato un alimento non trasformato. Le erbe aromatiche, le spezie o le loro miscele sono esentate dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale, in quanto sono consumate in piccole quantità e non hanno un impatto nutrizionale significativo sulla dieta. Analogamente, i prodotti contenenti aromatizzanti e/o correttori di acidità beneficiano di tale esenzione, a condizione che gli aromatizzanti e/o i correttori di acidità non abbiano un impatto nutrizionale significativo.

D - Per gli alimenti confezionati con un liquido, la dichiarazione nutrizionale deve corrispondere al prodotto sgocciolato (senza il liquido) o al prodotto completo (con il liquido)?

R - La Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione al punto 3.8.1 ha chiarito che *“gli alimenti solidi possono presentarsi all'interno di un mezzo liquido, come definito al paragrafo 5 dell'allegato IX (come salamoia, succo di frutta) o altri liquidi (quali olio). Alcuni consumatori mangiano tali*

²⁰⁶ Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 3.2.3

²⁰⁷ Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 3.3.10

²⁰⁸ Comunicazione 2018/C 196/01 della Commissione relativa alle domande e risposte sull'applicazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, punto 3.4.2

prodotti nella loro interezza, mentre altri mangiano soltanto i prodotti sgocciolati. In tale contesto, è pertanto preferibile che la dichiarazione nutrizionale sia calcolata per il contenuto totale del prodotto alimentare, ovvero per l'alimento solido e il liquido insieme, nei casi in cui è probabile che l'alimento venga consumato nella sua interezza. Tale informazione può essere volontariamente fornita nella dichiarazione nutrizionale del prodotto sgocciolato. Per gli altri prodotti, per i quali non è prevedibile che il liquido venga consumato, appare più pertinente fornire informazioni nutrizionali basate sulla quantità netta sgocciolata. In ogni caso, la dichiarazione nutrizionale deve indicare in modo chiaro se si riferisce al prodotto sgocciolato o al prodotto nella sua interezza."

D - Il miele richiede la presenza della dichiarazione nutrizionale?

R - Il miele rientra tra gli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, in quanto prodotto non trasformato (punto 1 dell'Allegato V del Reg. (UE) n. 1169/2011). Rimane facoltativa l'indicazione delle caratteristiche nutrizionali, ma qualora le si voglia riportare devono essere indicate secondo quanto previsto dagli articoli 30-35 del Regolamento citato.

D - Per i nostri prodotti, che vendiamo anche in Europa, mediante etichette multilingue, vorremmo utilizzare il logo nutrizionale NutriInform Battery del Ministero, potremmo avere dei problemi di commercializzazione in UE?

R - L'adozione del logo nutrizionale facoltativo NutriInform Battery non dovrebbe recare nessun problema per la commercializzazione in altri Paesi UE, in quanto esso rientra nella facoltà degli Stati membri di favorire altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici della dichiarazione nutrizionale, come previsto dall'art. 35 del Regolamento UE n. 1169/11. Come stabilito dalla lettera g) del predetto articolo, è ben chiarito che *"la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci"*. Inoltre con il Decreto interministeriale MiSE, Min. Salute e MiPAAF del 19 novembre 2020 *"Forma di presentazione e condizioni di utilizzo del logo nutrizionale facoltativo complementare alla dichiarazione nutrizionale in applicazione dell'art. 35 del Reg. UE 1169/2011"*, è stato espletato l'obbligo di notifica alla Commissione europea, nonché è stato dato seguito all'obbligo del monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel territorio nazionale, come previsto dai requisiti del dettato normativo europeo.

D - Vorremmo realizzare un nuovo prodotto idoneo per un'alimentazione vegana e che presenti un vantaggio nutrizionale in termini di vitamine e/o sali minerali. Quali sono le vitamine e/o sali minerali consentiti da aggiungere al preparato vegetale e come devono essere indicati in etichetta?

R - L'aggiunta volontaria agli alimenti di vitamine e sali minerali è disciplinata dal Reg. (CE) n. 1925/2006, che riporta l'elenco delle vitamine e dei minerali ammessi insieme all'elenco delle relative fonti. L'aggiunta di vitamine e minerali deve conferire all'alimento quantità significative di tali nutrienti secondo i criteri indicati nell'Allegato XIII, punto 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011. In ogni modo, le vitamine e/o i sali minerali non possono essere aggiunti a prodotti alimentari non trasformati, compresi, a titolo esemplificativo e non limitativo, frutta, verdura, carne, pollame e pesce e, in linea generale, a bevande con tenore alcolico superiore all'1,2 % in volume. Le vitamine e/o i sali minerali aggiunti devono essere riportati nella dichiarazione nutrizionale, conformemente all'art. 30 del Reg. (UE) n. 1169/2011 e l'etichetta può contenere una dicitura che indichi tale aggiunta alle condizioni di cui al Reg. (CE) n. 1924/2006. L'immissione in commercio degli alimenti addizionati di vitamine e sali minerali ai sensi del Reg. (CE) 1925/2006 è subordinata alla procedura

di notifica elettronica al Ministero della Salute ai sensi dell'art. 17 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.salute.gov.it, nella sezione "alimenti addizionati di vitamine, di minerali e altre sostanze: in generale".

D – Stiamo sviluppando una salsa utilizzando il sucralosio come dolcificante in sostituzione dello zucchero, possiamo utilizzare il claim "senza zuccheri aggiunti"?

R – Il sucralosio (E955) è un additivo alimentare e per le sue proprietà rientra sia alla categoria funzionale di edulcorante sia di esaltatore di sapidità, il suo utilizzo nella preparazione della salsa impedirebbe l'uso dell'indicazione in questione come stabilito dalla restrizione riportata nell'Allegato I del Reg. (CE) n. 1924/2006: "*consentito solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti*".

M. LOTTO DI APPARTENENZA

Come anticipato nella Parte prima del testo, l'indicazione del **lotto di produzione** non è contemplata nell'elenco delle informazioni obbligatorie previsto dall'art. 9 del Regolamento ma è stabilita dal Decreto Legislativo n. 231/17, norma nazionale con cui è stata recepita la **Direttiva 2011/91/UE** concernente l'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Un prodotto alimentare può essere commercializzato solo se accompagnato da un'indicazione che consente di identificarne il lotto al quale appartiene, salvo i casi di esenzione. Per **lotto, o partita**, si intende un insieme di unità di vendita di un prodotto alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche²⁰⁹.

L'obbligo di indicare il lotto **non si applica**:

- a) quando figura la data di scadenza;
- b) quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione almeno del giorno e del mese;
- c) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- d) per i prodotti agricoli, all'uscita dall'azienda agricola, nei seguenti casi:
 - venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
 - avviati verso organizzazioni di produttori;
 - raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
- e) per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;
- f) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità. Esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. Per i prodotti alimentari preimballati, l'indicazione del lotto figura

²⁰⁹ Art. 17, comma 2 del Decreto Legislativo del 15/12/2017 n. 231

sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi, mentre, per i prodotti alimentari non preimballati, l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Il lotto va impresso sull'imballaggio al termine del confezionamento?

R - No. I prodotti appartenenti alla stessa partita/lotto possono essere identificati anche su imballaggi esterni/secondari (cartoni, pedane ecc.), rispettando le procedure richieste di rintracciabilità, e successivamente riportare il lotto su una etichetta appostavi, poiché l'art. 17, comma 5 del Decreto Legislativo n. 231/17 consente di riportarlo sull'etichetta "aggiunta". Con tale disposizione è palese che la norma consente di riportare il lotto in una fase successiva al confezionamento.

D - Acquistiamo alimenti preimballati senza etichetta, il produttore fornisce tutte le informazioni obbligatorie sui documenti commerciali compreso il lotto di produzione. Il prodotto viene frazionato nel nostro stabilimento di confezionamento. Quale lotto dobbiamo apporre sull'etichetta, il nostro di confezionamento o quello del produttore?

R - Dovete apporre il vostro lotto di confezionamento come previsto dall'art. 17, comma 2 del Decreto Legislativo n. 231/17.

D - Siamo obbligati a riportare sull'imballaggio la lettera di identificazione dell'anno di produzione (2024: G – per le conserve, C – per le semiconserve) pubblicate dal centro francese CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) e divulgate dalle associazioni industriali?

R - No, è facoltà dell'operatore aderire a tale convenzione. L'operatore può determinare liberamente il codice raffigurante il lotto, tuttavia la lettera "L" deve precedere il codice, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura (es. L XXXXX).

D - L'indicazione della data di confezionamento può sostituire l'indicazione del lotto come nel caso del termine minimo di conservazione?

R - No, poiché il lotto può essere omesso qualora la data di scadenza o il termine minimo di conservazione siano espressi almeno con il giorno ed il mese, eventuali altre date non sono più idonee a sostituire l'indicazione del lotto, anche qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese (quale ad esempio la data di confezionamento)²¹⁰.

N. SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O DI CONFEZIONAMENTO

Come per il lotto, anche l'indicazione della **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**²¹¹ non è contemplata nell'elenco delle informazioni obbligatorie previsto dall'art. 9 del Regolamento ma da una norma nazionale²¹². A differenza del lotto, l'indicazione obbligatoria

²¹⁰ Circolare del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 8 maggio 2018 non pubblicata in G.U

²¹¹ "Confezionamento": il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore (Art. 2, comma 1, lettera j) del Reg. (CE) n. 852/2004.

²¹² Decreto Legislativo del 15 settembre 2017 n. 145 pubblicato in G.U. 235, 7.10.17 Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'art. 5 della L. 12.8.16, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015.

della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione è una misura tipicamente nazionale, estranea, quindi, alla normativa dell'Unione.

Prima di esporre nei dettagli il testo della norma, è necessario anticipare che essa è considerata in difetto dell'iter procedurale (Tribunale di Roma, XVIII Sezione Civile, Ordinanza del 03.01.2019 in procedimento n. r.g. 41840/2018), poiché risulta carente del suo iter di perfezionamento e di efficacia, perché non è stato debitamente notificato alla Commissione Europea, ai sensi dell'art. 45 del Regolamento, il che ne mina la obbligatorietà. Ne consegue la inapplicabilità della normativa interna e la non opponibilità ai privati, consentendo a questi ultimi di avvalersi del vizio procedurale, c.d. la mancata notifica, per promuovere l'inapplicabilità della norma (regola tecnica) nei loro confronti dinanzi ai giudici nazionali.

Il citato Decreto stabilisce che, i prodotti alimentari preimballati, destinati al consumatore finale o alle collettività, devono riportare sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Nel caso di prodotti alimentari preimballati destinati alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati, nonché i prodotti preimballati commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, essi possono riportare l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento sui documenti commerciali, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna (Art. 3 del Decreto Legislativo del 15.09.17 n. 145).

L'indicazione della sede dello stabilimento deve rispettare le modalità di presentazione dell'art. 13 del Regolamento per grandezza dei caratteri e apposizione in un punto evidente in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed eventualmente indelebile e va identificata dalla località (es. città, area industriale ecc.) e dall'indirizzo (via, numero civico, codice di avviamento postale) dello stabilimento. Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare responsabile dell'informazione sugli alimenti dispone di più stabilimenti, è consentito indicare tutti gli stabilimenti purché quello effettivo sia evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

L'indicazione della sede può essere omessa (Art. 4, comma 3 del Decreto Legislativo n. 145/17) nel caso in cui:

- la sede dello stabilimento di produzione, o se diverso, di confezionamento coincida con la sede già indicata in etichetta ai sensi dell'art. 9, paragr. 1, lett. h), del Reg. (UE) n. 1169/2011;
- i prodotti alimentari preimballati riportino il marchio di identificazione di cui al Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 o la bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;
- il marchio contenga l'indicazione della sede dello stabilimento.

La norma nazionale contiene la “**clausola di mutuo riconoscimento**”; di conseguenza l'obbligo della sede dello stabilimento/confezionamento non si applica ai prodotti alimentari preimballati, in conformità alle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE) (Art. 7 del Decreto Legislativo n. 145/17).

Come è stato sopra accennato, l'indicazione della sede può essere omessa nel caso in cui i prodotti alimentari preimballati riportino il **marchio di identificazione** di cui al Reg. (CE) n. 853/2004.

La marchiatura d'identificazione è richiesta per gli stabilimenti di produzione di prodotti di origine animale e sottoposti a riconoscimento dalle autorità competenti; tali operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura

d'identificazione apposta prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione. Il marchio deve essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili e deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti. Il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.

Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente. Nel caso degli Stati membri, tuttavia, i codici sono BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE e UK. Se apposto in uno stabilimento all'interno dell'Unione, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione di Unione europea ("UE") in una delle lingue ufficiali dell'Unione, come segue: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ. Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti da imprese situate all'esterno dell'Unione su prodotti importati nell'Unione²¹³. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento attribuito dalla competente autorità sanitaria. Se uno stabilimento produce sia alimenti di origine animale che alimenti di origine vegetale, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.

La norma stabilisce che è necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi, il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Acquistiamo alimenti in imballaggi da 100 kg dalla Spagna e li frazioniamo nel nostro stabilimento di confezionamento in Italia, quale sede dobbiamo indicare?

R - Occorre indicare la sede dello stabilimento di confezionamento ma se coincide con la sede già indicata in etichetta ai sensi dell'art. 9, paragr. 1, lett. h), del Regolamento (UE) n. 1169/2011 può essere omessa.

D - Vorremmo realizzare un sugo pronto utilizzando come ingrediente pancetta affumicata, dobbiamo ottenere il riconoscimento dello stabilimento ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004?

R - No, poiché l'art. 1, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 853/2004 stabilisce che il regolamento non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale. Tuttavia, i prodotti trasformati di origine animale utilizzati per preparare detti prodotti sono ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal presente regolamento. Quindi il discriminante è l'utilizzo di prodotti di origine animali trasformati²¹⁴, diversamente se tali prodotti non sono trasformati²¹⁵ come ad esempio carne di suino in luogo di salame o prosciutto, occorre ottenere il riconoscimento dello stabilimento ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) n. 853/2004.

²¹³ Allegato II, sezione I, la parte B, punto 8 del Reg. (CE) n. 853/2004 modificato dal Reg. Delegato (UE) 2024/1141 della Commissione del 14 dicembre 2023.

²¹⁴ Regolamento (CE) n. 852/2004, Art. 2, lettera o) "prodotti trasformati": prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati.

²¹⁵ Regolamento (CE) n. 852/2004, Art. 2, lettera n) "prodotti non trasformati": prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

D – La nostra azienda produce prodotti della salumeria in due stabilimenti riconosciuti conformemente al Reg. CE n. 853/2004 e li commercializziamo a marchio nostro o dei clienti. Uno dei due stabilimenti, spesso, è impiegato alle sole operazioni di stoccaggio e di etichettatura dei nostri prodotti. Vorremmo sapere se dobbiamo utilizzare il marchio di registrazione dello stabilimento in cui è avvenuta la produzione e il confezionamento o utilizzare il marchio di registrazione dello stabilimento in cui sono avvenute le operazioni di stoccaggio e di etichettatura?

R – Non dovete utilizzare il marchio di registrazione dello stabilimento in cui sono avvenute le sole operazioni di stoccaggio e di etichettatura poiché quest'ultima non rientra tra le operazioni di "confezionamento", come diversamente richiesto dall'All. II, Sezione I, lettera A.2 del Reg. CE n. 853/2004, con la seguente fattispecie *"è tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni"*.

Più precisamente il Reg. (CE) n. 852/2004, art. 2, paragr. 1, lettera j) definisce il termine *"confezionamento"*: *"il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore"*. In altre parole, indipendentemente dalla lavorazione sostanziale o da trasformazioni ulteriori, laddove viene rimosso *"involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare"* occorre riportare *"il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni"*.

O. INDICAZIONI COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Indicazioni complementari

Per assicurare la protezione della salute dei consumatori o uso sicuro di un alimento, le indicazioni obbligatorie fin qui esposte, per tipi o categorie specifici di alimenti, vanno integrate con "**indicazioni obbligatorie complementari**"²¹⁶ previste all'Allegato III del Regolamento.

Quando la conservazione degli alimenti è stata prolungata mediante l'impiego di "gas d'imballaggio"²¹⁷ ad esempio l'argon (E938), l'elio (E939), l'azoto (E941) autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008 occorre riportare in etichetta la seguente indicazione "**confezionato in atmosfera protettiva**". È bene precisare che la categoria "gas d'imballaggio" non figura tra le categorie degli additivi di cui all'Allegato VII, parte C del Reg. (UE) n. 1169/2011 in quanto non sono considerati ingredienti-additivi e pertanto non vanno indicati nell'elenco degli ingredienti. *Si tratta di sostanze che, nel prodotto finito, non residuano, una volta aperta la confezione*²¹⁸, e pertanto viene a mancare uno dei requisiti prestabiliti per definire una sostanza come ingrediente, così come stabilito dall'art. 2, paragrafo 2, lettera f) del Regolamento: *qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti.*

Per gli alimenti contenenti zuccheri aggiunti e/o edulcoranti,²¹⁹ autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008, la denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione "*con edulcorante/i*" o "*con zucchero/i ed edulcorante/i*", nel caso lo zucchero sia stato totalmente o parzialmente sostituito da edulcoranti.

Così come per gli alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame, autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008, l'etichetta dovrà riportare la dicitura "contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)" quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E (es. E951); diversamente l'etichetta dovrà riportare la dicitura "*contiene una fonte di fenilalanina*" quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.

Per gli alimenti contenenti più del 10% di polioli aggiunti (E420 – sorbitolo, E421 – mannitolo, E967 – xilitolo), autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008, l'etichetta dovrà riportare la dicitura "*un consumo eccessivo può avere effetti lassativi*".

Tra le indicazioni obbligatorie complementari, è da porre in risalto la nuova disposizione concernente alcuni prodotti congelati quali la carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti non trasformati a base di pesce congelati, per i quali il legislatore europeo ha reso obbligatorio l'indicazione della **data di congelamento o della data del primo congelamento** per i prodotti che sono stati congelati più di una volta.

²¹⁶ Art. 10 del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

²¹⁷ I "gas d'imballaggio" sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare. (All. I, punto 20 del Regolamento (CE) n. 1333/2008).

²¹⁸ Guida pratica – La fornitura delle informazioni ai consumatori sui prodotti alimentari, pagine 157 e 158, G. De Giovanni, settembre 2017, Edizione Istituto Italiano Imballaggi.

²¹⁹ Gli "edulcoranti" sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola. (Allegato I, punto 1 del Regolamento (CE) n. 1333/2008).

Indicazioni integrative

Oltre alle informazioni complementari, da aggiungere a quelle obbligatorie, previste nel testo del Regolamento, ulteriori **informazioni integrative** possono derivare dalla normativa europea o nazionale per tipi o categorie specifici di alimenti. Di seguito è riportata una tabella riepilogativa, non esaustiva, per categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche:

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
<i>Succhi di frutta ed altri prodotti analoghi</i>	Denominazioni legali e altre indicazioni: Succo di frutta, succo di frutta da concentrato, Succo di frutta concentrato, Succo di frutta estratto con acqua, Succo di frutta disidratato - in polvere, Nettare di frutta con la dicitura "frutta...% minimo", Succo e polpa o Sumo e polpa.	Decreto Legislativo del 21 maggio 2004, n. 151 Attuazione della Dir. 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana
<i>Confetture, gelatine e marmellate</i>	Denominazioni legali e altre indicazioni: Confettura, Confettura extra, Gelatina, Gelatina extra, Marmellata, Marmellata gelatina, Crema di marroni. Ulteriore indicazione: "frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)"	Decreto Legislativo del 20 febbraio 2004, n. 50 Attuazione della Dir. 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana
<i>Derivati del pomodoro</i>	Denominazione legali dell'alimento e altre indicazioni: Pomodori non pelati interi, Pomodori pelati interi, Pomodori in pezzi (seguito da modalità di presentazione fra le altre, polpa di pomodoro, pomodori tagliati, cubetti di pomodoro, filetti di pomodoro, triturato di pomodoro), Concentrato di pomodoro, Passata di pomodoro, Pomodori in fiocchi o fiocchi di pomodoro, Polvere di pomodoro, pomodori semi-dry o semi-secchi.	Legge del 28 luglio 2016 n. 154, titolo IV, capo I, articoli da 23 a 30.
<i>Prodotti della salumeria</i>	Denominazione legali dell'alimento: Prosciutto cotto, Prosciutto cotto scelto, Prosciutto cotto di alta qualità, Prosciutto crudo stagionato, Salame, Culatello.	Decreto Ministero delle Attività Produttive del 21.09.2005 Disciplina della produzione e

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'All. II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004)	della vendita di taluni prodotti di salumeria
<i>Taluni prodotti della pesca e dell'acquacoltura</i>	<p>Solo per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura con il codice NC - Designazione delle merci:</p> <p>(a) 0301 Pesci vivi</p> <p>0302 Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce ed altra carne di pesci della voce 0304</p> <p>0303 Pesci congelati, esclusi i filetti di pesce ed altra carne di pesci della voce 0304</p> <p>0304 Filetti di pesce ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati</p> <p>(b) 0305 Pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesce, atti all'alimentazione umana</p> <p>(c) 0306 Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di crostacei, atti all'alimentazione umana</p> <p>0307 Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana</p> <p>(d) n.a.</p> <p>(e) 1212 20 00 – alghe.</p> <p>La denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;</p> <p>Il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "pescato" o "pescato in acque dolci" o "allevato";</p> <p>La zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci, come previsto nella prima colonna dell'All. III del Reg. (UE) 1379/2013.</p>	<p>Art. 35 del Reg. (UE) n. 1379/2013 del 11.12.13</p> <p>Organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
<i>Specie ittiche di interesse commerciale</i>	Denominazioni in lingua italiana. Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'All. II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004).	Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 22.09.2017 Attribuzione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale
<i>Conserve di sardine e prodotti affini</i>	Denominazioni legali dell'alimento e designazione del mezzo di copertura impiegato. Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'All. II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004).	Reg. (CEE) n. 2136/89 del 21.06.89 Stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine e fissa le denominazioni di vendita per le conserve di sardine e prodotti affini
<i>Conserve di tonno e palamita</i>	Denominazione legali di conserve di tonno o di palamita. Indicazioni relative alla presentazione commerciale del prodotto: intero, pezzi, filetti; mezzo di copertura: al naturale, all'olio d'oliva, ecc. Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'All. II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004).	Reg. (CEE) n. 1536/92 del 09.06.92 Norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e palamita
<i>Prodotti dolciari da forno</i>	Denominazione legali e altre indicazioni: Panettone, Pandoro, Colomba, Savoiaro e Amaretto, Amaretto morbido. Ulteriori informazioni possono essere aggiunte conformemente al Decreto.	Decreto Ministero delle Attività Produttive del 22.07.2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno
<i>Prodotti di cacao e di cioccolato</i>	Denominazione legali elencate all'All. I e altre indicazioni: es. "cacao: ...% min".	Decr. L.vo 12.6.03 n. 178 Attuazione della Dir. 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
<i>Olio di oliva</i>	<p>Denominazioni legali e altre indicazioni:</p> <p>a) per l'olio extra vergine di oliva: "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";</p> <p>b) per l'olio di oliva vergine: "olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";</p> <p>c) per l'olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: "olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive";</p> <p>d) per l'olio di sansa di oliva: "olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive"; oppure "olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive".</p> <p>Designazione dell'origine, Informazioni sulle condizioni particolari di conservazione degli oli (conservare al riparo della luce e del calore). Ulteriori informazioni possono essere aggiunte conformemente al Regolamento.</p>	<p>Reg. Delegato (UE) n. 2022/2104 del 29.07.22 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione</p>
<i>Paste alimentari</i>	<p>Denominazioni legali e altre indicazioni: Pasta di semola di grano duro, Pasta di semolato di grano duro, Pasta di semola integrale di grano duro. Pasta di semola di grano duro o pasta di semolato di grano duro o pasta di semola integrale di grano duro, completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti (Paste speciali). Pasta all'uovo. Paste alimentari fresche, poste in vendita allo stato sfuso recino la dicitura "paste fresche da vendersi sfuse". Paste stabilizzate.</p>	<p>D.P.R. del 09.02.2001, n. 187 Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della L. 22.02.94, n. 146</p>
<i>Funghi</i>	<p>Denominazione dell'alimento e altre indicazioni: "Funghi secchi" accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi e del nome scientifico delle relative specie. Funghi porcini secchi accompagnata dalle menzioni</p>	<p>D.P.R. del 14.07.1995 n. 376 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	qualificative (extra, speciali, commerciali, briciole, in polvere). L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura. Le preparazioni "ai funghi" o simili non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.	commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati
<i>Tartufo</i>	Denominazione dell'alimento e altre indicazioni: Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume deve essere indicato il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà nonché la zona geografica di raccolta. I tartufi conservati sono muniti di etichetta riportante, tra l'altro, il nome del tartufo in latino e in italiano, interi, in pezzi o in tritume, la zona geografica di raccolta, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di "pelati" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza. L'aggiunta facoltativa di vino, liquore o acquavite deve essere riportata.	Legge del 16.12.1985 n. 752 Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo
<i>Alimenti surgelati</i>	Denominazione dell'alimento completata dal termine "surgelato", Istruzioni relative alla conservazione completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione, l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso.	Decreto Legislativo del 27.01.1992, n. 110 Attuazione della Dir. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana
<i>Formaggi</i>	Denominazione dell'alimento e altre indicazioni: Formaggio o Cacio. Qualità "magra" o "leggera" del formaggio (ai sensi della L. 19.2.92 n. 142). Formaggi freschi a pasta filata, quali fiordilatte, mozzarelle ed analoghi (DL n. 98/86 convertito in L. n. 252/86). Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'All. II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004).	Capo VI, Art. 32 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033 Convertito in L. 18.03.26 n. 562 Repressioni delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari. D.P.R. n. 1099/53 Esecuzione della Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi di origine e delle

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
		denominazioni dei formaggi firmata a Stresa il 01.06.51 e del Protocollo aggiuntivo alla Convenzione, Aja 18.07.51
<i>Carni e prodotti carnei</i>	<p>Denominazione "carni bovine" (tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91) e altre indicazioni:</p> <p>a) numero/codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali, b) "Macellato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]", c) "Sezionato in [nome dello Stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]". d) lo Stato membro o il paese terzo di nascita, e) gli Stati membri o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso, f) lo Stato membro o il paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione. Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro, si può indicare "Origine: (nome dello Stato membro)" oppure "Origine: (nome del paese terzo)". [L'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili (Reg. (UE) n. 1337/2013) è trattato nella Parte seconda, parag. I) del testo].</p> <p>Il Marchio di identificazione dello stabilimento (ai sensi dell'Allegato II, sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004). Nel caso in cui uno stabilimento produca sia prodotti a cui si applica il Reg. (CE) n. 853/2004, sia prodotti a cui questo Regolamento non si applica (<i>Prodotti composti</i> contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale es.: Paste contenenti prodotti di origine animale trasformati, Piatti pronti), l'operatore può utilizzare il marchio d'identificazione anche per gli altri prodotti.</p>	Reg. (CE) n. 1760/2000 del 17.07.00 Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. (CE) n. 820/97 del Consiglio.

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
<p><i>Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi o nei casi in cui il trattamento praticato (es. marinatura) non garantisce l'uccisione del parassita vivo</i></p>	<p><i>Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: “conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo ,3 lettera D, punto .3”</i></p>	<p>Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sez. VIII, capitolo 3, lettera D). Circolare del Ministero della Salute del 17/02/2011 – Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Reg. (CE) n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi</p>
<p><i>Organismo geneticamente modificato (OGM)</i></p>	<p>Alimenti destinati in quanto tali al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per collettività e che:</p> <p>a) contengono o sono costituiti da OGM o</p> <p>b) sono prodotti a partire da o contengono ingredienti prodotti a partire da OGM, salvo che siano costituiti o prodotti a partire da OGM presenti in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari considerati individualmente o degli alimenti costituiti da un unico ingrediente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile. Gli alimenti che rientrano nelle due categorie sono soggetti ai seguenti requisiti specifici in materia di etichettatura:</p> <p>a) se l'alimento consiste di più di un ingrediente, la denominazione "geneticamente modificato" o "prodotto da [nome dell'ingrediente] geneticamente modificato" appare tra parentesi nell'elenco di ingredienti, immediatamente dopo l'ingrediente in questione;</p> <p>b) se l'ingrediente è designato col nome di una categoria, la denominazione "contiene [nome dell'organismo] geneticamente modificato" o "contiene [nome dell'ingrediente] prodotto da</p>	<p>Decreto Legislativo del 8.7.03 n. 224 Attuazione della Dir. 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati. Reg. (CE) n. 1829/2003 Alimenti e mangimi geneticamente modificati. Reg. (CE) n. 1830/2003 Tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	<p>[nome dell'organismo] geneticamente modificato" appare nell'elenco degli ingredienti;</p> <p>c) se non vi è un elenco di ingredienti, la denominazione "geneticamente modificato" o "prodotto da [nome dell'organismo] geneticamente modificato" appare chiaramente sull'etichetta;</p> <p>d) le indicazioni di cui alle lett. a) e b) possono comparire in una nota a piè di pagina aggiunta all'elenco degli ingredienti. In tal caso, esse sono stampate con un carattere tipografico avente almeno la stessa grandezza di quello usato per l'elenco degli ingredienti. Se non è previsto un elenco di ingredienti, essi appaiono in modo chiaro sull'etichetta;</p> <p>e) se l'alimento è offerto in vendita al consumatore finale come alimento non preconfezionato o come alimento preconfezionato in piccoli contenitori la cui superficie maggiore sia inferiore a 10 cm², l'informazione richiesta deve comparire in modo visibile e permanente dove l'alimento è esposto o vicino ad esso, oppure sull'imballaggio, e deve essere stampata con un carattere tipografico sufficientemente grande da poter essere facilmente individuato e letto.</p> <p>2. In più l'etichetta menziona anche le caratteristiche o proprietà, quali specificate nell'autorizzazione, nei seguenti casi:</p> <p>a) se un alimento è diverso dalla versione tradizionale per quanto concerne le seguenti caratteristiche o proprietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) composizione; ii) valore o effetti nutrizionali; iii) uso previsto dell'alimento; iv) implicazioni per la salute di certi segmenti della popolazione; <p>b) se un alimento può dare luogo a preoccupazioni di ordine etico o religioso.</p>	<p>geneticamente modificati, nonché recante modifica della Dir. 2001/18/CE.</p>
<i>Piccole Produzioni Locali - PPL</i>	<p>La dicitura "PPL - piccole produzioni locali" seguita dal nome del comune o della provincia di produzione e dal numero di registrazione</p>	<p>Legge del 01.04.2022 n. 30 Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	dell'attività, rilasciato dall'autorità sanitaria locale a seguito di sopralluogo preventivo svolto in azienda.	agroalimentari di origine locale
Aceto	Denominazione legale e altre indicazioni: "Aceto di ...", seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come materia prima, da cui deriva la fermentazione acetica. "Aceto di ... aromatizzato" e con l'indicazione della materia prima da cui deriva la sostanza aromatizzante. Sulla confezione degli aceti destinati al consumo diretto devono sempre figurare: a) l'indicazione atta a individuare chiaramente l'impresa che ha operato il riempimento del recipiente; b) l'indicazione in unità o in mezze unità o in decimale di percentuale dell'acidità totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola "acidità" e seguita dal simbolo "%".	Legge del 12.12.16 n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, Titolo V - Disciplina degli aceti
Nuovo alimento ²²⁰	I nuovi alimenti sono soggetti ai requisiti di etichettatura stabiliti nel Reg. UE n. 1169/2011,	Reg. (UE) n. 2015/2283

²²⁰ Art. 3, paragrafo 2, lettera a) del Reg. (UE) 2015/2283: Definizione di "nuovo alimento": qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri, che rientra in almeno una delle seguenti categorie:

- i) alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata che non era utilizzata come alimento o in un alimento nell'Unione prima del 15 maggio 1997;
- ii) alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe;
- iii) alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale;
- iv) alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse, ad eccezione degli alimenti che vantano una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione e sono costituiti, isolati o prodotti da una pianta o una varietà della stessa specie ottenuta mediante:
 - pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997, oppure
 - pratiche non tradizionali di riproduzione non utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qualora tali pratiche non comportino cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento tali da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili;
- v) alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qualora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione;
- vi) gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe;
- vii) gli alimenti risultanti da un nuovo processo di produzione non usato per la produzione di alimenti nell'Unione prima del 15 maggio 1997, che comporti cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento che incidono sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili;
- viii) gli alimenti costituiti da "nanomateriali ingegnerizzati", come definiti alla lett. f) del presente paragrafo;

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	nonché ad altri requisiti di etichettatura pertinenti stabiliti dalla legislazione alimentare. In alcuni casi potrebbe essere necessario fornire informazioni aggiuntive di etichettatura, in particolare per quanto riguarda la descrizione dell'alimento, la sua origine, la sua composizione o le sue condizioni d'uso previsto per garantire che i consumatori siano sufficientemente informati sulla natura e sulla sicurezza del nuovo alimento, in particolare per quanto riguarda i gruppi vulnerabili della popolazione.	Relativo ai nuovi alimenti e che modifica il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Reg. (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Reg. (CE) n. 1852/2001 della Commissione Reg. (UE) n. 2017/2470 Istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del Reg. (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti
<i>Alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi (Sottocategoria - Nuovo alimento)</i>	Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo della polvere parzialmente sgrassata di <i>Acheta domesticus</i> ovvero di <i>Acheta domesticus</i> congelato, essiccato e in polvere: <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione del nuovo alimento, deve utilizzare la dizione "<i>Polvere parzialmente sgrassata di Acheta domesticus (grillo domestico)</i>" o "<i>Acheta domesticus (grillo domestico) congelato</i>" o "<i>Acheta domesticus (grillo domestico) essiccato/in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata. - indicare che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base 	Decr. MASAF del 6.4.23 Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo della polvere parzialmente sgrassata di <i>Acheta domesticus</i> ovvero di <i>Acheta domesticus</i> congelato, essiccato e in polvere.

ix) le vitamine, i minerali e altre sostanze utilizzate in conformità della Dir. 2002/46/CE, del Reg. CE n. 1925/2006 o del Reg. UE n. 609/2013:

- risultanti da un processo di produzione non utilizzato per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 di cui alla lett. a), punto vii), del presente paragrafo, oppure
- contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati, come definiti alla lett. f) del presente paragrafo;

x) gli alimenti utilizzati esclusivamente in integratori alimentari nell'Unione prima del 15 maggio 1997, se destinati ad essere utilizzati in alimenti diversi dagli integratori alimentari come definiti all'art. 2, lett. a), della Dir. 2002/46/CE.

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche

Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	<p>di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere. Tale indicazione deve essere collocata accanto all'elenco degli ingredienti e riportata secondo quanto previsto dall'art. 21, paragr. 1, del Reg. UE 1169/2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> - nel campo visivo principale, stampate in modo da risultare facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate le seguenti indicazioni: "<i>Il prodotto alimentare contiene polvere parzialmente sgrassata di Acheta domesticus (grillo domestico)</i>" o "<i>Il prodotto alimentare contiene Acheta domesticus (grillo domestico) congelato</i>" o "<i>Il prodotto alimentare contiene Acheta domesticus (grillo domestico) essiccato/in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata. <p>Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto delle quantità previste dal Reg. UE n. 2021/882 Reg. UE n. 2022/169, della larva gialla della farina (larva di <i>Tenebrio molitor</i>) congelata, essiccata o in polvere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione del nuovo alimento, utilizzando le dizioni "<i>larva gialla della farina (larva di Tenebrio molitor) congelata</i>", "<i>larva gialla della farina (larva di Tenebrio molitor) essiccata</i>" o "<i>larva gialla della farina (larva di Tenebrio molitor) in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata; - indicare che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere. Tale indicazione deve essere collocata accanto all'elenco degli ingredienti e riportata secondo quanto previsto dall'art. 21, paragr. 1, del Reg. UE n. 1169/2011; - nel campo visivo principale, stampate in modo da risultare facilmente visibili e 	<p>Decr. MASAF del 6.4.23 Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo della larva gialla della farina (larva di <i>Tenebrio molitor</i>) congelata, essiccata o in polvere</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche

Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	<p>chiaramente leggibili, devono essere riportate le seguenti indicazioni: "Il prodotto alimentare contiene larva di <i>Tenebrio molitor</i> (larva gialla della farina) congelata o "<i>Il prodotto alimentare contiene larva di Tenebrio molitor (larva gialla della farina) essiccata</i>" o "<i>Il prodotto alimentare contiene Tenebrio molitor (larva della farina gialla) in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata.</p> <p>Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto del livello massimo stabilito nella tabella di cui al Reg. UE 2021/1975, della <i>Locusta migratoria</i>, congelata, essiccata e in polvere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione del nuovo alimento, utilizzando le dizioni "<i>Locusta migratoria congelata</i>", "<i>Locusta migratoria essiccata</i>" o "<i>Locusta migratoria in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata; - indicare che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere. Tale indicazione deve essere collocata accanto all'elenco degli ingredienti e riportata secondo quanto previsto dall'art. 21, paragr. 1, del Reg. UE 1169/2011. - nel campo visivo principale, stampate in modo da risultare facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate le seguenti indicazioni: "Il prodotto alimentare contiene "<i>Locusta migratoria congelata</i>", "<i>Locusta migratoria essiccata</i>" o "<i>Locusta migratoria in polvere</i>"", a seconda della forma utilizzata. <p>Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto del livello massimo stabilito nella tabella prevista dal Reg. UE n. 2023/58, delle larve di <i>Alphitobius diaperinus</i></p>	<p>Decr. MASAF del 6.4.23 Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo della <i>Locusta migratoria</i>, congelata, essiccata e in polvere</p> <p>Decr. MASAF del 6.4.23 Alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti</p>

Tab. 21 - Categorie di alimenti assoggettate a norme specifiche		
Alimento o categoria di alimento	Informazioni integrative	Norma
	<p>(verme della farina minore) congelata, in pasta, essiccate e in polvere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione del nuovo alimento, utilizzando le dizioni "<i>Larve di Alphetobius diaperinus (verme della farina minore) congelate/in pasta</i>" o "<i>Larve di Alphetobius diaperinus (verme della farina minore) essiccate/in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata; - indicare che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere. Tale indicazione deve essere collocata accanto all'elenco degli ingredienti e riportata secondo quanto previsto dall'art. 21, paragr. 1, del Reg. UE n. 1169/2011; - nel campo visivo principale, stampate in modo da risultare facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate le seguenti indicazioni: "<i>Il prodotto alimentare contiene larve di Alphetobius diaperinus (verme della farina minore) congelate, in pasta, essiccate e in polvere</i>", a seconda della forma utilizzata. 	<p>mediante l'utilizzo delle larve di <i>Alphetobius diaperinus</i> (verme della farina minore) congelata, in pasta, essiccate e in polvere</p>

Adozione di nuove indicazioni obbligatorie

Gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di notifica alla Commissione e agli Stati membri di cui all'articolo 45 del Regolamento, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi:

- a) protezione della salute pubblica;
- b) protezione dei consumatori;
- c) prevenzione delle frodi;
- d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.

Gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza.

Salvo casi di emergenza, la Commissione stabilisce un periodo transitorio appropriato per l'applicazione delle **nuove misure**, durante il quale gli alimenti la cui etichetta non è conforme alle nuove misure possono essere immessi sul mercato e dopo il quale gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino a esaurimento; la Commissione assicura che tali misure si applichino a decorrere dal 1° aprile di un anno civile.

Domande frequenti sull'argomento:

D - Utilizziamo l'isomalto come sostituto dello zucchero, nonché come decorazione in alcune nostre ricette di pasticceria. Sulle confezioni di questi prodotti vorremmo utilizzare l'indicazione "senza zuccheri aggiunti". È possibile farlo?

R – Sì, è possibile poiché l'art. 18, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1333/2008 stabilisce che la presenza di un additivo alimentare impiegato come edulcorante (es. E953 – isomalto) è autorizzata negli alimenti composti "senza zuccheri aggiunti" o "a ridotto contenuto calorico", negli alimenti composti dietetici per diete ipocaloriche, negli alimenti composti non cariogeni e in quelli con durata di conservazione prolungata, a condizione che l'edulcorante sia autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto. È bene precisare che le diciture virgolettate non sono obbligatorie da riportare in etichetta, esse rappresentano le condizioni per poter utilizzare gli edulcoranti. È obbligatorio tuttavia indicare nella denominazione dell'alimento la dicitura "con edulcorante/i" o "con zucchero/i ed edulcorante/i" a seconda dei casi.

D – Realizziamo una salsa pronta con tartufo e vorremo sapere se dobbiamo specificare nell'elenco degli ingredienti il nome in latino del tartufo.

R - Il nome del tartufo in latino e in italiano è richiesto per i tartufi freschi e per i "tartufi conservati" interi, in pezzi o in tritume, confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, ecc. come previsto dall'art. 9 della Legge del 16.12.85 n. 752, di seguito riportata: *"I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante il nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino e in italiano secondo la denominazione indicata nell'art. 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'art. 7, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di "pelati" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza"*. Va da sé che fuori da tali fattispecie, ovvero, quando il tartufo è un ingrediente di alimento composto, come ad esempio salsa pronta con tartufo, è necessario designare il tartufo con la sua denominazione specifica (art. 18, paragrafo 2 del Reg. (UE) n. 1169/11) che corrisponde al suo nome latino coniugato con quello in italiano, acquisito come denominazione ufficiale, all'articolo 2 della Legge del 16.12.85 n. 752.

P. ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

Il Decreto legislativo del 3 settembre 2020, n. 116, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 11 settembre 2020 recepisce, la Direttiva UE 2018/851 sui rifiuti e la Direttiva (UE) 2018/852 relativa agli imballaggi e ai rifiuti di imballaggio. L'art. 3, comma 3, lettera c) del Decreto ha apportato modifiche al comma 5 dell'art. 219 del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152 (**Codice dell'Ambiente** o Testo Unico Ambientale - TUA) in tema di "Criteri informativi dell'attività di gestione dei rifiuti di imballaggio". Tale modifica impone che *"tutti gli imballaggi siano opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili e in*

conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi. I produttori hanno, altresì, l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione."

Sebbene l'obbligo sia entrato in vigore dal 26 settembre 2020, con l'art. 11 del Decreto Legge del 30 dicembre 2021, n. 228, coordinato con la Legge di conversione del 25 febbraio 2022, n. 15 *"fino al 31 dicembre 2022 è sospesa l'applicazione dell'articolo 219, comma 5 del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152. I prodotti privi dei requisiti ivi prescritti e già immessi in commercio o etichettati al 1° gennaio 2023 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte"*. Il Decreto Legge, sopra citato, all'art. 219 del Codice dell'Ambiente, dopo il comma 5, ha inserito la disposizione che *"entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente disposizione, il Ministro della Transizione Ecologica adotta, con Decreto di natura non regolamentare, le linee guida tecniche per l'etichettatura di cui al comma 5"*. A tal fine il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica il 21 novembre 2022 ha pubblicato il Decreto n. 360 del 28 settembre 2022 *"Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219, comma 5, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152"*. Il testo relativo alle *"Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi"*, è stato elaborato tenuto conto delle linee Guida proposte dal Consorzio nazionale Imballaggi (CONAI), il tutto con l'obiettivo di supportare le imprese mettendo a disposizione linee guida operative e gestionali per rispondere all'obbligo di legge.

Premesso che per **imballaggio** si intende *"il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo"*²²¹, il legislatore italiano ha stabilito che su tutti gli imballi primari²²², secondari²²³ e terziari²²⁴, i produttori dovranno garantire **dal 1° gennaio 2023** l'identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione, nonché una corretta informazione ai consumatori circa la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli stessi imballaggi. Sebbene il testo normativo licenziato individui quale soggetto obbligato il *"produttore di imballaggi"*²²⁵, il Codice dell'ambiente chiarisce che *i produttori e gli utilizzatori sono responsabili della corretta ed efficace gestione ambientale degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio generati dal consumo dei propri prodotti*²²⁶. In altre parole, l'OSA,

²²¹ Art. 218, comma 1, lettera a) del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152.

²²² Imballaggio primario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore (Art. 218, comma 1, lettera b) del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152).

²²³ Imballaggio secondario: imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche (Art. 218, comma 1, lettera c) del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152).

²²⁴ Imballaggio terziario: imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari marittimi ed aerei (Art. 218, comma 1, lettera d) del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152).

²²⁵ Produttori: i fornitori di materiali di imballaggio, i fabbricanti, i trasformatori e gli importatori di imballaggi vuoti e di materiali di imballaggio (Art. 218, comma 1, lettera r) del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152).

²²⁶ Art. 221, comma 1 del Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152.

responsabile delle informazioni sugli alimenti, deve tenere in considerazione questo obbligo, alla luce del fatto che il prodotto finito è commercializzato sotto il suo nome. Non a caso, ai sensi dell'articolo 261 comma 3 del Codice dell'ambiente, chiunque immetta sul mercato imballaggi privi dei requisiti di etichettatura in base alla decisione 97/129/CE, è punito con sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.200 a euro 40.000. Quanto appena indicato è confermato anche dalla Circolare MiTE del 17 maggio 2021²²⁷ chiarendo che *"i produttori degli imballaggi sono certamente i soggetti obbligati ad identificare correttamente il materiale di imballaggio in funzione della codifica alfa numerica prevista dalla Decisione 97/129/CE, avendo contezza della effettiva composizione dell'imballaggio, sia esso finito che semilavorato, e garantendo una informazione completa e idonea a favore di tutti i soggetti della filiera, necessita evidenziare che le informazioni previste per una corretta etichettatura degli imballaggi di cui al comma 5 dell'art. 219 del TUA sono molto spesso condivise tra il produttore e l'utilizzatore dell'imballaggio stesso, in ragione del suo effettivo utilizzo (es. predisposizione della grafica con i contenuti e la forma nonché il layout da stampare e/o riprodurre sul packaging). Tale modus operandi è disciplinato dagli operatori attraverso accordi commerciali e contrattuali che ne definiscono le responsabilità e gli oneri ricadenti sugli stessi in maniera condivisa. Ne deriva che, al fine di prevedere un'adeguata e idonea informazione ambientale degli imballaggi come previsto dal comma 5, dell'art. 219 del TUA, l'obbligo di etichettatura deve ricadere anche in capo agli utilizzatori degli imballaggi."*

Per consentire una corretta informazione ambientale sugli imballaggi, il Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi) ha pubblicato una Linea Guida²²⁸, e da essa si evince che *gli imballaggi destinati al B2B²²⁹, ad esempio gli imballaggi destinati ai professionisti, o gli imballaggi da trasporto o legati alle attività logistiche o di esposizione, dalla nostra lettura del testo di legge, possono non presentare le informazioni relative alla destinazione finale degli imballaggi, ma devono obbligatoriamente riportare la codifica dei materiali di composizione in conformità alla Decisione 129/97/CE. Tutte le altre informazioni restano, tuttavia, volontariamente applicabili.*

È necessario considerare, invece, una possibile alternativa alla tradizionale etichettatura da apporre sull'imballaggio per il trasporto o sull'imballaggio terziario, di cui all'art. 218, comma 1, lett. d) del TUA, come film per pallettizzazione, pallet, scatole o interfalde in cartone ondulato. *Per essi è stata segnalata una criticità di tipo economico e strutturale per i soggetti tenuti all'obbligo di indicare i materiali utilizzati per l'imballaggio stesso in quanto in alcuni di questi casi, tale imballaggio, per una parte o per la totalità della produzione, potrebbe rappresentare un semilavorato, destinato a subire ulteriori trattamenti e/o accoppiamenti prima di divenire imballaggio finito²³⁰.*

A tal proposito la circolare MiTE del 17 maggio 2021 ha chiarito che si considera ottemperato l'obbligo di identificazione del materiale di composizione dell'imballaggio, laddove il produttore

²²⁷ Circolare esplicativa del Ministero della Transizione Ecologica (MiTE) del 17 maggio 2021 - D. Lgs. 3 settembre 2020, n. 116. Chiarimenti sull'etichettatura ambientale degli imballaggi di cui all'art. 219, comma 5 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

²²⁸ Etichettatura ambientale degli imballaggi - LINEA GUIDA CONAI. Il testo relativo alle "Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm", pubblicato dal Ministero della Transizione Ecologica il 27/7/2022 è stato elaborato tenuto conto delle linee Guida proposte dal Consorzio nazionale Imballaggi (CONAI).

²²⁹ B2B" o "business-to-business".

²³⁰ Circolare esplicativa del Ministero della Transizione Ecologica (MiTE) del 17 maggio 2021 - D. Lgs. 3 settembre 2020, n. 116. Chiarimenti sull'etichettatura ambientale degli imballaggi di cui all'art. 219, comma 5 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

inserirle tali informazioni sui documenti di trasporto che accompagnano la merce, o su altri supporti esterni, anche digitali (come App, QR Code, codice a barre, sito internet).

Operativamente le informazioni minime²³¹ che devono essere obbligatoriamente riportate in etichetta riguardano:

- Codifica del materiale di imballaggio (secondo la Decisione 129/97/CE);
- La famiglia di materiale per esteso, così da aiutare il consumatore a identificare correttamente il materiale dell'imballaggio non sempre chiaramente riconoscibile attraverso la codifica alfanumerica;
- L'indicazione del tipo di raccolta (Raccolta carta, vetro ecc.).

È fortemente consigliato indicare:

- la tipologia di imballaggio (bottiglia, flacone, lattina, vaschetta, ecc.);
- indicazione al consumatore di verificare le disposizioni del proprio comune.

È facoltà dell'operatore aggiungere:

- Per tutti gli imballaggi i suggerimenti per una raccolta differenziata di qualità (es. schiaccia la bottiglia, rimuovi l'etichetta ecc.);
- Per gli imballaggi in plastica realizzati con polimeri o loro combinazione non previsti espressamente nella Decisione 97/129/CE, si può far riferimento alle norme UNI 1043-1 per l'identificazione di materie plastiche non contemplate, e alla UNI 10667-1 per identificare e riconoscere i polimeri provenienti da riciclo.

Domande frequenti sull'argomento

D - Come si identificano i materiali che compongono l'imballaggio quando non sono codificati dalla Decisione della Commissione 97/129/CE?

R - La linea guida Conai a tale proposito ha previsto che *“qualora un imballaggio sia composto da una tipologia di metallo, diverso da acciaio o alluminio, a cui non è associato una specifica codifica nell'Allegato III della Decisione 129/97/CE, si suggerisce di adottare la numerazione “42”, vale a dire la prima codifica della tabella a cui non è associato nessun materiale, e quindi “disponibile” per essere adottata per altre tipologie di metalli non previsti”* (pagina 29 della linea). Lo stesso ragionamento vale per i polimeri utilizzati per la produzione di imballaggi in plastica. *Fino a questo momento, i polimeri diversi da quelli esplicitati dalla Decisione 129/97/CE, sono stati identificati tutti con il codice “7”. Al fine di fornire informazioni più puntuali rispetto alla composizione degli imballaggi in plastica, e visto il numero importante di diversi polimeri esistenti che vanno sotto la stessa codifica “7”, si suggerisce di accompagnare al “7” o l'abbreviazione del nome del polimero, come prevista dalla norma tecnica UNI EN 1043-1, ove disponibile (ad esempio, un imballaggio in poliammide, può essere identificato con: PA 7), oppure con il nome esteso del materiale plastico o sigla, comunemente utilizzata nelle prassi di mercato, nei casi in cui non esista una abbreviazione (ad esempio, un imballaggio in idrato di cellulosa, può essere identificato con: Cellophane 7)* (pagina 37 della linea).

D - Come si etichettano gli imballaggi composti?

²³¹ Etichettatura ambientale degli imballaggi - LINEA GUIDA CONAI (aggiornata al 27 maggio 2021), pag. 73.

R - L'art. 2 della Decisione 129/97/CE definisce per "composto" l'imballaggio costituito da materiali diversi che non è possibile separare manualmente, ognuno dei quali non superi una determinata percentuale del peso dell'imballaggio. Secondo l'approccio Conai, se la componente dell'imballaggio può essere separata completamente dall'utente, senza rischi per la sua salute e incolumità, dal corpo principale con il solo utilizzo delle mani e senza dover ricorrere a ulteriori strumenti e utensili, le etichettature ambientali (almeno la codifica alfanumerica come da Decisione 129/97/CE) delle diverse componenti separabili manualmente che costituiscono l'unità di vendita, dovrebbero essere apposte su ciascuna componente. Quando ciò non è possibile, possono essere apposte o sul corpo principale del sistema di imballo, o sull'etichetta o su altra componente che renda facilmente visibile l'informazione al consumatore finale (pagina 61 delle Linee).

Quando il materiale predominante risulta inferiore o uguale al 95% del peso dell'imballaggio, e non è separabile manualmente, si applica l'Allegato VII²³² della Decisione 129/97/CE, ad esempio un imballaggio composto a base di carta ($\leq 95\%$) e plastica: **C/PAP81**. Dove C: corrisponde all'abbreviazione di Composto, PAP: corrisponde all'abbreviazione del materiale predominante carta e cartone, 81: numerazione corrispondente alla combinazione carta e cartone/plastica.

Quando la componente predominante supera il 95% del peso dell'imballaggio e non è separabile manualmente, non si utilizzerà la codifica prevista all'Allegato VII, bensì quella degli imballaggi monomateriali, in funzione del materiale prevalente in peso, ad esempio un imballaggio composto a base di carta ($>95\%$) e plastica: **PAP22**.

D - L'etichettatura ambientale degli imballaggi è obbligatoria anche per i prodotti destinati all'estero?

R - La Circolare esplicativa del Ministero della Transizione Ecologica del 17 maggio 2021 a tal riguardo ha chiarito che "l'obbligo di etichettatura ambientale, discende, (...), dal recepimento delle direttive comunitarie, che ne dispongono i principi e demandano agli Stati Membri la loro attuazione. Tale obbligatorietà, non essendo ancora armonizzata a livello europeo rispetto alla tipologia di informazioni da dover prevedere con l'etichettatura, nonché alle modalità di applicazione, deve essere riferita esclusivamente agli imballaggi immessi al consumo nel territorio nazionale, nonché prodotti, riempiti e importati in Italia".

D- L'utilizzo del QR code per fornire le informazioni ambientali degli imballaggi deve essere seguita da una didascalia prestabilita?

R – Occorre identificare il QR code come fonte di informazioni, ma resta facoltà dell'OSA individuarne la forma più appropriata, con una didascalia completa ad esempio "Informazioni ambientali degli imballaggi", oppure optare²³³ per il simbolo ISO 2760 "i", universalmente riconosciuto, accanto al QR code che rimanda alle informazioni.

Q. INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria sono consentite, ma devono soddisfare i seguenti requisiti (art. 36 del Regolamento):

²³² Sistema di numerazione e abbreviazioni per i composti. Allegato VII della Decisione 129/97/CE.

²³³ Considerando del Decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste del 7 dicembre 2023 pubblicato in G.U. 17, 22.1.24.

- a) devono rispettare le regole delle pratiche leali di informazione; in altre parole:
- non indurre in errore il consumatore circa 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;
 - attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - suggerire 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;
 - suggerire, 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.
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Molto spesso le informazioni volontarie sono utilizzate per attrarre specifici consumatori, con esigenze particolare di dieta alimentare; per regolamentare questa “zona grigia dell’informazione”, la Commissione europea, adotterà atti di esecuzione, per la corretta utilizzazione di informazioni volontarie sui seguenti argomenti:

- a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;
- b) informazioni relative all’idoneità di un alimento per vegetariani o vegani; e
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento giornalieri degli elementi nutritivi di cui all’Allegato XIII del Regolamento;
- d) informazioni sull’assenza di glutine²³⁴ o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti: “senza glutine” (< 20 mg/kg) o “con contenuto di glutine molto basso” (< 100 mg/kg). Con il Reg. (UE) n. 828/2014 è possibile corredarle delle seguenti diciture:
- "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci";
 - "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci" qualora l'alimento sia stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato al fine di:
 - ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine; oppure
 - sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti. A titolo di esempio rientra in tale divieto l’indicazione volontaria dell’origine dell’ingrediente accanto alla sua designazione nell’elenco degli ingredienti.

Frequentemente si trovano sulle etichette informazioni circa la presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza ad es. “preparato in uno stabilimento che utilizza...”; si tratta di informazioni classificabili come

²³⁴ "Glutine", frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M (Art. 2 del Regolamento (UE) n. 828/2014).

“precauzionali” per l’Operatore, ma l’uso ingiustificato, e non ponderato, determina un effetto distorsivo delle informazioni, ovvero riduce la scelta di acquisto di soggetti allergici nonché riduce la credibilità delle informazioni, come nel caso “può contenere tracce di ...”.

Tali forme di espressione dovrebbero essere *utilizzate solo quando non è possibile attuare efficacemente una strategia preventiva e il prodotto può presentare un rischio per i consumatori allergici. Si tratta di una dicitura separata che si trova accanto all'elenco degli ingredienti e che dovrebbe basarsi sui risultati di un'adeguata valutazione dei rischi, condotta dal produttore di alimenti, per valutare la presenza eventuale e non intenzionale di allergeni. Gli allergeni (potenzialmente) presenti nel prodotto per mezzo della contaminazione incrociata non dovrebbero essere inclusi nell'elenco degli ingredienti, poiché non sono stati aggiunti intenzionalmente e non fanno parte della formula del prodotto. Tale etichettatura non andrebbe mai utilizzata come alternativa all'adozione di misure preventive²³⁵*. Pertanto sarebbe auspicabile ridurre l’utilizzo di tale pratica ai casi inevitabili, di fondata incertezza.

Rientrano nella categoria di informazioni volontarie anche le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari disciplinate dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 e argomentate nella Parte Seconda, al paragrafo L. Dichiarazione nutrizionale.

Domande frequenti sull’argomento

D - Sull’etichetta della passata di pomodoro è possibile riportare “senza coloranti”?

R - No, poiché il Decr. MI.A.P. del 23.09.05 - Definizione di passata di pomodoro, non consente l’uso di coloranti, ma permette l’uso di correttori di acidità. Di conseguenza, l’Operatore che non impiega correttori di acidità potrebbe riportare la dicitura “senza acido citrico”.

D - Su un prodotto naturalmente senza glutine è possibile riportare “senza glutine”?

R - No, il Ministero della Salute con la Nota del 22.07.2016 ha confermato la censura della pratica di suggerire caratteristiche particolari “senza glutine” quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche. La forzatura di tale principio generale potrebbe essere “giustificato” dalla volontà di comunicare l’esclusione della contaminazione crociata, oppure quando un prodotto con una ricetta complessa, che prevede l’uso di aromi, amido in tal caso la dicitura in esame potrebbe agevolare la consapevolezza del consumatore nella scelta di alimenti privi di glutine. Tali prassi potrebbero, in ogni modo, essere oggetto di contestazione da parte degli organi competenti di controllo. A parer di chi scrive la censura non dovrebbe applicarsi nel caso in cui è riportato “naturalmente senza glutine”.

D - È possibile citare sull’etichetta di patatine al tartufo l’indicazione "OGM-free"?

R - La normativa consente all’OSA di non indicare in etichetta la presenza di ingredienti OGM, se il contenuto di essi è al di sotto del valore limite consentito dalla normativa vigente pari al 0,9% sul totale, soglia di tollerabilità della c.d. “contaminazione accidentale” (art. 24 del Decreto Legislativo n. 224/2003). Diversamente, gli alimenti contenenti OGM superiori al valore limite devono riportare la dicitura in etichetta "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "Questo prodotto contiene [nome dell'organismo (degli organismi)] geneticamente modificato(a)" (art. 4,

²³⁵ Comunicazione 2022/C 355/01 del 16.9.2022 della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari, Allegato I, punto 3.7.

parag. 6 del Reg. (CE) n. 1830/2003). Per indicare in etichetta che il proprio prodotto è “senza OGM” o “100% OGM free”, occorre essere in grado di garantire la totale assenza di contaminazioni da Ogm, anche accidentali o tecnicamente inevitabili, del prodotto e dei suoi ingredienti, altrimenti si paleserebbe illecito amministrativo nella forma della pubblicità ingannevole.

D – Esiste una regolamentazione, nazionale o europea, che stabilisce le prescrizioni per riportare in etichetta l’indicazione “senza lattosio”?

R - Le prescrizioni per l’uso delle dichiarazioni riguardanti l’assenza o la ridotta presenza di lattosio negli alimenti, o altra indicazione con lo stesso significato, a livello dell’Unione Europea è prevista solo per alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia; l’art. 9 del Reg. UE 2016/127, stabilisce quanto segue *“la dicitura “senza lattosio” può essere utilizzata per le formule per lattanti e le formule di proseguimento a condizione che il contenuto di lattosio nel prodotto non sia superiore a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal). Se la dicitura “senza lattosio” viene utilizzata per le formule per lattanti e le formule di proseguimento prodotte con fonti proteiche diverse dagli isolati proteici della soia, essa deve essere accompagnata dalla dicitura “non idoneo a lattanti con galattosemia” indicata in caratteri della stessa dimensione e visibilità della dicitura “senza lattosio” e in prossimità della stessa”*. In generale la nota del Ministero della Salute del 07/07/2015 (*Aggiornamenti conseguenti all’evoluzione normativa connessa con l’entrata in vigore del regolamento (UE) 609/2013*) nel prendere atto che le norme in materia di etichettatura e di composizione che indicano l’assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari non sono attualmente armonizzate a livello di Unione, afferma che *“data la situazione esistente, considerato anche il parere EFSA del 2010 e quello della Commissione unica sulla dietetica e la nutrizione del 12 giugno 2015, l’indicazione “senza lattosio” può essere impiegata per latti e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml, in attesa che la questione venga armonizzata a livello europeo”*.

PARTE TERZA – CONTESTAZIONI E SANZIONI

La disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011 è regolamentata dal Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231²³⁶. L'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti, ai sensi dell'art. 8, paragrafo 1 del Regolamento, non ha tutte le responsabilità. Le responsabilità sulla produzione, ad esempio, sono individuate e disciplinate da regolamenti europei e norme nazionali sull'igiene degli alimenti.

Con l'art. 8, paragrafo 1 del Regolamento, infatti, si attribuisce unicamente la responsabilità dell'informazione ai soggetti che "commercializzano" il prodotto; in altre parole, all'operatore con il cui nome il prodotto si presenta al consumatore, laddove l'abrogato Decreto Legislativo n. 109/92 ne individuava uno da indicare facoltativamente fra il fabbricante, il confezionatore o il venditore dell'alimento. Con il nuovo regime, quando vi è una violazione della corretta fornitura di informazioni, e sull'etichetta è presente contemporaneamente sia il nome del produttore sia il nome dell'operatore con il quale il prodotto si presenta al consumatore, la responsabilità ricadrà su quest'ultimo.

L'art. 2 del Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231 conferma che si intende per "soggetto responsabile" l'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragrafo 1 del Regolamento, con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore avente sede nel territorio dell'Unione. È altresì, individuato come soggetto responsabile l'operatore del settore alimentare il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato.

È designato, quale autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231, il Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressioni Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Restano ferme le competenze spettanti all'Autorità garante della concorrenza e del mercato la pubblicità ingannevole e dalle sue conseguenze sleali, nonché di stabilire le condizioni di liceità della pubblicità comparativa, e più in generale la tutela del consumatore nei processi di acquisto e consumo, e quelle spettanti, ai sensi della normativa vigente, agli organi preposti all'accertamento delle violazioni (es. gli organi di controllo che afferiscono al Ministero della Salute sono: - i servizi sanitari Regionali e le ASL - gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali – i Carabinieri dei Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS) - gli Uffici periferici di sanità marittima ed aerea - gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC) - l'Istituto Superiore di Sanità). Si ricorda che i soggetti che svolgono attività di controllo sono tenuti agli obblighi di riservatezza sulle informazioni acquisite in conformità alla vigente legislazione.

Per l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni amministrative previste dal Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231 si osservano le disposizioni della Legge del 24.11.81, n. 689 contenute nel capo I "Sanzioni amministrative", Sez. I "Principi generali" e Sez. II "Applicazione".

Senza entrare nel merito della Legge n. 689/1981 è utile riportare alcune sue disposizioni. Per iniziare, l'art. 6 stabilisce che se la violazione è commessa dal rappresentante o dal dipendente di una persona giuridica o di un ente privo di personalità giuridica o, comunque, di un imprenditore, nell'esercizio delle proprie funzioni o incombenze, la persona giuridica o l'ente o l'imprenditore è

²³⁶ Decreto legislativo del 15.12.17 n. 231 pubblicato in G.U. 32, 8.2.18 - Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Reg. (UE) n. 1169/2011 e della Dir. 2011/91/UE, ai sensi dell'art. 5 della L. 12.8.16, n. 170 "Legge di delegazione europea 2015"

obbligato in solido con l'autore della violazione al pagamento della somma da questo dovuta. Chi ha pagato ha diritto di regresso per l'intero nei confronti dell'autore della violazione.

Ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 689/1981 la violazione, quando è possibile, deve essere contestata immediatamente tanto al trasgressore quanto alla persona che sia obbligata in solido al pagamento della somma dovuta per la violazione stessa. Se non è avvenuta la contestazione immediata, gli estremi della violazione debbono essere notificati agli interessati entro il termine di novanta giorni e a quelli residenti all'estero entro il termine di trecentosessanta giorni. L'obbligo di pagare la somma dovuta per la violazione si estingue per la persona nei cui confronti è stata omessa la notificazione nel termine prescritto.

È ammesso il **pagamento di una somma in misura ridotta** (Art. 16), pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del relativo importo, oltre alle spese del procedimento, se esso avviene **entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione** immediata o, se questa non vi è stata, dalla notificazione degli estremi della violazione. Dalla "somma ridotta" occorre ridurre un **ulteriore trenta per cento** se il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione come previsto dall'art. 1, comma 4 del Decreto Legge del 24.06.2014 n. 91²³⁷.

Sempre il citato Decreto Legge del 24.06.2014 n. 91 stabilisce, inoltre, all'art. 1, comma 3²³⁸ che *l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, **diffida l'interessato ad adempiere** alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. 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. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma entro il termine indicato, l'organo di controllo effettua 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. I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione. Il procedimento di diffida non si applica nel caso in cui i prodotti non conformi siano stati già immessi in commercio, anche solo in parte.*

Come ben chiarito dalla Circolare del Ministero della Salute del 04 luglio 2023²³⁹ la norma prevede che l'istituto della diffida può essere applicato solo quando la violazione sia stata accertata per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili e ne fornisce alcune interpretazioni vincolanti. *Ai fini dell'individuazione della "prima volta" occorre fare riferimento ai seguenti criteri:*

- a) *non devono essere considerate violazioni accertate prima del 23 maggio 2021 (data di entrata in vigore della disposizione in argomento);*
- b) *non si tratta di "prima volta" se le violazioni accertate e le relative norme sanzionatorie sono identiche fino al maggior livello di dettaglio possibile (art., paragrafo o lettera) a quelle individuate nell'accertamento precedente. Qualora anche una sola delle*

²³⁷ Decreto Legge del 24.06.2014 n. 91 (convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116 (in S.O. n. 72, relativo alla G.U. 20/8/2014, n. 192).

²³⁸ L'art. 1, comma 3 del Decreto Legge del 24.06.2014 n. 91 è stato sostituito dal decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42 convertito con modificazioni dalla Legge 21 maggio 2021, n. 71.

²³⁹ Circolare del Ministero della Salute del 04 luglio 2023 - Indicazioni per l'applicazione dell'istituto della diffida di cui all'art. 1, comma 3 del D.L. n. 91/2014 (cd "Campolibero"), convertito con modificazioni dalla L. 11 agosto 2014, n. 116 e successive modificazioni, in caso di violazioni della normativa applicabile ai settori di cui al d. lgs. n. 27/2021.

disposizioni violate risulti diversa, ad esempio in seguito ad aggiornamenti normativi, l'istituto della diffida può essere applicato.

- c) *la verifica di accertamenti di identiche violazioni deve riguardare i 5 anni precedenti alla data in cui è stata commessa la violazione accertata; ciò in analogia a quanto previsto all'art. 28 della L. n. 689/1981 e all'art. 22 del d.lgs. n. 231/2001 relativamente al termine di prescrizione del diritto a riscuotere le somme dovute per le violazioni.*

La verifica dell'esistenza di precedenti accertamenti di identiche violazioni viene effettuata dall'autorità accertatrice sulla base delle informazioni in possesso dell'ufficio operante al momento dell'accertamento della violazione potenzialmente diffidabile, ottenibili attraverso la consultazione delle banche dati a disposizione o di qualsiasi altro archivio o raccolta documentale avente natura ufficiale.

Una violazione non può essere considerata "sanabile" se sia accertata su un prodotto o parte di prodotto immesso in commercio che, cioè, sia presente in un punto vendita a cui può accedere il consumatore finale o sia già transitato nella sua piena disponibilità. Al contrario è sanabile la violazione accertata su un prodotto che, seppure immesso sul mercato, è ancora nella disponibilità di un operatore che sia in grado di assicurarne il ritiro o il trattamento ai fini della eliminazione della non conformità rilevata (ad esempio piattaforme di distribuzione).

La Circolare citata, inoltre, fornisce alcune esemplificazioni relative a specifici ambiti e per l'etichettatura ed i claims chiarisce che *la violazione delle norme in materia di etichettatura e claim (ad es. nutrizionali e di salute) può essere considerata sanabile anche quando l'infrazione sia accertata in sede di distribuzione all'ingrosso (vedi piattaforme logistiche) purchè i prodotti risultino ancora tutti confinati e non immessi in commercio.*

È sicuramente lodevole da parte degli organi di controllo sospendere la sanzione amministrativa in virtù della diffida ad adempiere, se il prodotto non è stato già commercializzato, ma dobbiamo ricordare che il momento sanzionatorio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ai sensi del Regolamento **non è ben chiarito**, come invece lo era nell'abrogato Decreto Legislativo n. 109/92 art. 3, comma 3 che prevedeva *"le indicazioni di cui al comma 1 (le indicazioni obbligatorie NdR) devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore"*. Tale previsione impediva agli organi di controllo di sanzionare gli operatori che detenevano in magazzino di stoccaggio prodotti non correttamente etichettati. Non a caso i prodotti in magazzino potrebbero essere destinati all'estero o a Paesi extra UE, dove il Regolamento non si applica. Ma se anche fossero destinati al mercato interno, l'operatore nel momento in cui viene a conoscenza di eventuali errori commessi, può sempre decidere di modificare l'etichetta, eliminando gli errori rilevati, prima dell'immissione sul mercato²⁴⁰. Malgrado il Decreto Legislativo n. 231/2017 non abbia percorso la stessa strada dell'abrogato Decreto Legislativo n. 109/92, la dottrina prevalente ritiene che la violazione può configurarsi, pertanto, solo nel momento in cui il prodotto finito, così come preparato ed etichettato, è posto in vendita²⁴¹. A conferma di quanto sostenuto occorre ricordare anche che il Codice del consumo (Decreto Legislativo del 6.9.05 n. 206, art. 7) stabilisce che le indicazioni devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti **nel momento in cui sono posti in vendita al consumatore.**

²⁴⁰ G. De Giovanni, Le Etichette dei prodotti alimentari, pag. 8 (2007).

²⁴¹ G. De Giovanni, La fornitura delle informazioni ai consumatori sui prodotti alimentari, pag. 18 (2017).

Quando la violazione è commessa da imprese aventi i parametri di **microimpresa**²⁴², la sanzione amministrativa è ridotta sino ad un terzo. A titolo di esempio: per violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che possono provocare reazioni negative a soggetti allergici o intolleranti di cui all'articolo 21 ed all'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011, la sanzione in misura ridotta è pari a 4.000,00 euro, mentre l'ulteriore riduzione del 30%, se si paga entro 5 giorni, è pari a 2.800, 00 euro. Nel caso di microimpresa le sanzioni diventano 1.334,00 euro per la misura ridotta e 933,80 euro per l'ulteriore riduzione del 30%, se si paga entro 5 giorni.

Il Decreto Legislativo n. 231/17 ha previsto due casi di totale disapplicazione delle disposizioni sanzionatorie:

1. alle forniture ad **organizzazioni senza scopo di lucro**, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, di alimenti che presentano irregolarità di etichettatura non riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o relative alle sostanze o a prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
2. all'immissione sul mercato di un alimento che è corredato da adeguata **rettifica scritta** delle informazioni non conformi a quanto previsto dal presente decreto.

Qualora l'Operatore responsabile delle informazioni, ritiene di essere stato sanzionato ingiustamente e infondata la contestazione, l'art. 18 della Legge n. 689/1981 prevede che entro il termine di trenta giorni, dalla data della contestazione o notificazione della violazione, gli interessati possono far pervenire all'autorità competente (ICQRF²⁴³) **scritti difensivi e documenti** e possono chiedere di essere sentiti. L'autorità competente, sentiti gli interessati ove questi ne abbiano fatto richiesta ed esaminati i dati inviati e gli argomenti esposti negli scritti difensivi, se ritiene fondato l'accertamento, determina con ordinanza motivata, la somma dovuta per la violazione e ne ingiunge il pagamento, insieme con le spese, all'autore della violazione ed alle persone che vi sono obbligate solidalmente, altrimenti emette ordinanza motivata di archiviazione degli atti, comunicandola integralmente all'organo che ha redatto il rapporto.

Contro l'ordinanza-ingiunzione di pagamento e contro l'ordinanza che dispone la sola confisca, gli interessati possono proporre opposizione, mediante ricorso, davanti al giudice di pace del luogo in cui è stata commessa la violazione, entro il termine di trenta giorni dalla notificazione del provvedimento. L'opposizione si propone davanti al tribunale, quando la sanzione è stata applicata per una violazione concernente disposizioni in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, altresì se per la violazione è prevista una sanzione pecuniaria superiore nel massimo a euro 15.493,69.

Il Decreto Legislativo n. 206/05 denominato "**Codice del consumo**" stabilisce il divieto di pratiche commerciali scorrette, in particolare ingannevoli o aggressive (art. 20) e l'Autorità garante della concorrenza e del mercato, può disporre l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000,00 euro a 500.000,00 euro, tenuto conto della gravità e della durata della violazione (art. 27). Esempi di pratiche commerciali scorrette sono le fattispecie individuate dall'articolo 7 del Regolamento, ovvero informazioni sugli alimenti che inducono in errore, circa:

²⁴² Nella categoria delle PMI si definisce microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR (art. 2, paragr. 3 della Racc. 2003/361/CE del 06/05/2003).

²⁴³ Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del MI.P.A.A.F. è designato quale autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dall'art. 26 del Decr. L.vo del 15.12.17 n. 231.

- a) 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) attribuzione al prodotto alimentare di effetti o di proprietà che non possiede;
- c) il suggerimento 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) il suggerimento, 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.

Domande frequenti sull'argomento

D - Per gli scritti difensivi a una contestazione ICQRF è necessario un mandato ad un avvocato?

R - Non è necessario. Gli interessati possono far pervenire gli scritti difensivi e gli opportuni documenti e possono chiedere di essere sentiti senza dare un mandato ad un avvocato.

D – Realizzo dei prodotti a marchio di un mio cliente che mi chiede di inserire una clausola nel contratto di fornitura per essere esonerato da contestazioni per violazioni delle disposizioni in materia di etichettatura. Tale accordo è vincolante?

R – Come recita l'art. 8, paragrafi 1 e 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011 l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto, egli assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali. Di conseguenza, non potendo le parti alterare il quadro normativo, le clausole contrattuali che sollevano (manleva) da tali responsabilità sono nulle e non producono alcun effetto giuridico.

D – È possibile rimediare ad una indicazione errata sull'etichetta?

R – Può riportare mediante un adesivo l'informazione corretta e specificare “rettifica ai sensi dell'art. 27, comma 5 del D. Lvo n. 231/17” o analoga dicitura.

Di seguito è riportata la tabella riepilogativa delle sanzioni amministrative pecuniarie per singole violazioni degli obblighi informativi stabilite dal Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231.

Tabella n. 22 - Sanzioni per singole violazioni degli obblighi informativi stabilite dal Decreto Legislativo n. 231/17

Disposizione di norma	Sanzione Amministrativa			
	Minimo	Massimo	Misura ridotta	Ulteriore riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni
Articolo 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011 - Violazione delle pratiche leali di informazione	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 8, paragrafo 3 del Reg. (UE) n. 1169/2011 fornitura - da parte dell'OSA diverso dal responsabile delle informazioni riportate in etichetta - di alimenti di cui conosce o presume la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00
Articolo 8, paragrafo 4 del Reg. (UE) n. 1169/2011 modifica - da parte dell'OSA - delle informazioni che accompagnano un alimento, inducendo in errore il consumatore, riducendone la protezione o impedendogli di fare scelte consapevoli	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
Articolo 8, paragrafo 6 del Reg. (UE) n. 1169/2011 mancata assicurazione della trasmissione - da parte dell'O.S.A. - delle informazioni presenti sugli alimenti non preimballati all'O.S.A. ricevente i prodotti	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 8, paragrafo 7 del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione dell'obbligo - da parte dell'O.S.A. - di fornire le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 8, paragrafo 7, commi 1 e 2	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 9, parag. 1, lettera c) del Reg. (UE) n. 1169/2011 mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie relative alle sostanze di cui all'Allegato II o loro derivati che provocano allergie o intolleranze ²⁴⁴ .	5.000,00	40.000,00	10.000,00	7.000,00
Articolo 10 e Allegato III del Reg. (UE) n. 1169/2011 mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 9, parag. 1, lettera g) del Reg. (UE) n. 1169/2011 dà luogo a sanzione nel solo caso in cui le condizioni particolari di conservazione o di impiego siano richieste dalla natura o dalle caratteristiche dell'alimento	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00

²⁴⁴ La sanzione non si applica nel caso in cui il soggetto responsabile abbia avviato le procedure previste dall'articolo 19 del Reg (UE) n. 178/2002, prima dell'accertamento della violazione da parte dell'autorità di controllo (art. 5, comma 1 del Decr. L.vo n. 231/2017).

Disposizione di norma	Sanzione Amministrativa			
	Minimo	Massimo	Misura ridotta	Ulteriore riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni
Articolo 9, paragrafo 1, lettera h) del Reg. (UE) n. 1169/2011 indicazione del nome/ragione sociale del produttore/confezionatore in luogo di quella del responsabile delle informazioni, qualora i due soggetti non coincidano	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 9, paragrafo 2 e 3, articoli 12 e 13 ed Allegato IV del Reg. (UE) n. 1169/2011 mancata osservanza delle modalità di espressione, nonché delle condizioni di presentazione e posizionamento delle indicazioni obbligatorie	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 14 del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione dell'obbligo di fornire all'acquirente - sul supporto della vendita a distanza o mediante altro mezzo adeguato - le informazioni obbligatorie sul prodotto prima della conclusione dell'acquisto	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
Articolo 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011 denominazione dell'alimento non conforme alle disposizioni di cui ai paragrafi 1 e 4 (In caso di errori od omissioni formali)	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
	(500,00)	(4.000,00)	(1.000,00)	(700,00)
Articolo 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011 denominazione dell'alimento non conforme alle disposizioni di cui ai paragrafi 2 e 3	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00
Allegato VI del Reg. (UE) n. 1169/2011 denominazione dell'alimento ed indicazioni specifiche che la devono accompagnare non conformi	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 18, paragrafo 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011 mancata osservanza della designazione degli ingredienti. Si applica, a seconda dei casi, le sanzioni di cui all'articolo 17 e All. VI del Reg. (UE) n. 1169/2011	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
	(500,00)	(4.000,00)	(1.000,00)	(700,00)
	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00
	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 18, paragrafi 1 e 3 Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni relative all'elenco degli ingredienti (In caso di errori od omissioni formali)	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
	(500,00)	(4.000,00)	(1.000,00)	(700,00)
Allegato VII del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni relative all'indicazione e designazione degli ingredienti.	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 21 ed Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
Articolo 22 ed Allegato VIII, articolo 23 ed Allegato IX del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni relative	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00

Disposizione di norma	Sanzione Amministrativa			
	Minimo	Massimo	Misura ridotta	Ulteriore riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni
all'indicazione quantitativa degli ingredienti e relative all'indicazione della quantità netta dell'alimento				
Articolo 24 ed Allegato X, paragr. 1 del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni relative all'indicazione del termine minimo di conservazione	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 24 ed Allegato X, paragr. 2 e 3 del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione relative all'indicazione della data di scadenza e della data di congelamento per la carne, le preparazioni di carne ed i prodotti della pesca non trasformati congelati	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
Articolo 24 ed Allegato X del Reg. (UE) n. 1169/2011 cessione a qualsiasi titolo o esposizione per la vendita al consumatore di un prodotto oltre la sua data di scadenza	5.000,00	40.000,00	10.000,00	7.000,00
Articolo 26 ed Allegato XI del Reg. (UE) n. 1169/2011 violazione delle disposizioni in tema di contenuti e modalità di indicazione del paese di origine e del luogo di provenienza dell'alimento (In caso di errori od omissioni formali)	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
	(500,00)	(4.000,00)	(1.000,00)	(700,00)
Articolo 28 ed Allegato XII del Reg. (UE) n. 1169/2011 modalità di indicazione del titolo alcolometrico non conformi	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00
Articoli da 30 a 35 ed Allegati XIII, XIV e XV del Reg. (UE) n. 1169/2011 Violazione delle modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale	2.000,00	16.000,00	4.000,00	2.800,00
Articolo 36, paragr. 1 del Reg. (UE) n. 1169/2011 fornitura volontaria - da parte del responsabile - di informazioni sugli alimenti in violazione di disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie nonché della dichiarazione nutrizionale	Si applicano le sanzioni previste per gli articoli 9, 10, 12, 13, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 26, 28, da 30 a 35 e relativi allegati del Reg. (UE) n. 1169/2011			
Articolo 36 del Reg. (UE) n. 1169/2011 fornitura volontaria - da parte del responsabile - di informazioni sugli alimenti in violazione dei paragr. 2 e 3	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 17 del Decr. L.vo n. 231/2017 omissione dell'indicazione del lotto o partita da parte del produttore, o confezionatore, o primo venditore sito nell'UE	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 17 del Decr. L.vo n. 231/2017 indicazione - da parte dell'O.S.A. - del lotto o	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00

Disposizione di norma	Sanzione Amministrativa			
	Minimo	Massimo	Misura ridotta	Ulteriore riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni
partita con modalità difformi da quelle prescritte				
Articolo 18 del Decr. L.vo n. 231/2017 violazione - da parte dell'O.S.A. - delle prescrizioni di cui all'art. 18, commi 1 (mancata indicazione sul distributore e per ciascun prodotto delle indicazioni di cui all'art. 9, par. 1, lett. a), b) e c) del Regolamento, nonché del nome/ragione sociale/marchio depositato e sede della ditta responsabile dell'impianto) e 2 (mancato uso della lingua italiana ed assenza di chiara visibilità e leggibilità delle informazioni)	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 18 del Decr. L.vo n. 231/2017 omissione - da parte dell'O.S.A. - dell'indicazione sui distributori automatici delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze	5.000,00	40.000,00	10.000,00	7.000,00
Articolo 19 del Decr. L.vo n. 231/2017 violazione - da parte dell'O.S.A. - delle prescrizioni in materia di vendita di prodotti non preimballati	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
Articolo 19 del Decr. L.vo n. 231/2017 omissione - da parte dell'O.S.A. - dell'indicazione delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze nella vendita dei prodotti non preimballati e degli alimenti non preimballati serviti dalle collettività	3.000,00	24.000,00	6.000,00	4.200,00
Articolo 19 del Decr. L.vo n. 231/2017 indicazione - da parte dell'O.S.A. - delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze con modalità difformi da quelle previste dalle disposizioni nazionali (In caso di errori od omissioni formali)	1.000,00	8.000,00	2.000,00	1.400,00
	(500,00)	(4.000,00)	(1.000,00)	(700,00)
Articolo 19 del Decr. L.vo n. 231/2017 omissione - da parte dell'O.S.A. - delle indicazioni di cui al comma 7 nelle fasi precedenti la vendita al consumatore o alle collettività	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00
Articolo 20 del Decr. L.vo n. 231/2017 Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore	500,00	4.000,00	1.000,00	700,00

PARTE QUARTA – LISTE DI RISCONTRO RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

Per facilitare le aziende a fornire ai consumatori informazioni sugli alimenti conformi al Regolamento si propongono di seguito alcuni esempi di liste di riscontro relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti da seguire; esse andranno personalizzate dal responsabile della verifica in funzione degli obiettivi e dei prodotti da presentare.

LISTA DI RISCONTRO PER ETICHETTE DI PRODOTTI PREIMBALLATI		
PRODOTTO:		
REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO		
1.1 Legale		
1.2 Eventuale denominazione usuale (da consuetudine)		
1.3 Eventuale denominazione descrittiva		
1.4 Stato fisico o Trattamento (se necessario)		
1.5 Nome di fantasia		
2. ELENCO INGREDIENTI (verificare il QUID)		
2.1 Additivi (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, parte C) e conformità al Reg. (CE) n. 1333/2008, All. II)		
2.2 Aromi (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, parte D)		
2.3 Ingrediente composto (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, parte E)		
2.4 Allergeni		
1. Cereali		
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.		
3. Uova e prodotti a base di uova.		
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)		
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.		
6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni)		
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (vedi eccezioni)		
8. Frutta a guscio		
9. Sedano e prodotti a base di sedano.		
10. Senape e prodotti a base di senape		
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		
12. Anidride solforosa e solfiti		
13. Lupini e prodotti a base di lupini.		
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		
3. QUANTITÀ NETTA		
3.1 Peso netto (in unità di volume per i liquidi, in massa per gli altri prodotti)		
3.2 Peso sgocciolato		
3.3 Soggetto a notevole calo di peso (venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente)		

LISTA DI RISCONTRO PER ETICHETTE DI PRODOTTI PREIMBALLATI

PRODOTTO:		
REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
4. TMC "da consumarsi preferibilmente entro il (gg/mm/aa)...."		
5. DATA DI SCADENZA "da consumarsi entro" seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.		
5.1 Data di congelamento o di primo congelamento (Carne, preparazioni di carne e prodotti della pesca non trasformati congelati)		
6. RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DI CHI IMMETTE IN COMMERCIO O IMPORTA		
7. SEDE E DELL'INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O, SE DIVERSO, DI CONFEZIONAMENTO (Decr. L.vo n. 145/17)		
7.1 Marchio di registrazione dello stabilimento (Alimenti di origine animale. Reg. (CE) n 853/2004, All. II)		
8. LOTTO (Decr. L.vo n. 231/17)		
9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E/O D'USO		
10. ORIGINE O PROVENIENZA (Reg. (UE) 1169/2011. ALL. XI: "allevato in" – "macellato in" – "codice partita" per carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili) (Reg. (UE) n. 1337/2013). (Origine dell'ingrediente primario diverso dall'origine del prodotto indicato) (Reg. (UE) n. 2018/775)		
11. CAMPO VISIVO E PRESENTAZIONI Denominazione, Quantità Netta, Titolo alcolometrico nello stesso campo visivo, Altezza dei caratteri 1,2 mm o 0,9 mm (se < 80 cm ²). Visibile, leggibili e indelebili. Lingua comprensibile (ufficiale) o più lingue		
12. TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO PER LE BEVANDE CON CONTENUTO ALCOLICO SUPERIORE A 1,2% IN VOLUME		
13. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
13.1 Pannello nutrizionale		
ENERGIA (kJ/ kcal)		
GRASSI (g/100g)		
di cui ACIDI GRASSI SATURI (g/100g)		
di cui acidi grassi monoinsaturi (facoltativo)		
di cui acidi grassi polinsaturi (facoltativo)		
CARBOIDRATI (g/100g)		
di cui ZUCCHERI (g/100g)		
di cui polioli (facoltativo)		
di cui amido (facoltativo)		
Fibre (facoltativo)		
PROTEINE (g/100g)		

LISTA DI RISCONTRO PER ETICHETTE DI PRODOTTI PREIMBALLATI

PRODOTTO:		
REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
SALE (g/100g)		
Sali minerali o le vitamine (se presenti in quantità significativa)		
Sostanza cui fa riferimento un indicazione nutrizionale o sulla salute (vedi punti 14 e 15) non presente sopra		
13.2 Porzione o per unità di consumo		
13.3 AR (assunzioni di riferimento in % di vitamine e sali minerali)		
13.4 AR (assunzioni di riferimento in % di altre sostanze nutritive)		
14. CLAIM NUTRIZIONALI (Allegato del Reg. (CE) n. 1924/06)		
15. CLAIM SALUTISTICI (dimostrabili - Reg. (CE) n. 1924/06- Reg. (UE) n. 432-2012)		
16. EVENTUALI SIMBOLI/LOGO (Verificare la ammissibilità d'uso)		
17. VERIFICA DEL BAR CODE		
18. ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI (ai sensi dell'art. 219, comma 5 del Decr. L.vo n.152/06): <ul style="list-style-type: none"> - Codifica del materiale di imballaggio; - Famiglia di materiale; - Tipo di raccolta. Consigliato: <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di imballaggio; - Indicazione di verificare le disposizioni del proprio comune; - Suggestivi per una raccolta differenziata di qualità. 		
19. ALTRE DICITURE OBBLIGATORIE "es. cuocere prima del consumo"		
20. INFORMAZIONI VOLONTARIE a) presenza eventuale e non intenzionale di allergeni b) alimento per vegetariani o vegani c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'All. XIII. d) assenza di glutine o presenza in misura ridotta negli alimenti.		
21. CONFORMITÀ A PRATICHE LEALI D'INFORMAZIONE, 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 effetti o proprietà che non 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 ingredienti e/o sostanze nutritive suggerendo la presenza di un particolare ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o		

LISTA DI RISCONTRO PER ETICHETTE DI PRODOTTI PREIMBALLATI

PRODOTTO:		
REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con uno diverso.		

**LISTA DI RISCONTRO PER PRODOTTI NON PREIMBALLATI
(art. 19 del Decreto L.vo n. 231/17)**

CARTELLO (o SISTEMA EQUIVALENTE) o ETICHETTA PER PRODOTTO PREINCARTATO NEL PUNTO VENDITA:		
REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
1. DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO		
1.1 Legale		
1.2 Eventuale denominazione usuale (da consuetudini)		
1.3 Eventuale denominazione descrittiva		
1.4 Stato fisico o Trattamento (se necessario)		
1.5 Nome di fantasia		
2. ELENCO INGREDIENTI (verificare il QUID)		
2.1 Additivi (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, parte C) e conformità al Reg. (CE) n. 1333/2008, All. II)		
2.2 Aromi (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, Parte D)		
2.3 Ingrediente composto (Reg. (UE) n. 1169/11, All. VII, Parte E)		
2.4 Allergeni		
1. Cereali		
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.		
3. Uova e prodotti a base di uova.		
4. Pesce e prodotti a base di pesce (vedi eccezioni)		
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.		
6. Soia e prodotti a base di soia (vedi eccezioni)		
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (vedi eccezioni)		
8. Frutta a guscio		
9. Sedano e prodotti a base di sedano.		
10. Senape e prodotti a base di senape		
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		
12. Anidride solforosa e solfiti		
13. Lupini e prodotti a base di lupini.		
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		
3. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE (per prodotti rapidamente deperibili)		
4. DATA DI SCADENZA PASTE FRESCHE "da consumarsi entro" seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.		

LISTA DI RISCONTRO PER PRODOTTI NON PREIMBALLATI
(art. 19 del Decreto L.vo n. 231/17)

CARTELLO (o SISTEMA EQUIVALENTE) o ETICHETTA PER PRODOTTO PREINCARTATO NEL PUNTO VENDITA:

REQUISITI	INDICAZIONI	VARIAZIONE
5. QUANTITÀ NETTA (consigliata per prodotto preincartato nel punto vendita)		
6. DATA IN CUI IL PRODOTTO È STATO PREINCARTATO NEL PUNTO VENDITA (consigliata)		
7. TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO PER LE BEVANDE CON CONTENUTO ALCOLICO SUPERIORE A 1,2% IN VOLUME		
8. PERCENTUALE DI GLASSATURA, CONSIDERATA TARA, PER I PRODOTTI ITTICI CONGELATI GLASSATI		
9. PRESCRIZIONI DI CUI AL REGOLAMENTO (UE) N. 1379/2013, PER I PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA: a) Denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico; b) Metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...", c) Zona di catturata o allevamento e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (vedi All. III); d) se il prodotto è stato scongelato; e) Termine minimo di conservazione, se appropriato.	a) b) c) d) e)	
10. ULTERIORI INDICAZIONI OBBLIGATORIE PRESCRITTE , per singole categorie di prodotti, dal Regolamento (UE) n. 1308/2013 e da altre specifiche disposizioni dell'unione europea e nazionali		
11. ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI ²⁴⁵ (ai sensi dell'art. 219, comma 5 del Decr. L.vo n.152/06): - Codifica del materiale di imballaggio; - Famiglia di materiale; - Tipo di raccolta. Consigliato: - Tipologia di imballaggio; - Indicazione di verificare le disposizioni del proprio comune; - Suggestivi per una raccolta differenziata di qualità.		

²⁴⁵ È da intendersi adempiuto l'obbligo di comunicazione dell'etichettatura ambientale nelle fattispecie dei "preincarti" laddove tali informazioni siano desumibili da schede informative rese disponibili ai consumatori finali nel punto vendita (es. accanto alle informazioni sugli allergeni, o con apposite schede informative poste accanto al banco), o attraverso la messa a disposizione di tali informazioni sui siti internet con schede standard predefinite (Circolare esplicativa del Ministero della Transizione Ecologica del 17 maggio 2021).

PARTE QUINTA – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Per agevolare il lettore nella verifica di quanto trattato in questo lavoro sono riportate le principali norme di riferimento, ricordando che esse sono comunque oggetto di modifiche ed integrazioni. Le norme riportate si riferiscono a testi consolidati alla data di pubblicazione del presente lavoro.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 - Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Reg. (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Dir. 87/250/CEE della Commissione, la Dir. 90/496/CEE del Consiglio, la Dir. 1999/10/CE della Commissione, la Dir. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Dir. 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Reg. (CE) n. 608/2004 della Commissione

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011 pubblicato in G.U.U.E. L 304, 22.11.11 così modificato da Reg. (UE) n. 78/14, Reg. (UE) n. 2015/2283 e rettificato in G.U.U.E. L 167, 30.6.17

Il Parlamento Europeo e il Consiglio dell'UE,
visto il trattato sul funzionamento dell'UE, in particolare l'art. 114,
vista la proposta della Commissione europea,
visto il parere del Comitato economico e sociale europeo (1),
deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria (2),
considerando quanto segue:

(1) L'art. 169 del trattato sul funzionamento dell'UE (TFUE) stabilisce che l'Unione deve contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori mediante gli strumenti che adotta in virtù dell'art. 114.

(2) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici.

(3) Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano. Le scelte dei consumatori possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

(4) Ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (3), la legislazione alimentare si prefigge, quale principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

(5) La Dir. 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno (4), disciplina taluni aspetti della fornitura d'informazioni ai consumatori al fine specifico di prevenire azioni ingannevoli e omissioni di informazioni. I principi generali sulle pratiche commerciali sleali dovrebbero essere integrati da norme specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

(6) Nella Dir. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione

dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (5), si stabiliscono norme dell'Unione sull'etichettatura dei prodotti alimentari applicabili a tutti gli alimenti. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1978 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(7) La Dir. 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (6), stabilisce norme sul contenuto e la presentazione delle informazioni sulle proprietà nutritive negli alimenti preimballati. Secondo tali norme, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive è volontario, a meno che non sia inserita una dichiarazione nutrizionale in rapporto con l'alimento. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1990 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(8) I requisiti generali di etichettatura sono integrati da una serie di disposizioni applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti. Vi sono inoltre diverse norme specifiche applicabili a specifici alimenti.

(1) G.U. C 77 del 31.3.09, pag. 81

(2) Posizione del Parlamento europeo del 16 giugno 2010 (G.U. C 236 E del 12.8.2011, pag. 187) e posizione del Consiglio in prima lettura del 21 febbraio 2011 (G.U. C 102 E del 2.4.2011, pag. 1). Posizione del Parlamento europeo del 6 luglio 2011 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 29 settembre 2011.

(3) G.U. L 31 dell'1.2.02, pag. 1

(4) G.U. L 149 dell'11.6.05, pag. 22

(5) G.U. L 109 del 6.5.00, pag. 29

(6) G.U. L 276 del 6.10.90, pag. 40

(9) Anche se gli obiettivi originari e i principali componenti dell'attuale legislazione sull'etichettatura continuano a essere validi, è necessario che essa sia razionalizzata al fine di agevolarne il rispetto e aumentare la chiarezza per le parti interessate, modernizzandola allo scopo di tenere conto dei nuovi sviluppi nel settore delle informazioni sugli alimenti. Il presente regolamento gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, imponendo un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.

(10) Il grande pubblico è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il "Libro bianco della Commissione") si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo "Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 - Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace" ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi. La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli. Le campagne di educazione e informazione sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori.

(11) Al fine di rafforzare la certezza giuridica e garantire un'applicazione razionale e coerente, è opportuno abrogare le Dir. 90/496/CEE e 2000/13/CE e sostituirle con un unico regolamento in grado di garantire la sicurezza per i consumatori e gli altri soggetti interessati, riducendo al tempo stesso gli oneri amministrativi.

(12) A fini di chiarezza, è opportuno abrogare e inserire nel presente regolamento altri atti orizzontali, in particolare la Dir. 87/250/CEE della Commissione, del 15 aprile 1987, relativa

all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale (1), la Dir. 1999/10/CE della Commissione, dell'8 marzo 1999, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'art. 7 della Dir. 79/112/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari (2), la Dir. 2002/67/CE della Commissione, del 18 luglio 2002, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina (3), il Reg. (CE) n. 608/2004 della Commissione, del 31 marzo 2004, relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo (4), e la Dir. 2008/5/CE della Commissione, del 30 gennaio 2008, relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla Dir. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (5).

(13) È necessario stabilire definizioni, principi, requisiti e procedimenti comuni per determinare un quadro di riferimento chiaro e una base comune per le disposizioni dell'Unione e nazionali che disciplinano il settore delle informazioni sugli alimenti.

(14) Per seguire un approccio completo ed evolutivo in relazione alle informazioni fornite ai consumatori sugli alimenti che essi consumano, si dovrebbe stabilire un'ampia definizione della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che comprenda norme generali e specifiche, nonché un'ampia definizione delle informazioni sugli alimenti che comprenda le informazioni fornite utilizzando anche mezzi diversi dall'etichetta.

(15) Le norme dell'Unione dovrebbero applicarsi unicamente alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione. Operazioni quali la manipolazione e la consegna di alimenti, il servizio di pasti e la vendita di alimenti da parte di privati, per esempio in occasione di vendite di beneficenza, fiere o riunioni locali, non dovrebbero rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento.

(16) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe offrire una flessibilità sufficiente per mantenersi aggiornata sulle nuove esigenze dei consumatori in materia d'informazione e garantire l'equilibrio tra la protezione del mercato interno e le differenze nella percezione dei consumatori degli Stati membri.

(17) La considerazione principale per richiedere informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe essere quella di consentire ai consumatori di identificare e di fare un uso adeguato di un alimento e di effettuare scelte adatte alle esigenze dietetiche individuali. A tal fine, gli operatori del settore alimentare dovrebbero agevolare l'accessibilità di tali informazioni alle persone con menomazioni visive.

(18) Affinché la normativa in materia di informazioni sugli alimenti possa adattarsi alle mutevoli necessità dei consumatori per quanto riguarda tali informazioni, qualunque considerazione sulla necessità di informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe anche tenere conto dell'interesse ampiamente dimostrato dalla maggioranza dei consumatori a che siano fornite determinate informazioni.

(19) Tuttavia, dovrebbero essere stabiliti nuovi requisiti obbligatori in materia di informazioni sugli alimenti solo ove necessario, conformemente ai principi di sussidiarietà, proporzionalità e sostenibilità.

(1) G.U. L 113 del 30.4.87, pag. 57

(2) G.U. L 69 del 16.3.99, pag. 22

(3) G.U. L 191 del 19.7.02, pag. 20

(4) G.U. L 97 dell'1.4.04, pag. 44

(5) G.U. L 27 del 31.1.08, pag. 12

(20) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe proibire l'utilizzo di informazioni che possono indurre in errore il consumatore, in particolare circa le caratteristiche dell'alimento, i suoi effetti o le sue proprietà, o attribuire proprietà medicinali agli alimenti. Per essere efficace, tale divieto dovrebbe applicarsi anche alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti.

(21) Per evitare la frammentazione delle norme relative alla responsabilità degli operatori del settore alimentare in relazione alle informazioni sugli alimenti, è opportuno chiarire le responsabilità di tali operatori in questo ambito. Tale chiarimento dovrebbe essere conforme agli obblighi nei confronti del consumatore di cui all'art. 17 del Reg. (CE) n. 178/2002.

(22) Dovrebbe essere elaborato un elenco di tutte le informazioni obbligatorie che, in linea di principio, dovrebbero essere fornite per tutti gli alimenti destinati al consumatore finale e alle collettività. Tale elenco dovrebbe mantenere le informazioni già richieste conformemente alla legislazione vigente dell'Unione, che sono generalmente considerate come un prezioso acquisto per l'informazione destinata ai consumatori.

(23) Per tenere conto dei cambiamenti e dei progressi nel settore delle informazioni sugli alimenti, si dovrebbe autorizzare la Commissione a consentire che alcune indicazioni siano rese disponibili attraverso mezzi alternativi. La consultazione delle parti interessate dovrebbe facilitare modifiche tempestive e mirate dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti.

(24) Determinati ingredienti o altre sostanze o prodotti (quali i coadiuvanti tecnologici), quando sono utilizzati nella produzione di alimenti e vi permangono, possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone e alcune di queste allergie o intolleranze costituiscono un pericolo per la salute delle persone colpite. È importante fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza.

(25) Per informare i consumatori circa la presenza di nanomateriali ingegnerizzati negli alimenti è opportuno elaborare una definizione di nanomateriali ingegnerizzati. Alla luce della possibilità che gli alimenti contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati possano rappresentare un nuovo alimento, il quadro giuridico appropriato per tale definizione dovrebbe essere considerato nel contesto della prossima revisione del Reg. (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (1).

(26) Le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori che intendono effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli. Gli studi dimostrano che la buona leggibilità costituisce un elemento importante per far sì che l'informazione contenuta nell'etichetta possa influenzare al massimo il pubblico e che le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali dell'insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari. Pertanto, per tener conto di tutti gli aspetti relativi alla leggibilità, compresi carattere, colore e contrasto, è opportuno sviluppare un approccio globale.

(27) Al fine di garantire la disponibilità di informazioni sugli alimenti, è necessario prendere in considerazione tutte le forme in cui gli alimenti sono forniti ai consumatori, compresa la vendita di alimenti mediante tecniche di comunicazione a distanza. Anche se è evidente che qualunque alimento fornito mediante la vendita a distanza dovrebbe rispettare gli stessi requisiti di informazione degli alimenti venduti nei negozi, è necessario chiarire che, in tali casi, le informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbero essere disponibili anche prima che sia effettuato l'acquisto.

(28) Nel corso degli ultimi decenni la tecnologia per congelare gli alimenti ha compiuto progressi rilevanti ed è diventata di uso comune, migliorando la circolazione dei beni nel mercato interno dell'Unione e riducendo i rischi in materia di sicurezza alimentare. Tuttavia il congelamento e il successivo scongelamento di taluni alimenti, specialmente prodotti a base di carne e pesce, limitano le utilizzazioni successive e possono avere effetti sulla sicurezza e sulle caratteristiche organolettiche e fisiche dell'alimento. In altri prodotti, specialmente il burro, il congelamento non presenta invece simili effetti. Di conseguenza il consumatore finale dovrebbe essere informato correttamente sul fatto che si tratta di un prodotto scongelato.

(29) Le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza possa indurre in errore i consumatori per quanto riguarda il reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto. In tutti i casi, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dovrebbe essere fornita in modo tale da non trarre in inganno il consumatore e sulla base di criteri chiaramente definiti in grado di garantire condizioni eque di concorrenza per l'industria e di far sì che i consumatori comprendano meglio le informazioni relative al paese d'origine e al luogo di provenienza degli alimenti. Tali criteri non dovrebbero applicarsi a indicatori collegati al nome o all'indirizzo dell'operatore del settore alimentare.

(30) In alcuni casi gli operatori del settore alimentare potrebbero scegliere di indicare su base volontaria l'origine di un alimento per richiamare l'attenzione dei consumatori sulle qualità del loro prodotto. Anche tali indicazioni dovrebbero essere conformi a criteri armonizzati.

(1) G.U. L 43 del 14.2.97, pag. 1

(31) Come conseguenza della crisi dell'encefalopatia spongiforme bovina, l'indicazione dell'origine è attualmente obbligatoria per le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine all'interno dell'Unione (1) e ha creato aspettative nei consumatori. La valutazione d'impatto effettuata dalla Commissione conferma che l'origine delle carni sembra essere la preoccupazione principale dei consumatori. Vi sono altre carni di cui si fa ampio consumo nell'Unione, quali le carni di animali della specie suina, ovina, caprina e le carni di volatili. Pertanto è opportuno imporre la dichiarazione obbligatoria dell'origine per tali prodotti. I requisiti specifici relativi all'origine potrebbero essere diversi da un tipo di carni all'altro a seconda delle caratteristiche delle specie animali. È opportuno prevedere, tramite norme di attuazione, l'istituzione di requisiti obbligatori che potrebbero variare da un tipo di carni all'altro tenendo conto del principio di proporzionalità e degli oneri amministrativi per gli operatori del settore alimentare e per le autorità incaricate di far applicare la legislazione.

(32) Le disposizioni obbligatorie relative all'origine sono state elaborate sulla base di approcci verticali ad esempio per il miele (2), la frutta e gli ortaggi (3), il pesce (4), le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine (5) e l'olio d'oliva (6). Occorre esaminare la possibilità di estendere ad altri alimenti l'etichettatura di origine obbligatoria. Pertanto è opportuno chiedere alla Commissione di preparare relazioni sui seguenti alimenti: tipi di carni diverse dalle carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e dalle carni di volatili; il latte; il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari; le carni usate quali ingrediente; gli alimenti non trasformati; i prodotti a base di un unico ingrediente; gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento. Poiché il latte è uno dei prodotti per i quali un'indicazione di origine è ritenuta di particolare interesse, la relazione della Commissione su tale prodotto dovrebbe essere resa disponibile al più presto. Sulla scorta delle conclusioni di tali relazioni, la Commissione può presentare proposte di modifica delle disposizioni pertinenti dell'Unione o, ove opportuno, adottare nuove iniziative per settori.

(33) Le regole dell'Unione sull'origine non preferenziale sono stabilite nel Reg. (CEE) n. 2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario (7), e le sue disposizioni d'applicazione nel Reg. (CEE) n. 2454/93 della Commissione, del 2 luglio 1993, che fissa talune disposizioni d'applicazione del Reg. (CEE) n. 2913/92 che istituisce il codice doganale comunitario (8). La determinazione del paese d'origine degli alimenti si baserà su tali regole, ben note agli operatori del settore alimentare e alle amministrazioni, che dovrebbero agevolare l'applicazione della normativa.

(34) La dichiarazione nutrizionale di un alimento fa riferimento alle informazioni sulla presenza di calorie e di alcune sostanze nutritive negli alimenti. La presentazione obbligatoria sull'imballaggio di informazioni sulle proprietà nutritive dovrebbe supportare azioni dietetiche in quanto parte delle politiche sanitarie pubbliche, che possono anche prevedere l'indicazione di raccomandazioni scientifiche nell'ambito dell'educazione nutrizionale per il pubblico e garantire scelte alimentari informate.

(35) Per facilitare la comparabilità tra i prodotti contenuti in imballaggi di dimensioni diverse è opportuno continuare a imporre che le indicazioni nutrizionali obbligatorie si riferiscano a quantità di 100 g o 100 ml e, se necessario, ammettere indicazioni supplementari relative alle porzioni. Tuttavia, se l'alimento è preimballato e sono precisate porzioni o unità di consumo, dovrebbe essere consentita una dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo, come integrazione all'espressione per 100 g o per 100 ml. Inoltre, per fornire informazioni comparabili relative alle porzioni o alle unità di consumo, la Commissione dovrebbe avere il potere di adottare regole sull'espressione delle dichiarazioni nutrizionali per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti.

(36) Il Libro bianco della Commissione ha posto l'accento su alcuni elementi nutrizionali importanti per la salute pubblica, quali i grassi saturi, gli zuccheri o il sodio. È quindi opportuno che i requisiti sulla presentazione obbligatoria di informazioni nutrizionali tengano conto di tali elementi.

(37) Poiché uno degli obiettivi del presente regolamento è di fornire al consumatore finale le basi per effettuare scelte consapevoli, è importante assicurare al riguardo che il consumatore finale comprenda facilmente le informazioni fornite sulle etichette. È quindi opportuno che l'etichetta rechi il termine "sale" invece del termine corrispondente della sostanza nutritiva "sodio".

(38) A fini di coerenza del diritto dell'Unione, l'inserimento volontario di dichiarazioni nutrizionali o sulla salute sulle etichette degli alimenti dovrebbe essere conforme al Reg. CE n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle dichiarazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (9).

(1) Reg. (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine (G.U. L 204 dell'11.8.00, pag. 1).

(2) Dir. 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (G.U. L 10 del 12.1.02, pag. 47)

(3) Reg. (CE) n. 1580/2007 della Commissione, del 21 dicembre 2007, recante modalità di applicazione dei Reg. CE n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli (G.U. L 350 del 31.12.07, pag. 1)

(4) Reg. (CE) n. 104/2000 del Consiglio, del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (G.U. L 17 del 21.1.00, pag. 22).

(5) Reg. (CE) n. 1760/2000.

(6) Reg. (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (G.U. L 155 del 14.6.02, pag. 27).

(7) G.U. L 302 del 19.10.92, pag. 1

(8) G.U. L 253 dell'11.10.93, pag. 1

(9) G.U. L 404 del 30.12.06, pag. 9

(39) Per evitare oneri non necessari agli operatori del settore alimentare, è opportuno esentare alcune categorie di prodotti non trasformati o per i quali le informazioni nutrizionali non sono un fattore determinante per la decisione d'acquisto dei consumatori, ovvero la cui confezione è troppo piccola per potervi apporre l'etichetta obbligatoria, dall'obbligo di esibire una dichiarazione nutrizionale, a meno che l'obbligo di fornire tali informazioni non sia previsto da altre norme dell'Unione.

(40) Viste le specificità delle bevande alcoliche, risulta opportuno invitare la Commissione ad analizzare ulteriormente i requisiti riguardanti le informazioni per tali prodotti. Pertanto la Commissione, tenendo in considerazione l'esigenza di provvedere alla coerenza con le altre politiche pertinenti dell'Unione, entro tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, stila una relazione concernente l'applicazione del requisito riguardante le informazioni da fornire sugli ingredienti e le qualità nutrizionali delle bevande alcoliche. Inoltre, tenendo in considerazione la risoluzione del Parlamento europeo, del 5 settembre 2007, su una strategia comunitaria volta ad affiancare gli Stati membri nei loro sforzi per ridurre i danni derivanti dal consumo di alcol (1), il parere del Comitato economico e sociale europeo (2), il lavoro della Commissione e i timori che nutre il grande pubblico in relazione ai danni provocati dall'alcol in particolare tra i giovani e i soggetti vulnerabili, la Commissione, previa consultazione delle parti interessate e di concerto con gli Stati membri, stabilisce una definizione per le bevande quali gli "alcopops" che sono specificamente rivolte a un pubblico giovanile. La Commissione dovrebbe inoltre proporre, se del caso, requisiti specifici riguardanti le bevande alcoliche nel contesto del presente regolamento.

(1) G.U. C 187 E del 24.7.08, pag. 160

(2) G.U. C 77 del 31.3.09, pag. 81

(41) Per interessare il consumatore medio ed essere conformi alle finalità informative cui devono corrispondere, e considerato l'attuale livello di conoscenze relative alla nutrizione, le informazioni nutrizionali fornite dovrebbero essere semplici e facilmente comprensibili. La collocazione di informazioni nutrizionali nel campo visivo principale, in genere denominato "parte anteriore dell'imballaggio" e in parte in un altro lato dell'imballaggio, per esempio nella "parte posteriore", può confondere i consumatori. Pertanto, la dichiarazione nutrizionale dovrebbe figurare nel medesimo campo visivo. Inoltre, su base volontaria, gli elementi più significativi delle informazioni nutrizionali potrebbero essere ripetuti nel campo visivo principale affinché i consumatori vedano facilmente le informazioni nutrizionali essenziali al momento dell'acquisto degli alimenti. La possibilità di scegliere liberamente le informazioni che possono essere ripetute potrebbe confondere i consumatori. Pertanto occorre precisare quali informazioni possono essere ripetute.

(42) Per incoraggiare gli operatori del settore alimentare a fornire su base volontaria le informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale per alimenti quali le bevande alcoliche e gli alimenti non preimballati ai quali potrebbe non applicarsi l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, si dovrebbe dar loro la possibilità di dichiarare solo alcuni elementi della dichiarazione nutrizionale. Tuttavia è opportuno stabilire chiaramente quali informazioni possano essere fornite su base volontaria, onde evitare che la possibilità di scelta dell'operatore del settore alimentare induca in errore il consumatore.

(43) Si sono recentemente registrate evoluzioni nell'espressione della dichiarazione nutrizionale, sotto una forma diversa dal valore per 100 g, per 100 ml o per porzione, o nella sua presentazione, attraverso l'uso di grafici o simboli, in taluni Stati membri e in talune organizzazioni del settore alimentare. Tali forme supplementari di espressione e presentazione possono aiutare i consumatori a comprendere meglio la dichiarazione nutrizionale. Non si dispone tuttavia di

elementi sufficienti, per l'intera Unione, sul modo in cui il consumatore medio comprende e utilizza le forme alternative di espressione o presentazione delle informazioni. È pertanto opportuno consentire che siano sviluppate diverse forme di espressione e presentazione sulla base dei criteri stabiliti dal presente regolamento e invitare la Commissione a redigere una relazione sull'uso di tali forme di espressione e presentazione, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di un'ulteriore armonizzazione.

(44) Per aiutare la Commissione a presentare tale relazione, gli Stati membri dovrebbero fornirle le pertinenti informazioni sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale sul mercato nel loro territorio. A tal fine gli Stati membri dovrebbero avere la facoltà di richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti forme di espressione o presentazione supplementari, di comunicare alle autorità nazionali l'uso di tali forme supplementari e le pertinenti giustificazioni relative al soddisfacimento dei requisiti stabiliti dal presente regolamento.

(45) È opportuno assicurare un certo livello di coerenza nello sviluppo di forme supplementari di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale. È pertanto opportuno promuovere lo scambio e la condivisione costanti delle migliori prassi e delle esperienze tra gli Stati membri e con la Commissione, favorendo la partecipazione delle parti interessate a tali scambi.

(46) La dichiarazione, nello stesso campo visivo, delle quantità di elementi nutrizionali e di indicatori comparativi in una forma facilmente identificabile che consenta di valutare le proprietà nutrizionali di un alimento dovrebbe essere considerata nel suo insieme come una parte della dichiarazione nutrizionale e non dovrebbe essere trattata come un gruppo di indicazioni distinte.

(47) L'esperienza dimostra che spesso i dati forniti volontariamente sugli alimenti nuocciono alla chiarezza delle informazioni che devono essere fornite obbligatoriamente. È quindi opportuno stabilire criteri che aiutino gli operatori del settore alimentare e le autorità incaricate di far applicare la legislazione a trovare un equilibrio tra informazioni obbligatorie e informazioni facoltative sugli alimenti.

(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

(49) Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non dovrebbero avere la possibilità di adottare disposizioni nazionali salvo laddove lo autorizzi il diritto dell'Unione. Il presente regolamento non dovrebbe impedire agli Stati membri di adottare misure nazionali su materie in esso non espressamente armonizzate. Tuttavia, dette misure nazionali non dovrebbero vietare, ostacolare o limitare la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.

(50) I consumatori dell'Unione mostrano crescente interesse all'applicazione della normativa dell'Unione in materia di benessere animale al momento della macellazione, compresi i metodi di stordimento prima della macellazione. A tal riguardo uno studio dell'opportunità di fornire ai consumatori informazioni sullo stordimento degli animali dovrebbe essere inserito nel contesto di una futura strategia dell'Unione sulla protezione e il benessere degli animali.

(51) Le regole relative alle informazioni sugli alimenti dovrebbero poter essere adattate all'evoluzione rapida dell'ambiente sociale, economico e tecnologico.

(52) Gli Stati membri dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente regolamento conformemente alle disposizioni del Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (1).

(53) È opportuno aggiornare i riferimenti alla Dir. 90/496/CEE nel Reg. (CE) n. 1924/2006 e nel Reg. (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (2), in modo da tener conto del presente regolamento. I Reg. (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.

(1) G.U. L 165 del 30.4.04, pag. 1.

(2) G.U. L 404 del 30.12.06, pag. 26.

(54) L'aggiornamento irregolare e frequente dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti può comportare notevoli oneri amministrativi per le aziende del settore, specialmente per le imprese di piccole e medie dimensioni. È pertanto opportuno assicurare che le misure che possono essere adottate dalla Commissione nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento si applichino lo stesso giorno di un determinato anno civile al termine di un congruo periodo transitorio. Dovrebbe essere consentito derogare a questo principio nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure in questione è la protezione della salute umana.

(55) Per consentire agli operatori del settore alimentare di adattare l'etichettatura dei propri prodotti ai nuovi requisiti introdotti dal presente regolamento, è importante prevedere appropriati periodi di transizione per l'applicazione del presente regolamento.

(56) Tenuto conto delle modifiche sostanziali dei requisiti relativi all'etichettatura nutrizionale introdotte dal presente regolamento, in particolare le modifiche relative al contenuto della dichiarazione nutrizionale, è opportuno autorizzare gli operatori del settore alimentare ad anticipare l'applicazione del presente regolamento.

(57) Poiché gli obiettivi del presente regolamento non possono essere conseguiti in misura sufficiente dagli Stati membri e possono dunque essere conseguiti meglio a livello di Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'art. 5 del trattato sull'UE. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tali obiettivi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.

(58) Il potere di adottare atti delegati ai sensi dell'art. 290 TFUE dovrebbe essere delegato alla Commissione per quanto riguarda, tra l'altro, la messa a disposizione di determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta, l'elenco degli alimenti per i quali non è richiesto un elenco di ingredienti, il riesame dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza o l'elenco delle sostanze nutritive che possono essere dichiarate su base volontaria. È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti. Nella preparazione ed elaborazione degli atti delegati, la Commissione dovrebbe provvedere alla contestuale, tempestiva e appropriata trasmissione dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.

(59) Al fine di garantire condizioni uniformi di attuazione del presente regolamento, alla Commissione dovrebbero essere attribuite competenze di esecuzione per adottare atti esecutivi concernenti, inter alia, le modalità di espressione di una o più indicazioni attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri, il contrasto tra i caratteri stampati e lo sfondo, il modo di

indicare il termine minimo di conservazione, il modo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza della carne, la precisione dei valori dichiarati per la dichiarazione nutrizionale o l'espressione per porzione o per unità di consumo della dichiarazione nutrizionale. Tali competenze dovrebbero essere esercitate conformemente al Reg. (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione (1),

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.

2. Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

3. Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

4. Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Art. 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

a) le definizioni di "alimento", "legislazione alimentare", "impresa alimentare", "operatore del settore alimentare", "commercio al dettaglio", "immissione sul mercato" e "consumatore finale" di cui all'art. 2 e all'art. 3, punti 1, 2, 3, 7, 8 e 18, del Reg. (CE) n. 178/2002;

b) le definizioni di "trattamento", "prodotti non trasformati" e "prodotti trasformati" di cui all'art. 2, paragr. 1, lett. m), n) e o), del Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (2);

c) la definizione di "enzima alimentare" di cui all'art. 3, paragr. 2, lett. a), del Reg. (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari (3);

d) le definizioni di "additivo alimentare", "coadiuvante tecnologico" e "supporto" di cui all'art. 3, paragr. 2, lett. a) e b), e all'All. I, punto 5, del Reg. (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (4);

e) la definizione di "aromi" di cui all'art. 3, paragr. 2, lett. a), del Reg. (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti (5);

f) le definizioni di "carne", "carni separate meccanicamente", "preparazioni di carne", "prodotti della pesca" e "prodotti a base di carne" di cui ai punti 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1 dell'All. I del Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (6);

g) la definizione di "pubblicità" di cui all'art. 2, lett. a), della Dir. 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, concernente la pubblicità ingannevole e comparativa (7).

h) la definizione di "nanomateriali ingegnerizzati" di cui all'art. 3, paragr. 2, lett. f), del Reg. (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio (8).

(1) G.U. L 55 del 28.2.11, pag. 13

(2) G.U. L 139 del 30.4.04, pag. 1

(3) G.U. L 354 del 31.12.08, pag. 7

(4) G.U. L 354 del 31.12.08, pag. 16

(5) G.U. L 354 del 31.12.08, pag. 34

(6) G.U. L 139 del 30.4.04, pag. 55

(7) G.U. L 376 del 27.12.06, pag. 21

(8) Reg. (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti che modifica il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga il Reg. (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Reg. (CE) n. 1852/2001 della Commissione (GU L 327 dell'11.12.15, pag. 1).

2. Si applicano inoltre le seguenti definizioni:

a) "informazioni sugli alimenti": le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;

b) "normativa in materia di informazioni sugli alimenti": le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;

c) "informazioni obbligatorie sugli alimenti": le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;

d) "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;

e) "alimento preimballato": l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;

f) "ingrediente": qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti;

g) "luogo di provenienza": qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "paese d'origine" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del Reg. (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;

h) "ingrediente composto": un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti;

i) "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 detto imballaggio o contenitore;

j) "etichettatura": qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;

k) "campo visivo": tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;

l) "campo visivo principale": il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;

m) "leggibilità": l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;

n) "denominazione legale": la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività;

o) "denominazione usuale": una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni;

p) "denominazione descrittiva": una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;

q) "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;

r) "termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;

s) "sostanza nutritiva": le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'All. XIII, parte A, punto 1, del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;

t) Lettera soppressa da Reg. (UE) n. 2015/2283;

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.

3. Ai fini del presente regolamento, il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del Reg. (CEE) n. 2913/92.

4. Si applicano inoltre le definizioni specifiche dell'All. I.

CAPO II

PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

Art. 3

Obiettivi generali

1. La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

2. La normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, tenuto conto, ove opportuno, della necessità di proteggere gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità.

3. Quando la normativa in materia di informazioni sugli alimenti stabilisce nuovi requisiti, è opportuno garantire un periodo transitorio, dopo l'entrata in vigore di tali requisiti, salvo nei casi debitamente motivati. Durante detto periodo transitorio gli alimenti la cui etichetta non soddisfa i nuovi requisiti possono essere immessi sul mercato e gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino ad esaurimento.

4. I cittadini e le parti interessate sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.

Art. 4

Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti

1. Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti rientrano, in particolare, in una delle seguenti categorie:

a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;

b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento.

Tali informazioni riguardano in particolare:

i) gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;

ii) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;

iii) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;

c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

2. Nel valutare se occorre imporre informazioni obbligatorie sugli alimenti e per consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli, si prende in considerazione il fatto che la maggioranza dei consumatori ritiene particolarmente necessarie alcune informazioni cui attribuisce un valore significativo o si tiene conto di alcuni elementi generalmente ritenuti utili per il consumatore.

Art. 5

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare

Qualunque misura dell'Unione adottata nell'ambito della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che sia suscettibile di avere un impatto sulla salute pubblica è adottata previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare ("Autorità").

CAPO III

REQUISITI GENERALI RELATIVI ALL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Art. 6

Requisito di base

Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento.

Art. 7

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 paragr. 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.

Art. 8

Responsabilità

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.

5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.

6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;

b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragr. 2.

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE 1

Contenuto e presentazione

Art. 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

a) la denominazione dell'alimento;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'All. II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;

e) la quantità netta dell'alimento;

f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'art.

8, paragr. 1;

i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'art. 26;

j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;

k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;

l) una dichiarazione nutrizionale.

2. Le indicazioni di cui al paragr. 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'art. 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.

3. Se la Commissione adotta atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragr. 1, esse possono essere in alternativa espresse attraverso pittogrammi o simboli invece che parole e numeri.

Al fine di assicurare che il consumatore benefici di mezzi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, e purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati a norma dell'art. 51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.

4. Per assicurare l'attuazione uniforme del paragr. 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragr.

3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 10

Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti

1. Oltre alle indicazioni elencate all'art. 9, paragr. 1, indicazioni obbligatorie complementari sono previste all'All. III per tipi o categorie specifici di alimenti.

2. Per assicurare l'informazione dei consumatori in merito a tipi o categorie specifici di alimenti e per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della protezione della salute dei consumatori o dell'uso sicuro di un alimento, la Commissione può modificare l'All. III mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51.

Ove, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, sussistano imperativi motivi d'urgenza, la procedura di cui all'art. 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

Art. 11

Metrologia

L'art. 9 si applica fatte salve le disposizioni più specifiche dell'Unione in materia di metrologia.

Art. 12

Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti

1. Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.

2. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.

3. Al fine di assicurare che i consumatori possano beneficiare di mezzi diversi di fornitura delle informazioni obbligatorie sugli alimenti che meglio si adattano a certe indicazioni obbligatorie, a condizione che sia assicurato lo stesso livello di informazioni attraverso l'imballaggio o l'etichetta, la Commissione, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori e dell'ampio uso di tali strumento da parte dei consumatori, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, può stabilire i criteri cui è subordinata la possibilità di esprimere determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta.

4. Per assicurare l'applicazione uniforme del paragr. 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragr. 3 al fine di esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso mezzi diversi da quelli riportati sull'imballaggio o sull'etichetta. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

5. Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'art. 44.

Art. 13

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'art. 44, paragr. 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili,

chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'All. IV, è pari o superiore a 1,2 mm.

3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragr. 2 è pari o superiore a 0,9 mm.

4. Allo scopo di conseguire gli obiettivi del presente regolamento la Commissione stabilisce, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, norme in materia di leggibilità.

Per il medesimo scopo di cui al primo comma, la Commissione può estendere, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, i requisiti di cui al paragr. 5 del presente articolo alle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti.

5. Le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.

6. Il paragr. 5 del presente articolo non si applica nei casi specificati all'art. 16, paragr. 1 e 2.

Art. 14

Vendita a distanza

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'art. 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'art. 9, paragr. 1, lett. 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'art. 44 sono rese disponibili ai sensi del paragr. 1 del presente articolo.

3. Il paragr. 1, lett. a), non si applica agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

Art. 15

Requisiti linguistici

1. Fatto salvo l'art. 9, paragr. 3, le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

2. Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

3. I paragr. 1 e 2 non ostano a che tali indicazioni figurino in più lingue.

Art. 16

Omissione di alcune indicazioni obbligatorie

1. Nel caso di bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta, sono obbligatorie solo le indicazioni elencate all'art. 9, paragr. 1, lett. a), c), e), f) e l).

2. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm², sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate all'art. 9, paragr. 1, lett. a), c), e) e f). Le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. b), sono fornite mediante altri mezzi o sono messe a disposizione del consumatore su sua richiesta.

3. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedono una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, la dichiarazione di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. l), non è obbligatoria per gli alimenti elencati all'All. V.

4. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedono un elenco degli ingredienti o una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. b) e l), non sono obbligatorie per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione stila una relazione sull'applicazione dell'art. 18 e dell'art. 30, paragr. 1, ai prodotti di cui al presente paragrafo e intesa a chiarire se le bevande alcoliche debbano in futuro sottostare, in particolare, al requisito di fornire le informazioni relative al valore energetico, e precisare i motivi che giustifichino eventuali deroghe (Rett. GUUE L 167, 30.6.17), tenuto conto della necessità di assicurare la coerenza con altre politiche pertinenti dell'Unione. In tale contesto la Commissione valuta l'esigenza di proporre una definizione di "alcopops".

La Commissione correda tale relazione di una proposta legislativa che stabilisce, se del caso, le regole relative all'elenco degli ingredienti o alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria per tali prodotti.

SEZIONE 2

Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie

Art. 17

Denominazione dell'alimento

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

2. È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'art. 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento.

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragr. 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

5. L'All. VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

Art. 18

Elenco degli ingredienti

L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.

2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 e all'All. VI.

3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura "nano", tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.

4. Le prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragr. 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'All. VII.

5. Soppresso da Reg. (UE) n. 2015/2283

Art. 19

Omissione dell'elenco degli ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;

b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;

c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;

d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;

e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:

i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure

ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

2. Al fine di tener conto dell'utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, integrare il paragr. 1 del presente articolo nella misura in cui le omissioni non provochino un'inadeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.

Art. 20

Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti

Fatto salvo l'art. 21, nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

a) i costituenti di un ingrediente che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;

b) gli additivi e gli enzimi alimentari:

i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'art. 18, paragr. 1, lett. a) e b), del Reg. (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure

ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

c) i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie;

d) le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo e allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata;

e) l'acqua:

i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o

ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

Art. 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'art. 44, paragr. 2, le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), sono conformi ai requisiti seguenti:

a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'art. 18, paragr. 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'All. II; nonché

b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'All. II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), includono il termine "contiene" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'All. II.

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'All. II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), non sono richieste.

2. Per garantire una migliore informazione dei consumatori e tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecniche più recenti, la Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco dell'All. II mediante atti delegati, ai sensi dell'art. 51.

Qualora, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, motivi imperativi d'urgenza lo richiedano, la procedura di cui all'art. 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

Art. 22

Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;

b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o

c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragr. 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'All. VIII.

Art. 23

Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:

a) in unità di volume per i prodotti liquidi;

b) in unità di massa per gli altri prodotti.

2. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragr. 1 del presente articolo.

3. Le norme tecniche per l'applicazione del paragr. 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'All. IX.

Art. 24

Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'art. 14, paragrafi da 2 a 5, del Reg. (CE) n. 178/2002.

2. La data da menzionare è indicata conformemente all'All. X.

3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'All. X, punto 1, lett. c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 25

Condizioni di conservazione o d'uso

1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.

2. Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

Art. 26

Paese d'origine o luogo di provenienza

1. Il presente articolo si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione, in particolare il Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (1), e il Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (2).

2. L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;

b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'All. XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragr. 8.

3. Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure

b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

(1) G.U. L 93 del 31.3.06, pag. 1

(2) G.U. L 93 del 31.3.06, pag. 12

L'applicazione del presente paragrafo è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragr. 8.

4. Entro cinque anni dalla data di applicazione del paragr. 2, lett. b), la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio per valutare l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i prodotti ivi indicati.

5. Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i seguenti alimenti:

a) i tipi di carni diverse dalle carni bovine e da quelle di cui al paragr. 2, lett. b);

b) il latte;

c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;

d) gli alimenti non trasformati;

e) i prodotti a base di un unico ingrediente;

f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.

6. Entro il 13 dicembre 2013, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente.

7. Le relazioni di cui ai paragr. 5 e 6 prendono in considerazione l'esigenza del consumatore di essere informato, la fattibilità della fornitura dell'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza e un'analisi dei relativi costi e benefici, compreso l'impatto giuridico sul mercato interno e l'impatto sugli scambi internazionali.

La Commissione può corredare tali relazioni di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

8. Entro il 13 dicembre 2013, e a seguito di valutazioni d'impatto, la Commissione adotta atti di esecuzione relativi all'applicazione del paragr. 2, lett. b), del presente articolo e all'applicazione del paragr. 3 del presente articolo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

9. Per gli alimenti di cui al paragr. 2, lett. b), al paragr. 5, lett. a), e al paragr. 6, le relazioni e le valutazioni d'impatto ai sensi del presente articolo prendono in considerazione, tra l'altro, le opzioni sulle modalità di espressione del paese d'origine o del luogo di provenienza di detti alimenti, in particolare per quanto riguarda ciascuno dei seguenti momenti determinanti nella vita di un animale:

- a) luogo di nascita;
- b) luogo di allevamento;
- c) luogo di macellazione.

Art. 27

Istruzioni per l'uso

1. Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.

2. La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'applicazione del paragr. 1 a determinati alimenti. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 28

Titolo alcolometrico

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.

2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragr. 1 è indicato conformemente all'All. XII.

SEZIONE 3

Dichiarazione nutrizionale

Art. 29

Rapporto con altra normativa

1. La presente sezione non si applica agli alimenti che rientrano nell'ambito di applicazione della seguente normativa:

- a) Dir. 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (1);
- b) Dir. 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali (2).

2. La presente sezione si applica fatta salva la Dir. 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa agli alimenti destinati a un'alimentazione particolare (3), e delle direttive specifiche di cui all'art. 4, paragr. 1, di tale direttiva.

- (1) G.U. L 183 del 12.7.02, pag. 51
- (2) G.U. L 164 del 26.6.09, pag. 45
- (3) G.U. L 124 del 20.5.09, pag. 21

Art. 30

Contenuto

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- a) il valore energetico; e
- b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragr. 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;

f) i sali minerali o le vitamine elencati all'All. XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

3. Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragr. 1, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:

- a) il valore energetico; oppure
- b) il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

4. In deroga all'art. 36, paragr. 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'art. 16, paragr. 4, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico.

5. Fatto salvo l'art. 44 e in deroga all'art. 36, paragr. 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'art. 44, paragr. 1, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi:

- a) al valore energetico; oppure
- b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

6. Al fine di tener conto dell'utilità per l'informazione del consumatore delle indicazioni di cui paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, gli elenchi di cui ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, aggiungendo o sopprimendo indicazioni.

7. Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione, tenendo conto dei dati scientifici e delle esperienze acquisite negli Stati membri, presenta una relazione sulla presenza di grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione. La relazione è tesa a valutare l'impatto di strumenti opportuni che potrebbero consentire ai consumatori di operare scelte più sane in merito agli alimenti e alla dieta generale o che potrebbero promuovere l'offerta di opzioni alimentari più sane ai consumatori, compresa, tra l'altro, la fornitura di informazioni sui grassi trans o restrizioni al loro uso. Se del caso, la Commissione correda la relazione di una proposta legislativa.

Art. 31

Calcolo

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'All. XIV.

2. La Commissione può adottare, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, i coefficienti di conversione di vitamine e sali minerali di cui alla parte A, punto 1, dell'All. XIII, al fine di calcolare in modo più preciso il tenore di tali vitamine e sali minerali negli alimenti. Detti coefficienti di conversione sono aggiunti nell'All. XIV.

3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;

b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure

c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate per l'attuazione uniforme del presente paragrafo per quanto riguarda la precisione dei valori dichiarati, ad esempio gli scarti tra i valori dichiarati e quelli constatati in occasione di controlli ufficiali. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 32

Espressione per 100 g o per 100 ml

1. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'All. XV.

2. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi per 100 g o per 100 ml.

3. Le eventuali dichiarazioni relative alle vitamine o ai sali minerali, oltre alla forma di espressione di cui al paragr. 2, sono espresse per 100 g o per 100 ml quali percentuali delle assunzioni di riferimento fissate nell'All. XIII, parte A, punto 1.

4. Oltre alla forma di espressione di cui al paragr. 2 del presente articolo, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragr. 1, 3, 4 e 5, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'All. XIII, parte B.

5. Quando sono fornite le informazioni di cui al paragr. 4, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)".

Art. 33

Espressione per porzione o per unità di consumo

1. Nei seguenti casi il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere espressi per porzione e/o per unità di consumo, facilmente

riconoscibile dal consumatore, a condizione che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio:

a) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragr. 2;

b) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragr. 3, per quanto concerne le quantità di vitamine e sali minerali;

c) oltre o in luogo della forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragr.

4.

2. In deroga all'art. 32, paragr. 2, nei casi di cui all'art. 30, paragr. 3, lett. b), la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'All. XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.

Quando le quantità di sostanze nutritive sono espresse soltanto per porzione o per unità di consumo in conformità del primo comma, il valore energetico è espresso per 100 g o per 100 ml nonché per porzione o per unità di consumo.

3. In deroga all'art. 32, paragr. 2, nei casi di cui all'art. 30, paragr. 5, il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'All. XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.

4. La porzione o l'unità utilizzata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

5. Al fine di assicurare l'attuazione uniforme dell'espressione della dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo e fornire una base uniforme di raffronto per il consumatore, la Commissione adotta, mediante atti di esecuzione e tenendo conto degli effettivi comportamenti alimentari dei consumatori e delle raccomandazioni dietetiche, regole sull'espressione per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 34

Presentazione

1. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragr. 1 e 2, figurano nello stesso campo visivo. Tali indicazioni sono presentate insieme in un formato chiaro e, se del caso, nell'ordine di presentazione di cui all'All. XV.

2. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragr. 1 e 2, sono presentate in formato tabulare, se lo spazio lo consente, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare.

3. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragr. 3, sono presentate:

a) nel campo visivo principale; e

b) utilizzando una dimensione di carattere conforme all'art. 13, paragr. 2.

Le indicazioni di cui all'art. 30, paragr. 3, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al paragr. 2 del presente articolo.

4. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragr. 4 e 5, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al paragr. 2 del presente articolo.

5. Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo "contiene quantità trascurabili di ..." e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale, ove essa sia presente.

Al fine di assicurare l'attuazione uniforme del presente paragrafo, la Commissione può adottare atti di esecuzione concernenti il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, che possono essere considerati trascurabili. Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo di presentare la dichiarazione nutrizionale nei formati di cui ai paragrafi da 1 a 4 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

Art. 35

Forme di espressione e presentazione supplementari

1. Oltre alle forme di espressione di cui all'art. 32, paragr. 2 e 4, e all'art. 33 e alla presentazione di cui all'art. 34, paragr. 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, purché siano rispettati i seguenti requisiti:

a) si basano su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori e non inducono in errore il consumatore come previsto all'art. 7;

b) il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;

c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;

d) sono sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;

e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'All. XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;

f) sono obiettivi e non discriminatori; e

g) la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.

2. Gli Stati membri possono raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale che ritengono soddisfare meglio i requisiti di cui al paragr. 1, lettere da a) a g). Gli Stati membri forniscono alla Commissione informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari.

3. Gli Stati membri assicurano l'appropriato monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel loro territorio.

Per facilitare il monitoraggio dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari, gli Stati membri possono richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti tali informazioni di notificare all'autorità competente l'uso di una forma di espressione o presentazione supplementare e di fornire loro le pertinenti giustificazioni concernenti il soddisfacimento dei requisiti stabiliti al paragr. 1, lettere da a) a d). In tali casi possono essere richieste anche informazioni sull'interruzione dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari.

4. La Commissione facilita e organizza lo scambio di informazioni tra gli Stati membri, se stessa e le parti interessate su materie riguardanti l'uso di forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale.

5. Entro il 13 dicembre 2017, alla luce dell'esperienza acquisita, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di armonizzare ulteriormente tali forme di espressione e presentazione. A tal fine gli Stati membri forniscono alla Commissione le pertinenti informazioni sull'uso di tali forme di espressione e presentazione supplementari sul mercato nel proprio territorio. La Commissione può corredare tale relazione di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del presente articolo, la Commissione adotta atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'attuazione dei paragr. 1, 3 e 4 del presente articolo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

CAPO V

INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Art. 36

Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'art. 9 e all'art. 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sez. 2 e 3.

2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'art. 7;
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

3. La Commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione dei requisiti di cui al paragr. 2 del presente articolo per le seguenti informazioni volontarie sugli alimenti:

- a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;
- b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani; e
- c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'All. XIII.
- d) informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

(Punto aggiunto da Reg. (UE) n. 1155/13 in G.U.U.E. L 306, 16.11.13)

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2.

4. Per assicurare che i consumatori siano adeguatamente informati, quando operatori del settore alimentare forniscono informazioni volontarie sugli alimenti che sono contrastanti e possono indurre in errore o confondere il consumatore, la Commissione può prevedere, mediante atti delegati, conformemente all'art. 51, altri casi rispetto a quelli di cui al paragr. 3 per la fornitura di informazioni volontarie sui prodotti alimentari.

Art. 37

Presentazione

Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

CAPO VI

DISPOSIZIONI NAZIONALI

Art. 38

Disposizioni nazionali

1. Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza. Tali disposizioni nazionali non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci, ivi compresa la discriminazione nei confronti degli alimenti provenienti da altri Stati membri.

2. Fatto salvo l'art. 39, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.

Art. 39

Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari

1. Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 1, e all'art. 10, gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'art. 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi:

a) protezione della salute pubblica;

b) protezione dei consumatori;

c) prevenzione delle frodi;

d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.

2. In base al paragr. 1, gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza. Al momento di notificare tali disposizioni alla Commissione, gli Stati membri forniscono elementi a prova del fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni.

Art. 40

Latte e prodotti derivati dal latte

Gli Stati membri possono adottare disposizioni che derogano all'art. 9, paragr. 1, e all'art. 10, paragr. 1, per il latte e i prodotti derivati dal latte presentati in bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate.

Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

Art. 41

Bevande alcoliche

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'art. 16, paragr. 4, gli Stati membri possono mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

Art. 42

Espressione della quantità netta

In mancanza di disposizioni dell'Unione di cui all'art. 23, paragr. 2, riguardanti l'espressione della quantità netta per alcuni alimenti in un modo diverso da quello previsto all'art. 23, paragr. 1, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali adottate prima di 12 dicembre 2011.

Entro il 13 dicembre 2014, gli Stati membri informano la Commissione di tali disposizioni. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri.

Art. 43

Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'art. 36, paragr. 3, lett. c), 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.

Art. 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

a) la fornitura delle indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), è obbligatoria;

b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli artt. 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragr. 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

3. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni di cui al paragr. 1, lett. b), e al paragr. 2.

Art. 45

Procedura di notifica

1. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, gli Stati membri che ritengono necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti notificano previamente alla Commissione e agli altri Stati membri le disposizioni previste, precisando i motivi che le giustificano.

2. La Commissione consulta il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dall'art. 58, paragr. 1, del Reg. (CE) n. 178/2002, se ritiene tale consultazione utile o su richiesta di uno Stato membro. In tal caso, la Commissione garantisce la trasparenza di tale processo per tutte le parti interessate.

3. Lo Stato membro che ritenga necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti può adottare le disposizioni previste solo tre mesi dopo la notifica di cui al paragr. 1, purché non abbia ricevuto un parere negativo dalla Commissione.

4. Se il parere della Commissione è negativo, prima della scadenza del termine di cui al paragr. 3 del presente articolo la Commissione avvia la procedura d'esame prevista all'art. 48, paragr. 2, per stabilire se le disposizioni previste possano essere applicate, eventualmente mediante le modifiche appropriate.

5. La Dir. 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (1), non si applica alle disposizioni che rientrano nella procedura di notifica di cui al presente articolo.

(1) G.U. L 204 del 21.7.98, pag. 37

CAPO VII

DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI

Art. 46

Modifiche degli allegati

Per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della salute dei consumatori o dell'esigenza di informazione dei consumatori, e fatte salve le disposizioni dell'art. 10, paragr. 2, e dell'art. 21, paragr. 2, relative alle modifiche degli allegati II e III, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, gli allegati del presente regolamento.

Art. 47

Periodo transitorio e data di applicazione delle misure di attuazione o degli atti delegati

1. Fatto salvo il paragr. 2 del presente articolo, nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento per l'adozione di misure mediante atti di esecuzione secondo la procedura d'esame di cui all'art. 48, paragr. 2, o mediante atti delegati conformemente all'art. 51, la Commissione:

- a) stabilisce un periodo transitorio appropriato per l'applicazione delle nuove misure, durante il quale gli alimenti la cui etichetta non è conforme alle nuove misure possono essere immessi sul mercato e dopo il quale gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino a esaurimento; e
- b) assicura che tali misure si applichino a decorrere dal 1° o aprile di un anno civile.

2. Il paragr. 1 non si applica nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure ivi previste è la protezione della salute umana.

Art. 48

Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'art. 58, paragr. 1, del Reg. (CE) n. 178/2002. Tale comitato è un comitato ai sensi del Reg. (UE) n. 182/2011.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applica l'art. 5 del Reg. (UE) n. 182/2011.

Qualora il comitato non esprima alcun parere, la Commissione non adotta il progetto di atto di esecuzione e si applica l'art. 5, paragr. 4, terzo comma, del Reg. (UE) n. 182/2011.

Art. 49

Modifiche al Reg. (CE) n. 1924/2006

All'art. 7 del Reg. (CE) n. 1924/2006, il primo e il secondo comma sono sostituiti dai seguenti:

"L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria, ad eccezione della pubblicità generica. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'art. 30, paragr. 1, del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori (*). Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'art. 30, paragr. 2, del Reg. (UE) n. 1169/2011, la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 di tale regolamento.

La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli artt. 31, 32 e 33 del Reg. (UE) n. 1169/2011. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate.

(*) G.U. L 304 del 22.11.11, pag. 18"

Art. 50

Modifiche al Reg. (CE) n. 1925/2006

All'art. 7 del Reg. (CE) n. 1925/2006, il paragr. 3 è sostituito dal seguente:

"3. L'etichettatura nutrizionale dei prodotti ai quali siano stati aggiunti vitamine e minerali e che sono disciplinati dal presente regolamento è obbligatoria. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'art. 30, paragr. 1, del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori (*), e nelle quantità totali di vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all'alimento.

(*) G.U. L 304 del 22.11.11, pag. 18".

Art. 51

Esercizio della delega

1. Il potere di adottare atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'art. 9, paragr. 3, all'art. 10, paragr. 2, all'art. 12, paragr. 3, all'art. 13, paragr. 4, all'art. 18, paragr. 5, all'art. 19, paragr. 2, all'art. 21, paragr. 2, all'art. 23, paragr. 2, all'art. 30, paragr. 6, all'art. 31, paragr. 2, all'art. 36, paragr. 4, e all'art. 46 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni successivamente al 12 dicembre 2011. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere non oltre nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima del termine di ciascun periodo.

3. La delega di potere di cui all'art. 9, paragr. 3, all'art. 10, paragr. 2, all'art. 12, paragr. 3, all'art. 13, paragr. 4, all'art. 18, paragr. 5, all'art. 19, paragr. 2, all'art. 21, paragr. 2, all'art. 23, paragr. 2, all'art. 30, paragr. 6, all'art. 31, paragr. 2, all'art. 36, paragr. 4, e all'art. 46 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega del potere ivi specificato. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella G.U.U.E. o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.

4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.

5. Un atto delegato adottato conformemente all'art. 9, paragr. 3, all'art. 10, paragr. 2, all'art. 12, paragr. 3, all'art. 13, paragr. 4, all'art. 18, paragr. 5, all'art. 19, paragr. 2, all'art. 21, paragr. 2, all'art. 23, paragr. 2, all'art. 30, paragr. 6, all'art. 31, paragr. 2, all'art. 36, paragr. 4, e all'art. 46 entra in vigore solo se il Parlamento europeo o il Consiglio non hanno sollevato obiezioni entro un termine di due mesi a decorrere dalla notifica del predetto atto al Parlamento europeo e al Consiglio o se, prima della scadenza del predetto termine, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno entrambi informato la Commissione della loro intenzione di non sollevare obiezioni. Detto termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

Art. 52

Procedura d'urgenza

1. Gli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo entrano in vigore immediatamente e si applicano finché non siano sollevate obiezioni conformemente al paragr. 2. La notifica di un atto delegato al Parlamento europeo e al Consiglio illustra i motivi del ricorso alla procedura d'urgenza.

2. Il Parlamento europeo o il Consiglio possono sollevare obiezioni a un atto delegato secondo la procedura di cui all'art. 51, paragr. 5. In tal caso, la Commissione abroga l'atto immediatamente a seguito della notifica della decisione con la quale il Parlamento europeo o il Consiglio hanno sollevato obiezioni.

Art. 53

Abrogazione

1. Le Dir. 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE e 2008/5/CE e il Reg. (CE) n. 608/2004 sono abrogati a decorrere dal 13 dicembre 2014.

2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono fatti al presente regolamento.

Art. 54

Disposizioni transitorie

1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito stabilito all'art. 9, paragr. 1, lett. I), possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1° gennaio 2014 che non soddisfano i requisiti stabiliti all'All. VI, parte B, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

2. Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme agli articoli da 30 a 35.

3. Fatti salvi la Dir. 90/496/CEE, l'art. 7 del Reg. (CE) n. 1924/2006 e l'art. 7, paragr. 3, del Reg. (CE) n. 1925/2006, gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.

Fatto salvo il Reg. (CE) n. 1162/2009 della Commissione, del 30 novembre 2009, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Reg. (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n.

882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), gli alimenti etichettati in conformità dell'All. VI, parte B, del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 1° gennaio 2014.

Art. 55

Entrata in vigore e data di applicazione

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella G.U.U.E.

Esso si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'art. 9, paragr. 1, lett. I), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e dell'All. VI, parte B, che si applica a decorrere dal 1° gennaio 2014.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

(1) G.U. L 314 dell'1.12.09, pag. 10

ALLEGATO I

Definizioni specifiche di cui all'art. 2, paragr. 4

1. Per "dichiarazione nutrizionale" o "etichettatura nutrizionale" s'intendono le informazioni che indicano:

a) il valore energetico; oppure

b) il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti soltanto:

- grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),

- carboidrati (zuccheri, polioli, amido),

- sale,

- fibre,

- proteine,

- vitamine o sali minerali elencati all'All. XIII, parte A, punto 1, quando sono presenti in quantità significative conformemente all'All. XIII, parte A, punto 2;

2. "grassi": i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;

3. "acidi grassi saturi": gli acidi grassi che non presentano doppi legami;

4. "acidi grassi trans": gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans;

5. "acidi grassi monoinsaturi": gli acidi grassi con doppio legame cis;

6. "acidi grassi polinsaturi": gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;

7. "carboidrati": qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli;

8. "zuccheri": tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;

9. "polioli": gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;

10. "proteine": il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: proteine = azoto totale (Kjeldahl) \times 6,25;

11. "sale": il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio \times 2,5;

12. "fibre": i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie:

- polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati,

- polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati,

- polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati;

13. "valore medio": il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.

ALLEGATO II

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(Così modificato da Reg. (UE) n. 78/14)

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne (Punto rettif. in GUUE L. 156, 20.6.17):

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

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

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

ALLEGATO III

Alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008.	"confezionato in atmosfera protettiva".
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione "con edulcorante/i".

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione "con zucchero/i ed edulcorante/i".
2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura "contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)" quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura "contiene una fonte di fenilalanina" quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.
2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal Reg. (CE) n. 1333/2008.	"un consumo eccessivo può avere effetti lassativi".
3. Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	
3.1. Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro.	La dicitura "contiene liquirizia" va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine "liquirizia" figurì già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione dell'alimento. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.2. Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	La dicitura "contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione" deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.3. Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2 % per volume di alcol (1).	La dicitura "contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione" deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta	
4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine "caffè" o "tè": - destinate a essere consumate senza	La dicitura "elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento" figura nello stesso campo visivo della denominazione della

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
<p>modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o - che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.</p>	<p>bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'art. 13, paragr. 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.</p>
<p>4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.</p>	<p>La dicitura "contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza" figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'art. 13, paragr. 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.</p>
<p>5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo</p>	
<p>5.1. Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo.(Così modif. da Reg. UE 78/14)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) La dicitura "addizionato di steroli vegetali" o "addizionato di stanoli vegetali" deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento; 2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di alimento) va dichiarato nell'elenco degli ingredienti; 3) viene segnalato che il prodotto non è destinato alle persone che non hanno necessità di controllare il livello di colesterolo nel sangue; 4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico; 5) viene segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni; 6) il prodotto deve recare l'indicazione che la sua assunzione va prevista nel quadro di una

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
	dieta varia e bilanciata, che comporti il consumo regolare di frutta e verdura così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi; 7) nello stesso campo visivo recante la dicitura di cui al punto 3, occorre indicare che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli vegetali/stanoli vegetali aggiunti; 8) la porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato va definita (di preferenza in g o ml), con un'indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione.
6. Carne, preparazioni di carne e prodotti della pesca non trasformati congelati	
6.1. Carne, preparazioni di carne e prodotti della pesca non trasformati congelati.	La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'All. X, punto 3.
(1) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	

ALLEGATO IV

Definizione di altezza della X

ALTEZZA DELLA X



Legenda:

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

ALLEGATO V

Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla Dir. 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm² ;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

(1) G.U. L 66 del 13.3.99, pag. 26

ALLEGATO VI

Denominazione degli alimenti e indicazioni specifiche che li accompagnano

PARTE A - INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione "scongelato".

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.

Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1.

3. Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti recano una delle seguenti indicazioni:

"irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" e altre indicazioni di cui alla Dir. 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (1).

(1) G.U. L 66 del 13.3.99, pag. 16.

4. Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca - oltre all'elenco degli ingredienti - una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- a) in prossimità della denominazione del prodotto; e
- b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'art. 13, paragr. 2, del presente regolamento.

5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito. Un'analogia disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

7. I prodotti e le preparazioni di carne nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata:

In bulgaro: "doomobaho meco" e "doomobaha pnda";

In spagnolo: "elaborado a partir de piezas de carne" e "elaborado a partir de piezas de pescado";
(Rett. GUUE L 266, 30.9.16)

In ceco: "ze spojovanych kousku masa" e "ze spojovanych kousku rybiho masa";

In danese: "Sammensat af stykker af kod" e "Sammensat af stykker af fisk";

In tedesco: "aus Fleischstücken zusammengefügt" e "aus Fischstücken zusammengefügt";

In estone: "liidetud liha" e "liidetud kala";

In greco: "uïpoqïttçueïï êpeac" e "uïpqïttécueïï wapi";

In inglese: "formed meat" e "formed fish";

In francese: "viande reconstituée" e "poisson reconstitué";

In irlandese: "píosáí feola ceangailte" e "píosáí éisc ceangailte";

In italiano: "costituito da parti di carne" e "costituito da parti di pesce "; (Rett. GUUE L 167, 30.6.17)

In lettone: "formeta gaïa" e "formeta zivs";

In lituano: "sudarytas (-a) io mësos gabalø" and "sudarytas (-a) is zuvies gabalø";

In ungherese: "darabokból ujaformázott hus" e "darabokból ujaformázott hal";

In maltese: "laham rikostitwit" e "hut rikostitwit";

In olandese: "samengesteld uit stukjes vlees" e "samengesteld uit stukjes vis";

In polacco: "z polaczonych kawalków miesa" e "z polaczonych kawalków ryby";

In portoghese: "carne reconstituída" e "peixe reconstituído";

In rumeno: "carne formata" e "carne de peste formata";

In slovacco: "zo spajanych kuskov masa" e "zo spajanych kuskov ryby"; (Rett. GUUE L 266, 30.9.16)

In sloveno: "sestavljeno, iz kosckov oblikovano meso" e "sestavljene, iz kosckov oblikovane ribe";

In finlandese: "paloista yhdistetty liha" e "paloista yhdistetty kala";

In svedese: "sammanfogade bitar av kött" e "sammanfogade bitar av fisk".

PARTE B - REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE "CARNI MACINATE"

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne (1)
- carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12 %
- carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15 %
- carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30 %	≤ 18 %
- carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15 %

(1) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

2. Oltre ai requisiti posti dall'All. III, sez. V, capitolo IV, del Reg. (CE) n. 853/2004, l'etichettatura reca le seguenti diciture:

- "percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ...",

- "rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...".

3. Gli Stati membri possono autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate che non sono conformi ai criteri fissati al punto 1 della presente parte mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'art. 5, paragr. 1, del Reg. (CE) n. 853/2004.

PARTE C - REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DEI BUDELLI PER INSACCATI

Quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.

ALLEGATO VII

Indicazione e designazione degli ingredienti

Parte A - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
	determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.
3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua	Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali "ingredienti del prodotto ricostituito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".
4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "frutta", "ortaggi" o "funghi" seguiti dalla dicitura "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'art. 18, paragr.1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.
5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo	Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come "in proporzione variabile".
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito	Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.
7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2 % del prodotto finito	Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura "contiene... e/o...", nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti enumerati nel presente allegato, parte C, né alle sostanze o ai

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
	prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati nell'All. II.
8. Oli raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "oli vegetali", immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile". Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'art. 18, paragr. 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.
9. Grassi raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "grassi vegetali", immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale ed eventualmente anche dalla dicitura "in proporzione variabile". Se raggruppati, i grassi vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'art. 18, paragr. 1, sulla base del peso complessivo dei grassi vegetali presenti. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.

PARTE B - INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DI UNA CATEGORIA PIUTTOSTO CHE CON UNA DENOMINAZIONE SPECIFICA

Fatto salvo l'art. 21, gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di alimenti sottoelencate e che sono componenti di un altro alimento possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica.

Definizione della categoria di alimento	Designazione
1. Oli raffinati di origine animale	"Olio" accompagnato dall'aggettivo "animale", oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.

Definizione della categoria di alimento	Designazione
2. Grassi raffinati di origine animale	"Grasso" o "materia grassa", con l'aggiunta dell'aggettivo "animale", oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.
3. Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	"Farine", seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
4. Amidi e fecole naturali e amidi e fecole modificati per via fisica o da enzimi	"Amido(i)/fecola(e)"
5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una precisa specie di pesce	"Pesce(i)"
6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	"Formaggio(i)"
7. Tutte le spezie che non superino il 2 % in peso del prodotto	"Spezia(e)" o "miscela di spezie"
8. Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2 % in peso del prodotto	"Pianta(e) aromatica(che)" o "miscela di piante aromatiche"
9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	"Gomma base"
10. Pangrattato di qualsiasi origine	"Pangrattato"
11. Qualsiasi categoria di saccarosio	"Zucchero"
12. Destrosio anidro e monoidrato	"Destrosio"
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	"Sciroppo di glucosio"
14. Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele	"Proteine del latte"
15. Burro di cacao di pressione o di torsione o raffinato	"Burro di cacao"
16. Tutti i tipi di vino di cui all'All. XI ter del Reg. CE n. 1234/2007 del Consiglio (1)	"Vino"

Definizione della categoria di alimento	Designazione												
<p>17. I muscoli scheletrici (2) delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di "carne(i) di...".</p>	<p>"carne(i) di ..." e la(le) denominazione(i) (3) della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).</p>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="162 609 395 743">Specie</th> <th data-bbox="402 609 577 743">Tenore in materie grasse</th> <th data-bbox="584 609 785 743">Rapporto collagene/proteine della carne (1)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="162 752 395 967">- Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi</td> <td data-bbox="402 752 577 967">25 %</td> <td data-bbox="584 752 785 967">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="162 976 395 1003">- Suini</td> <td data-bbox="402 976 577 1003">30 %</td> <td data-bbox="584 976 785 1003">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="162 1012 395 1070">- Volatili e conigli</td> <td data-bbox="402 1012 577 1070">15 %</td> <td data-bbox="584 1012 785 1070">10 %</td> </tr> </tbody> </table>	Specie	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne (1)	- Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25 %	25 %	- Suini	30 %	25 %	- Volatili e conigli	15 %	10 %	
Specie	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne (1)											
- Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25 %	25 %											
- Suini	30 %	25 %											
- Volatili e conigli	15 %	10 %											
<p>(1) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.</p>													
<p>Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di "carne(i) di..." sono rispettati, il tenore in "carne(i) di ..." deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine "carne(i) di.....", la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo. I prodotti coperti dalla definizione di "carni separate meccanicamente" sono esclusi dalla presente definizione.</p>													
<p>18. Tutti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di "carni separate meccanicamente".</p>	<p>"carni di ... separate meccanicamente" e la denominazione o le denominazioni (3) della specie o delle specie animali da cui provengono.</p>												
<p>(1) Reg. (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (G.U. L 299 del 16.11.07, pag. 1). (2) Il diaframma e i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici, mentre il cuore, la lingua, i muscoli della testa (diversi dai masseteri), del carpo, del tarso e della coda ne sono esclusi. (3) Per l'etichettatura in inglese, la denominazione può essere sostituita dal nome generico dell'ingrediente per la specie animale interessata.</p>													

Parte C - INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DELLA CATEGORIA SEGUITA DALLA DENOMINAZIONE SPECIFICA O DAL NUMERO E

Fatto salvo l'art. 21, gli additivi e gli enzimi alimentari diversi da quelli precisati all'art. 20, lett. b), che appartengono a una delle categorie elencate nella presente parte sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di tale categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso di un ingrediente che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

Acidificanti	Agenti schiumogeni
Correttori di acidità	Gelificanti
Agenti antiagglomeranti	Agenti di rivestimento
Agenti antischiumogeni	Umidificanti
Antiossidanti	Amidi modificati (2)
Agenti di carica	Conservanti
Coloranti	Gas propulsore
Emulsionanti	Agenti lievitanti
Sali di fusione (1)	Sequestranti
Agenti di resistenza	Stabilizzanti
Esaltatori di sapidità	Edulcoranti
Agenti di trattamento della farina	Addensanti

(1) Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.
(2) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

Parte D - DESIGNAZIONE DEGLI AROMI NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

1. Gli aromi sono designati con i termini:

- "aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'art. 3, paragr. 2, lett. b), c), d), e), f), g) e h), del Reg. (CE) n. 1334/2008,

- "aroma(i) di affumicatura" o "aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)" (ad esempio un aroma di affumicatura prodotto a partire dal faggio), se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'art. 3, paragr. 2, lett. f), del Reg. (CE) n. 1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

2. Il termine "naturale" per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'art. 16 del Reg. (CE) n. 1334/2008.

3. La chinina e/o la caffeina che sono utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento sono designate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma(i)".

Parte E - DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI COMPOSTI

1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.

2. Fatto salvo l'art. 21, l'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio:

- a) quando la composizione dell'ingrediente composto è definita nel quadro di disposizioni vigenti dell'Unione e nella misura in cui l'ingrediente composto interviene per meno del 2 % nel prodotto finito; tuttavia, tale disposizione non si applica agli additivi alimentari, fatto salvo l'art. 20, lettere da a) a d);
- b) per gli ingredienti composti che consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2% del prodotto finito, ad eccezione degli additivi alimentari, fatto salvo l'art. 20, lettere da a) a d); oppure
- c) quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni dell'Unione.

ALLEGATO VIII

Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:

a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:

i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'All. IX, punto 5;

ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;

iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure

iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili;

b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; oppure

c) nei casi di cui all'All. VII, parte A, punti 4 e 5.

2. L'art. 22, paragr. 1, lett. a) e b), non si applica nel caso:

a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione "con edulcorante(i)" o "con zucchero(i) ed edulcorante(i)" quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'All. III; oppure

b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.

3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti:

a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione; e

b) figura nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.

4. In deroga al punto 3:

a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100 %, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito;

b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;

c) la quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione;

d) quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.

ALLEGATO IX

Indicazione della quantità netta

1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:

a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;

b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure

c) che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.

2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.

3. Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tali indicazioni non sono tuttavia obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

4. Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali.

5. Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura. (Rett. GUUE L 167, 30.6.17)

Ai sensi del presente punto, per "liquido di copertura" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

ALLEGATO X

Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

a) la data è preceduta dalle espressioni:

- "da consumarsi preferibilmente entro il..." quando la data comporta l'indicazione del giorno,

- "da consumarsi preferibilmente entro fine.....", negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lett. a) sono accompagnate:

- dalla data stessa, oppure

- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichettatura. (Rett. GUUE L 167, 30.6.17)

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;

d) fatte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

- degli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
- delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
- degli aceti,
- del sale da cucina,
- degli zuccheri allo stato solido,
- dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
- delle gomme da masticare e prodotti analoghi.

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

a) è preceduta dai termini "da consumare entro ...";

b) l'espressione di cui alla lett. a) è seguita:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichettatura. (Rett. GUUE L 167, 30.6.17)

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;

d) la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

3. La data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'All. III è indicata nel modo seguente:

a) è preceduta dall'espressione "Congelato il... ..";

b) le espressioni di cui alla lett. a) sono accompagnate:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno

ALLEGATO XI

Tipi di carni per le quali è obbligatorio indicare il paese di origine o il luogo di provenienza

Codici NC (Nomenclatura combinata 2010)	Descrizione
0203	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate
0204	Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate

Ex 0207	Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105
---------	---

ALLEGATO XII

Titolo alcolometrico

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo "% vol." e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc.".

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.	0,3 % vol.

ALLEGATO XIII

Consumi di riferimento

PARTE A - Consumi di riferimento giornalieri per vitamine e sali minerali (adulti)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento (VNR) (Rett. GUUE L 167, 30.6.17)

Vitamina A (µg) 800	Cloruro (mg) 800
Vitamina D (µg) 5	Calcio (mg) 800
Vitamina E (mg) 12	Fosforo (mg) 700
Vitamina K (µg) 75	Magnesio (mg) 375
Vitamina C (mg) 80	Ferro (mg) 14
Tiammina (mg) 1,1	Zinco (mg) 10

Riboflavina (mg) 1,4	Rame (mg) 1
Niacina (mg) 16	Manganese (mg) 2
Vitamina B6 (mg) 1,4	Fluoro (mg) 3,5
Acido folico (µg) 200	Selenio (µg) 55
Vitamina B12 (µg) 2,5	Cromo (µg) 40
Biotina (µg) 50	Molibdeno (µg) 50
Acido pantotenico (mg) 6	Iodio (µg) 150
Potassio (mg) 2 000	

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

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

ALLEGATO XIV

Coefficienti di conversione

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

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 (μ 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'All. XIII, parte A, punto 1

Reg. UE 2018/775

Modalità di applicazione dell'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

Regolamento (UE) n. 2018/775 Commissione 28 maggio 2018 pubblicato in G.U.U.E. L 131, 29.5.18

La Commissione Europea,

visto il trattato sul funzionamento dell'UE,

visto il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (1), in particolare l'art. 26, paragr. 8,

considerando quanto segue:

(1) L'art. 26 del Reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce le norme e i requisiti generali per l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti, che si applicano fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione.

(2) L'art. 26, paragr. 2, lett. a), del Reg. (UE) n. 1169/2011 dispone che l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o luogo di provenienza reali dell'alimento finale in questione, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza. Tale art. mira a prevenire la fornitura di informazioni ingannevoli sugli alimenti che facciano pensare che l'alimento abbia una determinata origine, mentre la sua origine reale è di fatto differente.

(3) L'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011 stabilisce inoltre che, quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario, è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario in questione, oppure il paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento. Esso dispone inoltre che l'applicazione di tali requisiti è soggetta all'adozione di un atto di esecuzione.

(4) L'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011 contempla i casi in cui l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è fornita su base obbligatoria conformemente all'art. 26, paragr. 2, lett. a), del regolamento o su base volontaria attraverso qualsiasi indicazione quali diciture, termini, illustrazioni o simboli.

(5) Le indicazioni volontarie come quelle geografiche, che sono incluse nella denominazione dell'alimento o l'accompagnano, possono anche far parte delle denominazioni di prodotto protette da specifiche normative dell'UE in quanto indicazioni geografiche o marchi d'impresa.

(6) Le indicazioni del paese d'origine o del luogo di provenienza di un alimento che fanno parte delle denominazioni di prodotto protette in quanto indicazioni geografiche a norma dei Reg. (UE) n. 1151/2012 (2), (UE) n. 1308/2013 (3), (CE) n. 110/2008 (4) o (UE) n. 251/2014 (5) del Parlamento europeo e del Consiglio, o protette in virtù di accordi internazionali, rientrano nell'ambito di applicazione dell'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011. In considerazione del fatto che per tali denominazioni di prodotto esiste un legame intrinseco tra le caratteristiche del prodotto e l'origine geografica e che sono disciplinate da norme specifiche, anche in materia di etichettatura, e tenendo conto del loro carattere specifico in quanto diritti di proprietà intellettuale, è necessario

esaminare ulteriormente il modo in cui, per le suddette denominazioni, dovrebbe essere indicata l'origine dell'ingrediente primario di cui all'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011.

(7) Le indicazioni del paese d'origine o del luogo di provenienza di un alimento che fanno parte dei marchi d'impresa registrati rientrano nell'ambito di applicazione dell'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011. Sono suscettibili di costituire marchi d'impresa tutti i segni, in particolare le parole, compresi i nomi di persone, i disegni, le lettere, le cifre, i colori, la forma del prodotto o del suo confezionamento, oppure i suoni, a condizione che tali segni conferiscano ai prodotti o ai servizi di un'impresa un carattere distintivo. La finalità dei marchi d'impresa è consentire al consumatore di individuare il collegamento tra una particolare fonte o origine commerciale e prodotti e/o servizi specifici. Tenendo conto del carattere specifico e dell'obiettivo dei marchi d'impresa, è opportuno esaminare ulteriormente il modo in cui dovrebbe essere indicata l'origine dell'ingrediente primario di cui all'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011, ove ciò sia richiesto per i marchi d'impresa.

(8) Le denominazioni usuali e generiche contenenti termini geografici che indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione dell'origine o del luogo di provenienza dell'alimento, non dovrebbero essere disciplinate dal presente regolamento.

(9) Ai fini del presente regolamento, i marchi di identificazione che accompagnano un alimento conformemente al Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (6), che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, non dovrebbero essere considerati un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.

(10) Per consentire ai consumatori di compiere scelte più consapevoli è necessario stabilire, mediante il presente regolamento, norme specifiche che dovrebbero applicarsi quando è indicato il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario. Queste norme devono garantire che tali informazioni siano sufficientemente precise e significative.

(11) È quindi opportuno che tali indicazioni relative all'ingrediente primario siano fornite con riferimento a una zona geografica che dovrebbe essere facilmente comprensibile per il consumatore. Per le regioni o altre zone geografiche dovrebbe essere proibito l'uso di nomi di fantasia che non costituiscono informazioni significative o che potrebbero indurre in errore il consumatore in merito al reale luogo di provenienza dell'ingrediente primario.

(12) Qualora un ingrediente primario sia un alimento oggetto di specifiche disposizioni dell'Unione in materia di indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza, tali disposizioni potrebbero essere utilizzate alternativamente ai fini dell'art. 26, paragr. 3, lett. a), del Reg. (UE) n. 1169/2011.

(13) Laddove gli operatori del settore alimentare decidano di indicare solamente il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario come diverso da quello dell'alimento, per esempio a causa della molteplicità e variabilità delle fonti di approvvigionamento e di particolari processi di produzione, è opportuno prevedere un quadro che tenga conto delle diverse circostanze della lavorazione degli alimenti. L'indicazione pertinente dovrebbe garantire che le informazioni fornite siano comprensibili per il consumatore.

(14) Le informazioni fornite riguardo all'ingrediente primario conformemente al presente regolamento dovrebbero integrare le informazioni fornite ai consumatori sul paese d'origine o sul luogo di provenienza dell'alimento e dovrebbero essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

(15) Per l'applicazione del presente regolamento è opportuno stabilire un periodo transitorio appropriato, conformemente all'art. 47 del Reg. (UE) n. 1169/2011, a norma del quale le nuove misure in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbero applicarsi a decorrere dal 1o aprile di un anno civile.

(16) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,
Ha adottato il presente regolamento:

Art. 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le modalità di applicazione dell'art. 26, paragr. 3, del Reg. (UE) n. 1169/2011, quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.

2. Il presente regolamento non si applica alle indicazioni geografiche protette a norma dei Reg. (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 1308/2013, (CE) n. 110/2008 o (UE) n. 251/2014, o protette in virtù di accordi internazionali, né ai marchi d'impresa, registrati, laddove questi ultimi costituiscano un'indicazione dell'origine, in attesa dell'adozione di norme specifiche riguardanti l'applicazione dell'art. 26, paragr. 3, a tali indicazioni.

Art. 2

Indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita:

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita:

a) con riferimento a una delle seguenti zone geografiche:

i) "UE", "non UE" o "UE e non UE"; o

iii) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o

iiii) la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o

iv) uno o più Stati membri o paesi terzi; o

v) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o

vi) il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;

b) oppure attraverso una dicitura del seguente tenore:

"(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)" o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

Art. 3

Presentazione delle informazioni

1. Le informazioni fornite a norma dell'art. 2 sono riportate con caratteri di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'art. 13, paragr. 2, del Reg. (UE) n. 1169/2011.

2. Fatto salvo il paragr. 1, se il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato con parole, le informazioni fornite a norma dell'art. 2 appaiono nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento e in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

3. Fatto salvo il paragr. 1, se il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento non è indicato con parole, le informazioni fornite a norma dell'art. 2 appaiono nello stesso campo visivo dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

Art. 4

Entrata in vigore, data di applicazione e misure transitorie

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella G.U.U.E.

Esso si applica a decorrere dal 1° aprile 2020.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima della data di applicazione del presente regolamento possono essere commercializzati sino ad esaurimento delle scorte.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri

Decreto Legislativo del 15.12.17 n. 231

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Reg. (UE) n. 1169/2011 e della Dir. 2011/91/UE, ai sensi dell'art. 5 della L. 12.8.16, n. 170 "Legge di delegazione europea 2015"

Decreto legislativo del 15.12.17 n. 231 pubblicato in G.U. 32, 8.2.18

Il Presidente della Repubblica

Visti gli artt. 76 e 87 della Costituzione;

Vista la L. 24.12.12, n. 234, recante norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'UE e, in particolare, l'art. 33;

Vista la L. 12.8.16, n. 170, recante delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - legge di delegazione europea 2015 e, in particolare, l'art. 5;

Vista la L. 24.11.81, n. 689, recante modifiche al sistema penale;

Vista la L. 23.8.88, n. 400, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri e, in particolare, l'art. 14;

Visto il Reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Reg. (CE) n. 1924/2006 e n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Dir. 87/250/CEE della Commissione, la Dir. 90/496/CEE del Consiglio, la Dir. 1999/10/CE della Commissione, la Dir. 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Dir. 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione ed il Reg. (CE) n. 608/2004 della Commissione e, in particolare, gli artt. 15, 44 e 55;

Visto il D. L.vo 27.1.92, n. 109, e successive modificazioni, recante attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Vista la Dir. 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;

Visto il considerando n. 52 del citato Reg. (UE) n. 1169/2011, con il quale si afferma che "Gli Stati membri dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente regolamento conformemente alle disposizioni del Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.";

Visto il D. L.vo 16.2.93, n. 77, recante attuazione della Dir. 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari;

Visto il D. L.vo 15.9.17, n. 145, recante disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'art. 5 della L. 12.8.16, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015;

Visto l'art. 44, paragr. 3, del predetto Reg. (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011, ai sensi del quale gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione, relativamente agli alimenti non

preimballati, il testo delle disposizioni che prevedono la fornitura di indicazioni non obbligatorie in base al citato regolamento e i mezzi con i quali dette indicazioni e loro elementi devono essere fornite;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione dell'8 settembre 2017;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nella seduta del 26 ottobre 2017;

Acquisiti i pareri delle Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione dell'11 dicembre 2017;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dello sviluppo economico, del Ministro della salute e del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e il Ministro della giustizia;

Emana

il seguente decreto legislativo:

Titolo I

PRINCIPI GENERALI

Art. 1

Campo di applicazione

1. Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, di seguito denominato "regolamento", fatta salva la disciplina sanzionatoria prevista dal D. L.vo 6.9.05 n. 206.

2. Il presente decreto reca, altresì, disposizioni nazionali in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti ai sensi del Capo VI del Reg. (UE) n. 1169 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e della Dir. 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare, nonché la disciplina sanzionatoria per le violazioni delle predette disposizioni.

Art. 2

Definizioni

1. Ai fini dell'attuazione del presente decreto si applicano le definizioni di cui all'art. 2 del regolamento e, inoltre, si intende per "soggetto responsabile" l'operatore del settore alimentare di cui all'art. 8, paragr. 1, del regolamento, con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore avente sede nel territorio dell'Unione; è, altresì, individuato come soggetto responsabile l'operatore del settore alimentare il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato.

Titolo II

DISPOSIZIONI SANZIONATORIE PER LA VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AL REGOLAMENTO

Capo I

Violazione delle disposizioni generali in materia di informazioni sugli alimenti

Art. 3

Violazione delle pratiche leali di informazione di cui all'art. 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'art. 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.

Art. 4

Violazione degli obblighi informativi da parte degli operatori del settore alimentare di cui all'art. 8 del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare diverso dal soggetto responsabile di cui all'art. 8, paragr. 3, del regolamento, il quale, in violazione delle disposizioni di cui al medesimo paragr. 3, fornisce alimenti di cui conosce o presume, in base alle informazioni in suo possesso in qualità di professionista, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che modifica le informazioni che accompagnano un alimento in violazione delle disposizioni di cui all'art. 8, paragr. 4, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che, in violazione dell'art. 8, paragr. 6, del regolamento, non assicura che le informazioni sugli alimenti non preimballati siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che viola le disposizioni relative alla fornitura delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 8, paragr. 7, primo comma, del regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro. La medesima sanzione si applica per le violazioni delle disposizioni di cui all'art. 8, paragr. 7, secondo comma, del regolamento, nel caso in cui le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 8, paragr. 7, primo comma, siano state riportate solo sul documento commerciale.

Capo II

Violazione delle disposizioni relative alle informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati e delle relative modalità di espressione

Art. 5

Violazione degli obblighi relativi all'apposizione delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 1, all'art. 10, paragr. 1, e all'all. III del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), del regolamento relativa alle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, fatte salve le deroghe previste dal medesimo regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro. La sanzione non si applica nel caso in cui il soggetto responsabile abbia

avviato le procedure previste dall'art. 19 del Reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, prima dell'accertamento della violazione da parte dell'autorità di controllo.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, la mancata apposizione di una o più delle altre indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 1, del regolamento, diverse da quelle del comma 1 e di cui all'art. 10, paragr. 1, e all'all. III del medesimo regolamento, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro. La mancata apposizione dell'indicazione di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. g), comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa di cui al periodo precedente quando le condizioni particolari di conservazione o le condizioni di impiego siano richieste dalla natura o dalle caratteristiche dell'alimento.

3. L'indicazione in etichetta del nome, ragione sociale e indirizzo del produttore o confezionatore in luogo, se diverso, del nome, ragione sociale ed indirizzo del soggetto responsabile, quale specifica violazione dell'obbligo di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. h), del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della medesima sanzione amministrativa di cui al comma 2.

Art. 6

Violazione degli obblighi relativi alle modalità di espressione, posizionamento e presentazione delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragr. 2 e 3, e agli artt. 12 e 13 e all'all. IV del regolamento

1. La mancata osservanza delle modalità di espressione delle indicazioni obbligatorie come prescritte all'art. 9, paragr. 2 e 3, nonché delle condizioni di presentazione e di posizionamento delle indicazioni obbligatorie di cui agli artt. 12 e 13 e dell'all. IV del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Art. 7

Violazione delle disposizioni relative alla vendita a distanza di cui all'art. 14 del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative alla vendita a distanza di cui all'art. 14 del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

Capo III

Violazione delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie

Art. 8

Violazioni in materia di denominazione dell'alimento di cui all'art. 17, all'art. 18, paragr. 2, e all'All. VI del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la denominazione dell'alimento in violazione delle disposizioni di cui all'art. 17, paragr. 1 e 4, del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

2. Quando la violazione di cui al comma 1 riguarda esclusivamente errori od omissioni formali, essa comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

3. La violazione delle disposizioni di cui all'art. 17, paragr. 2 e 3, del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

4. La violazione delle disposizioni relative alla denominazione degli alimenti e alle indicazioni specifiche che la accompagnano di cui all'All. VI del regolamento, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

5. Le medesime sanzioni di cui ai commi 1, 2, 3 e 4 si applicano al soggetto responsabile che viola l'art. 18, paragr. 2, del regolamento in materia di denominazione e designazione degli ingredienti.

Art. 9

Violazioni in materia di elenco degli ingredienti di cui all'art. 18, paragr. 1 e 3, ed all'All. VII del regolamento

1. Fatte salve le deroghe previste agli artt. 19 e 20 del regolamento, la violazione delle disposizioni di cui all'art. 18, paragr. 1 e 3, nonché la violazione delle disposizioni di cui all'all. VII del citato regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

2. Quando la violazione di cui al comma 1 riguarda esclusivamente errori od omissioni formali, essa comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

3. La violazione delle disposizioni relative all'indicazione e designazione degli ingredienti di cui all'all. VII del regolamento, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Art. 10

Violazioni in materia di requisiti nell'indicazione degli allergeni di cui all'art. 21 e all'All. II del regolamento

1. La violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, di cui all'art. 21 e all'All. II del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

Art. 11

Violazioni in materia di indicazione quantitativa degli ingredienti, di cui all'art. 22 e all'All. VIII del regolamento e in materia di indicazione della quantità netta, di cui all'art. 23 e all'All. IX del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative all'indicazione quantitativa degli ingredienti di cui all'art. 22 ed all'All. VIII del regolamento, nonché la violazione delle disposizioni relative all'indicazione della quantità netta di cui all'art. 23 ed all'All. IX del medesimo regolamento, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Art. 12

Violazioni in materia di termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento di cui all'art. 24 e all'All. X del regolamento

1. La violazione delle disposizioni di cui all'art. 24 ed all'All. X, paragr. 1, del regolamento relative all'indicazione del termine minimo di conservazione, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

2. La violazione delle disposizioni di cui all'art. 24 ed all'All. X, paragr. 2 e 3, del regolamento, relative all'indicazione, rispettivamente, della data di scadenza e della data di congelamento per la carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca non trasformati congelati, fatte salve le deroghe ivi previste, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro. Le diciture relative alle carni, alle preparazioni di carne ed ai prodotti della pesca non trasformati, surgelati conformemente alle norme dell'UE, per le quali gli obblighi di cui all'All. X, paragr. 3, del regolamento vengono ottemperati riportando in etichetta l'espressione "Surgelato il ...", in luogo dell'espressione "Congelato il ..." prevista alla lett. a), non comportano l'applicazione delle sanzioni di cui al presente articolo.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, quando un alimento è ceduto a qualsiasi titolo o esposto per la vendita al consumatore finale oltre la sua data di scadenza, ai sensi dell'art. 24 e dell'All. X del regolamento, il cedente o il soggetto che espone l'alimento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro.

Art. 13

Violazioni in materia di indicazione del paese di origine o luogo di provenienza di cui all'art. 26, e relativi atti di esecuzione, ed all'All. XI del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative a contenuti e modalità dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di cui all'art. 26 del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

2. Quando la violazione di cui al comma 1 riguarda solo errori ed omissioni formali essa comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Art. 14

Violazioni in materia di titolo alcolometrico di cui all'art. 28 ed all'All. XII del regolamento

1. La violazione delle disposizioni relative alla modalità di indicazione del titolo alcolometrico di cui all'art. 28 e all'All. XII del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Art. 15

Violazioni in materia di dichiarazioni nutrizionali di cui agli articoli da 30 a 35 ed agli All. XIII, XIV e XV del regolamento

1. La violazione delle disposizioni relative a modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale, di cui agli artt. da 30 a 35 ed agli All. XIII, XIV e XV del regolamento, fatte salve le deroghe previste dal medesimo regolamento, comporta l'applicazione

al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

Capo IV

Violazioni in materia di informazioni volontarie sugli alimenti

Art. 16

Violazioni in materia di informazioni volontarie di cui all'art. 36 del regolamento

1. Salvo che il fatto costituisca reato, al soggetto responsabile che fornisce volontariamente informazioni sugli alimenti in violazione dell'art. 36, paragr. 1, del regolamento si applicano, per le rispettive violazioni, le sanzioni previste agli articoli da 5 a 15 del presente decreto.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, al soggetto responsabile che fornisce volontariamente informazioni sugli alimenti in violazione dell'art. 36, paragr. 2 e 3, del regolamento, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro. La sanzione che consegue alla violazione delle fattispecie previste dal paragr. 3 del predetto art. 36 si applica alle violazioni commesse successivamente all'adozione da parte della Commissione degli atti di esecuzione previsti dalla medesima disposizione.

Titolo III

ADEGUAMENTO DELLA NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL REG. (UE) N. 1169/2011 E RELATIVE SANZIONI

Capo I

Adeguamento della normativa nazionale

Art. 17

Diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ai sensi della Dir. n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011

1. Il presente articolo concerne l'indicazione che consente di identificare il lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

2. Per lotto, o partita, si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche.

3. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

4. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lett. "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

5. Per i prodotti alimentari preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

6. Per i prodotti alimentari non preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

7. L'indicazione del lotto non è richiesta:

a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;

- b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- c) per i prodotti agricoli, all'uscita dall'azienda agricola, nei seguenti casi:
 - 1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
 - 2) avviati verso organizzazioni di produttori;
 - 3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
- d) per i prodotti alimentari non preimballati di cui all'art. 44 del regolamento;
- e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

Art. 18

Distributori automatici

1. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte da norme nazionali e dell'UE per tipi o categorie specifici di alimenti, nel caso di distribuzione di alimenti non preimballati messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), b) e c), del regolamento, nonché il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.
2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

Art. 19

Vendita di prodotti non preimballati

1. I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'art. 2, paragr. 2, lett. e), del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorchè posti in confezione o involucro protettivo, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate imballaggio.
2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica:
 - a) la denominazione dell'alimento;
 - b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'All. II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'art. 21 del medesimo regolamento;
 - c) le modalità 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 D.P.R. 9.2.01, 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'All. VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.
3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi purchè le indicazioni relative alle sostanze o prodotti di cui all'All. II del regolamento siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita.
4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.
6. I prodotti dolciari e da forno preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purchè in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.
7. Fatti salvi gli obblighi di cui all'art. 8, paragr. 6, del regolamento, sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore e alle collettività, devono essere riportate le menzioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), b) e c), del regolamento, con le medesime modalità e deroghe previste per i prodotti preimballati, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, nonchè l'indicazione del lotto di appartenenza, di cui all'art. 17, quando obbligatoria; tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale, anche in modalità telematica, se è garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.
8. In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita, serviti dalle collettività, come definite all'art. 2, paragr. 2, lett. d), del regolamento, è obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'All. 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 menù 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'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sul menù, 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'autorità competente sia per il consumatore finale.
9. Con riferimento agli alimenti di cui al comma 8, trova applicazione, altresì, l'obbligo di cui al comma 2, lett. g), fatti salvi i casi di deroga previsti.
10. Le indicazioni del presente articolo devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

Art. 20

Prodotti non destinati al consumatore

1. Fatti salvi gli obblighi di cui all'art. 8, paragr. 8, del regolamento, i prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonchè i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. a), c) ed e), del regolamento, con le medesime modalità e deroghe previste per i prodotti preimballati, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare, nonchè l'indicazione del lotto di appartenenza, di cui all'art. 17, quando obbligatoria.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali, anche in modalità telematica, purchè agli stessi riferiti.

Capo II

Violazioni delle disposizioni nazionali

Art. 21

- Violazioni in materia di diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare di cui all'art. 17 del presente decreto

1. L'omissione dell'indicazione del lotto, o partita, in violazione dell'art. 17 comporta l'applicazione all'operatore del settore alimentare di cui al comma 4 del medesimo art. 17, della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

2. L'indicazione del lotto, o partita, con modalità differenti da quelle previste dall'art. 17 comporta l'applicazione all'operatore del settore alimentare della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Art. 22

Violazioni in materia di indicazione obbligatorie nella distribuzione di alimenti non preimballati attraverso distributori automatici di cui all'art. 18 del presente decreto

1. L'operatore del settore alimentare che viola le disposizioni di cui all'art. 18, comma 1, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro. La medesima sanzione si applica quando le predette indicazioni obbligatorie non sono riportate in lingua italiana in conformità alle disposizioni dell'art. 18, comma 2.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette di apporre sui distributori automatici l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze a norma dell'art. 9, paragr. 1, lett. c), del regolamento, come previsto dall'art. 44, paragr. 1, lett. a), del medesimo regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro.

Art. 23

Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita dei prodotti non preimballati di cui all'art. 19 del presente decreto

1. L'operatore del settore alimentare che viola le disposizioni dell'art. 19 in materia di vendita dei prodotti non preimballati è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette, nella vendita dei prodotti non preimballati di cui all'art. 19 e degli alimenti non preimballati serviti dalle collettività, l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, di cui all'art. 9, paragr. 1, lett. c), del regolamento, prevista obbligatoriamente dall'art. 44, paragr. 1, lett. a), del medesimo regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

3. Quando l'indicazione di cui al comma 2 è resa con modalità difformi da quelle previste dalle disposizioni nazionali emanate ai sensi dell'art. 44, paragr. 1, del regolamento, all'operatore del settore alimentare si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Quando la violazione riguarda solo aspetti formali, essa comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

4. L'operatore del settore alimentare che omette, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore o alle collettività, le indicazioni obbligatorie previste dall'art. 19, comma 7, è soggetto all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Art. 24

Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore finale ed alle collettività di cui all'art. 20 del presente decreto

1. L'operatore del settore alimentare che viola gli obblighi sulle menzioni obbligatorie e sulle modalità di apposizione delle stesse previste dall'art. 20 è soggetto all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Titolo IV

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 25

Clausola di mutuo riconoscimento

1. Fatta salva l'applicazione della vigente normativa dell'Unione europea, le disposizioni di cui al titolo III del presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE o in Turchia nè ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE), in conformità alle disposizioni del regolamento.

Art. 26

Autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni

1. Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del MI.P.A.A.F. è designato quale autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto.

2. Restano ferme le competenze spettanti all'Autorità garante della concorrenza e del mercato ai sensi del D. L.vo 2.8.07, n. 145, e del D. L.vo 6.9.05, n. 206, e quelle spettanti, ai sensi della normativa vigente, agli organi preposti all'accertamento delle violazioni.

3. I soggetti che svolgono attività di controllo sono tenuti agli obblighi di riservatezza sulle informazioni acquisite in conformità alla vigente legislazione.

Art. 27

Procedure per le irrogazioni delle sanzioni

1. Per l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni amministrative previste dal presente decreto si osservano, in quanto compatibili con quanto previsto dal presente articolo, le disposizioni contenute nel capo I, sez. I e II, della L. 24.11.81, n. 689.
2. Alle violazioni previste dal presente decreto si applicano le disposizioni di cui all'art. 1, commi 3 e 4, del D.L. 24.6.14, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla L. 11.8.14, n. 116.
3. Quando la violazione è commessa da imprese aventi i parametri di microimpresa, di cui alla Racc. 2003/361/CE del 6 maggio 2003, la sanzione amministrativa è ridotta sino ad un terzo.
4. Non si applicano le disposizioni sanzionatorie del presente decreto alle forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, di alimenti che presentano irregolarità di etichettatura non riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o relative alle sostanze o a prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
5. Non si applicano le disposizioni sanzionatorie del presente decreto all'immissione sul mercato di un alimento che è corredato da adeguata rettifica scritta delle informazioni non conformi a quanto previsto dal presente decreto.

Art. 28

Disposizioni transitorie

1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima della data di entrata in vigore del presente decreto in difformità dallo stesso possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Art. 29

Clausola di invarianza finanziaria

1. Le amministrazioni pubbliche interessate all'attuazione delle disposizioni di cui al presente decreto, provvedono nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e comunque senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 30

Abrogazioni

1. E' abrogato il D. L.vo 27.1.92, n. 109. Il richiamo agli artt. 13, 15, 16 e 17 del D. L.vo 27.1.92, n. 109, contenuto in altre disposizioni normative, deve intendersi riferito rispettivamente agli artt. 17, 18, 19 e 20 del presente decreto. I richiami all'art. 18 del D. L.vo 27.1.92, n. 109, contenuti nelle vigenti disposizioni, si intendono effettuati ai corrispondenti articoli del presente decreto.
2. Sono altresì abrogati:
 - a) l'art. 7 del D.P.R. 26.5.80, n. 391;
 - b) il D. L.vo 16.2.93, n. 77.
3. Alla L. 3.5.89 n. 169, sono soppressi:
 - a) l'art. 5, comma 3, ultimo periodo;
 - b) l'art. 6, comma 1, lett. a), limitatamente alle parole:
", con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento";
 - c) l'art. 6, comma 1, lett. b), limitatamente alle parole:
", con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento".

Art. 31

Entrata in vigore

1. Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore decorsi novanta giorni dalla data di pubblicazione nella G.U.R.I.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Edizione ampliata ed aggiornata a giugno 2024