



Camera di Commercio
Reggio Calabria

VADEMECUM IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Approfondimento normativo delle principali indicazioni
da riportare in etichetta dei prodotti alimentari
destinati al commercio
nazionale e comunitario

GENNAIO 2013



La presente guida è stata realizzata dalla Camera di commercio di Reggio Calabria con l'assistenza tecnica di Dintec - Consorzio per l'Innovazione Tecnologica.

Gruppo di lavoro Dintec:

dr. Antonio Romeo, dr. Orazio Olivieri, dr.ssa Laura Celentano, dr.ssa Maria Angela Gallorini, dr.ssa Paola D'Addezio.



INDICE

Prefazione	6
1. Premessa metodologica.....	7
2. Termini e definizioni	8
3. Finalità dell'etichettatura.....	10
4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale	11
5.1 Principi guida.....	14
5.2 Campo di applicazione ed esclusioni	17
5.3 Responsabilità degli operatori.....	19
5.4 Lingua.....	20
6. Etichettatura degli alimenti preconfezionati.....	22
6.1 Denominazione di vendita.....	23
6.1.1 Denominazioni commerciali.....	27
6.1.2 Denominazioni protette.....	27
6.2 Elencazione degli ingredienti.....	28
6.2.1 Ingrediente composto.....	29
6.2.2 Ingrediente evidenziato (QUID)	30
6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti.....	32
6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti.....	40
6.3 Responsabile commerciale e sede dello stabilimento.....	40
6.3.1 Bollo sanitario e marchio di identificazione.....	42
6.4 Quantità netta e quantità nominale	42
6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo.....	44
6.4.2 Preimballaggi multipli.....	46
6.5 Termine minimo di conservazione	46
6.5.1 Data di scadenza.....	48
6.5.2 Data di congelamento	49
6.6 Titolo alcolometrico volumico	49
6.7 Lotto.....	51
6.8 Altre informazioni obbligatorie.....	53
6.8.1 Istruzioni per l'uso	53
6.8.2 Modalità di conservazione	53
6.8.3 Origine e provenienza geografica	54
6.9 Vendite a distanza	56
7. Etichettatura degli alimenti sfusi e preincartati.....	57
8. Etichettatura nutrizionale e salutistica	59
8.1 Etichettatura nutrizionale.....	60
8.1.1 Campo di applicazione	60
8.1.2 Contenuti dell'etichetta nutrizionale	62

8.1.3 Regole di calcolo e unità di misura	66
8.2 I claims salutistici	68
8.2.1 I Claims nutrizionali	70
8.2.2 I Claims salutistici	71
8.2.3 I Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia	73
8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico	73
8.3 Altre tipologie di claims	74
9. Etichettatura degli allergeni	76
9.1 Campo di applicazione	77
9.2 Modalità di indicazione in etichetta	78
9.3 Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine	79
9.4 La raccolta delle informazioni	80
10. Etichettatura di particolari tipologie di alimenti	81
10.1 DOP/IGP	81
10.2 Etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica	83
10.2.1 Alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95%	85
10.2.2 Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95%	86
10.2.3 Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione	87
11. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta	88
11.1 Il codice a barre (codice EAN)	88
11.2 Indicazioni metrologiche	89
11.3 La marcatura ecologica	89
12. I controlli e il regime sanzionatorio	91

Prefazione

Gli interventi europei sull'etichettatura degli alimenti hanno attraversato diverse fasi che rispecchiano gli orientamenti generali sull'argomento. Dal semplice scopo di assicurare la libera circolazione degli alimenti all'interno della Comunità, contenuto nella Dir. CE 79/112, si è giunti infatti con l'ultima disposizione organica, il Reg. UE n. 1169/2011, a focalizzare l'attenzione sulla necessità di migliorarne l'informazione e la tutela del consumatore.

La circostanza che ormai le esigenze dell'utilizzatore finale del bene alimentare siano sempre più esplicitamente al centro della produzione normativa ha posto e pone le aziende di fronte a problemi nuovi e complessi. Problemi di responsabilità, anzitutto. Ma anche problemi di conoscenza e di capacità di valutazione di obblighi e opportunità che le disposizioni comunitarie impongono e suggeriscono. Non vi è dubbio infatti che una corretta informazione al consumatore presuppone che l'etichettatura sia il più possibile appropriata e che una efficace tutela dei suoi diritti non può prescindere dall'osservanza dei requisiti di chiarezza, leggibilità e comprensibilità.

Tutto questo comporta però per gli operatori un carico che, specie per la piccola e media impresa, diventa oltremodo gravoso. Destreggiarsi in un quadro di regole, che mutano velocemente per tener conto tanto dei rapidi cambiamenti sociali e di mercato quanto dell'incessante evoluzione scientifica e tecnologica, non è affatto agevole. Come non è facile inseguire le disposizioni specifiche applicabili agli alimenti in particolari circostanze o a particolari gruppi di alimenti, coordinare correttamente la normativa comunitaria orizzontale con quella verticale relativa ai singoli comparti e accordare la normativa nazionale di attuazione con entrambe, interpretare nella maniera più appropriata i principi dell'etichettatura nutrizionale e quelli che presiedono alla regolamentazione delle allergie e delle intolleranze, stabilire i corretti confini per l'indicazione dell'origine degli alimenti, o un giusto bilanciamento – laddove opportuno - fra la normativa obbligatoria e quella volontaria.

Il presente vademecum è stato redatto nella piena consapevolezza di questi problemi: l'intento di venire incontro alle legittime aspettative di un consumatore fattosi via via più attento e avvertito non è mai disgiunto dal proposito di soddisfare anche le esigenze delle imprese, che in maniera sempre più aperta e trasparente sono chiamate a misurarsi in un contesto di competizione globale.

1. Premessa metodologica

Scopo del presente Vademecum è quello di fornire un approfondimento sulla normativa in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.

Nel trattare la materia è stato preso a riferimento il D. Lgs. 109/1992 in quanto normativa nazionale ad oggi in vigore evidenziando (in rosso) le differenze con le nuove disposizioni in materia di etichettatura introdotte dal nuovo Reg. UE n. 1169/2011, che si applicheranno a partire dal 13 dicembre 2014.

Il Vademecum è diviso in tre parti:

1. i capp. dal 2 al 5, forniscono un inquadramento generale sui principi dell'etichettatura nel settore alimentare e sulle fonti normative comunitarie e nazionali;
2. i capp. dal 6 al 12, affrontano nel dettaglio i contenuti dell'etichetta degli alimenti (informazioni obbligatorie, facoltative), le diverse tipologie (etichettatura nutrizionale, salutistica, ecc.) nonché i contenuti informativi di particolari categorie di ingredienti o alimenti (allergeni, DOP/IGP, prodotti da agricoltura biologica, ecc.), includendo cenni al regime sanzionatorio;

Il Vademecum è destinato principalmente agli operatori del settore e si caratterizza per un taglio pratico ed operativo, con numerose esemplificazioni che possono essere ricondotte alle problematiche più comuni riscontrabili nei diversi comparti produttivi dell'agroalimentare.

2. Termini e definizioni

Riportiamo di seguito le principali definizioni in materia di etichettatura degli alimenti, nella normativa attuale e nella normativa di prossima introduzione.

Termine	Definizione nella normativa attuale (Reg. UE n. 178/02, D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 77/93)	Definizione nel Reg. UE n.1169/2011
<i>COLLETTIVITÀ</i>	Ristoranti, ospedali, mense ed altre collettività analoghe (D. Lgs. 109/1992).	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.
<i>CONSUMATORE</i>	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di una impresa nel settore alimentare (Reg. Ue n. 178/02).	Definizione richiamata anche nella nuova normativa.
<i>ETICHETTA</i>	Termine non presente.	Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.
<i>ETICHETTATURA</i>	Insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su carrelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o [...] sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D. Lgs. 109/92).	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 al prodotto.
<i>ETICHETTATURA NUTRIZIONALE</i>	Dichiarazione riportata sull'etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti: le proteine, i	Il regolamento non contiene una definizione specifica per "dichiarazione nutrizionale".

<i>ora</i> <i>DICHIARAZIONE</i> <i>NUTRIZIONALE</i>	carboidrati, i grassi, le fibre alimentari, il sodio, le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato e presenti in quantità non inferiore al 15% della RDA (D. Lgs. 77/1993).	
<i>INGREDIENTE</i>	Qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella preparazione e produzione degli alimenti e presente nel prodotto finito anche se modificata (D. Lgs. 109/92).	Qualsiasi 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.
<i>OPERATORE</i> <i>SETTORE</i> <i>ALIMENTARE</i>	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. Ue 178/2002).	Definizione richiamata anche nella nuova normativa.
<i>PRODOTTO</i> <i>ALIMENTARE</i> <i>PRECONFEZIONATO</i> <i>O</i> <i>ora ALIMENTO</i> <i>PREIMBALLATO</i>	L'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.	L'unità di vendita destinata ad 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; <u>"alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.</u>
<i>PRODOTTO</i> <i>ALIMENTARE</i> <i>PREINCARTATO</i> <i>ora ALIMENTO</i> <i>NON</i> <i>PREIMBALLATO</i>	L'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi vendita (D. Lgs. 109/92).	Il regolamento non contiene una definizione specifica per "alimento non preimballato".

3. Finalità dell'etichettatura

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche del prodotto che sta acquistando consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze.

Per etichettatura si intende *“l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare”* e che possono essere applicate sulla confezione o, in mancanza di essa, sui documenti di accompagnamento della merce (D. Lgs. n. 109/1992, art. 1).

L'etichettatura rappresenta, quindi, una sorta di carta d'identità del prodotto, un *ponte* tra il produttore e il consumatore e per questa sua funzione deve essere redatta in modo chiaro ed esaustivo, oltre che veritiero.

Una buona etichettatura concernente la natura esatta e le caratteristiche dell'alimento rappresenta, inoltre, un efficace strumento di commercializzazione, in quanto elimina ostacoli ed ambiguità alla libera circolazione delle merci.

Non va dimenticato, infine, che l'etichettatura è uno strumento di marketing quando, come spesso accade, attraverso la comunicazione scritta o visiva essa riesce a comunicare particolari requisiti o performance dell'alimento, orientando le scelte di acquisto del consumatore.

Possiamo dunque riassumere le principali finalità dell'etichettatura come segue:

1. fornire una corretta informazione sulle caratteristiche del prodotto;
2. non indurre in inganno il consumatore su caratteristiche e/o proprietà che il prodotto non possiede;
3. valutare correttamente il rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo di vendita;
4. garantire la correttezza delle operazioni commerciali nonché la libera circolazione dei prodotti alimentari sui mercati comunitari e internazionali;
5. promuovere commercialmente il prodotto.

Il nuovo Reg. UE n. 1169/2011 fa, come abbiamo visto al paragrafo precedente, una distinzione fra etichettatura e etichetta (art. 2, comma 2, lettera i e j),

precisando che l'etichettatura è concetto più ampio che comprende anche l'etichetta.

4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale

Il Reg. UE n. 178/2002 rappresenta la legge quadro vigente in materia di diritto alimentare comunitario. Il Regolamento individua tra gli obiettivi dell'Unione Europea la costituzione di una base comune per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che utilizziamo e per prevenire qualunque pratica fraudolenta in grado di indurli in errore.

La normativa in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti nasce inizialmente per fissare regole comuni tra tutti gli Stati membri al fine di agevolarne la libera circolazione all'interno del territorio comunitario. Solo in seguito, nel corso degli anni, la tutela dei diritti dei consumatori e le tematiche relative alla sicurezza alimentare sono emerse come elementi prioritari dell'apparato normativo e hanno rappresentato l'obiettivo specifico del legislatore comunitario.

Ripercorriamo brevemente le tappe fondamentali di questa evoluzione.

L'Unione Europea ha disciplinato per la prima volta l'etichettatura degli alimenti con l'emanazione della *Direttiva 79/112/CEE* del 18 dicembre 1978 "relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità".

La Direttiva 79/112/Cee è stata recepita in Italia prima con il *DPR n. 322 del 18 maggio 1982* e successivamente con il *Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992* il quale ha abrogato, oltre al predetto DPR, "tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti".

A seguito delle numerose modifiche apportate alla Direttiva 79/112/Cee, che ne rendevano difficile l'applicazione, nel marzo del 2000 l'Unione Europea ha pubblicato la nuova *Direttiva 2000/13/CE*, recepita in Italia con il *Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003*, che ha apportato una serie di modifiche, in parti anche sostanziali, al Decreto Lgs. n. 109/92 pur confermandolo come legge quadro.

Per venire incontro a specifiche problematiche connesse al consumo di determinati alimenti con possibili impatti sulla salute umana, nel 2003 è stata pubblicata la *Direttiva 2003/89/CE* (c.d. Direttiva allergeni) che, modificando la precedente Direttiva 2000/13/CE, introduce l'obbligo di menzione in etichetta di particolari ingredienti utilizzati nella preparazione degli alimenti.

La Direttiva allergeni è stata recepita in Italia con il *Decreto Legislativo n. 114 del 8 febbraio 2006* dal titolo "Attuazione della direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari".

Ultimo e recente atto di questa evoluzione normativa è stata la pubblicazione del **Reg. Ue 1169/2011** del 25 ottobre 2011, relativo alle informazioni sugli alimenti ai consumatori. Come si evince dai considerando, scopo del nuovo regolamento è quello riordinare la normativa comunitaria e di razionalizzarla con un provvedimento unico al fine di agevolare il rispetto e aumentare la chiarezza delle parti interessate. La scelta di adottare come strumento normativo un regolamento piuttosto che una direttiva va proprio in questa direzione poiché il provvedimento garantisce un'applicazione razionale e coerente su tutto il territorio europeo, riducendo gli oneri amministrativi degli Stati Membri che non necessitano il recepimento della norma sul loro territorio.¹

FONTI COMUNITARIE	FONTI NAZIONALI
Direttiva 79/112/CEE del 18.12.1978	
	DPR 18.05.1982, n.322
	Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109
Direttiva 2000/13/CE del 20.03.2000	
	Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181
Direttiva 2003/89/CE del 10.11.2003	
	Decreto Legislativo 08.02.2006, n. 114
Reg. Ue 1169/2011 del 25.10.2011	

Il Reg. UE n. 1169/2011 è in vigore dal 7 novembre 2011 ma la sua applicazione è scaglionata al fine di consentire agli operatori di adeguarsi alle nuove norme. Infatti:

¹ Tuttavia, come illustrato nelle pagine precedenti, l'obiettivo del legislatore comunitario di definire un quadro comune di regole in materia di etichettatura degli alimenti viene in parte tradito dai numerosi rimandi alla legislazione nazionale che il regolamento contempla per disciplinare taluni ed importanti aspetti (es. etichettatura prodotti sfusi).

- **dal 1° gennaio 2014**, si applicano le nuove disposizioni relative all'etichettatura delle carni macinate (cfr § 6.1);
- **dal 13 dicembre 2014**, si applicano tutti i contenuti del regolamento ad esclusione dell'obbligo delle indicazioni nutrizionali;
- **dal 13 dicembre 2016** si applicano anche le disposizioni relative all'obbligo delle indicazioni nutrizionali; tuttavia le indicazioni nutrizionali riportate sulle etichette su base facoltativa tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016 dovranno essere conformi alle disposizioni del nuovo regolamento.

Infine è utile ricordare che il Reg. UE n. 1169/20114 a partire dal 13 dicembre 2014 **abroga le seguenti direttive e regolamenti:**

- *Dir. Cee 87/250*, relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale;
- *Dir. Cee 90/496*, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari;
- *Dir. Ce 1999/10*, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'articolo 7 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- *Dir. Ce 2000/13*, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- *Dir. Ce 2002/67*, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina;
- *Dir. Ce 2008/5*, relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio;
- *Reg. Ce 608/2004*, relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo.

5. Regole generali relative all'etichettatura degli alimenti

5.1 Principi guida

Nell'elaborare il contenuto informativo delle etichette, gli operatori del settore alimentare devono ispirarsi ad alcuni principi fondamentali di seguito elencati; tali principi **non sono espressamente richiamati nel D. Lgs. 109/1992** ma possono essere ricondotti alle buone pratiche commerciali che gli operatori devono assicurare:

- a) *chiarezza*: le indicazioni devono risultare facilmente comprensibili per un consumatore medio e non ingenerare dubbi sulle caratteristiche del prodotto acquistato; sono pertanto da evitare codici o altri elementi che non siano di immediata interpretazione e comprensione (es. il numero di iscrizione al registro imprese delle CCIAA non può sostituire l'indicazione del nome del produttore);
- b) *leggibilità*: le informazioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere letti senza troppa difficoltà; a tale scopo, per alcune tipologie di informazioni (ad esempio la quantità nominale) il legislatore ha definito la dimensione minima dei caratteri al di sotto dei quali non è possibile scendere;
- c) *facilità di lettura*: alcune indicazioni obbligatorie devono essere riportate nello stesso *campo visivo*, in modo da essere facilmente leggibili in una sola occhiata (vedi tabella 1); inoltre bisogna evitare di riportare informazioni in punti nascosti, di difficile lettura o rimovibili (es. sigillo di confezionamento);²
- d) *indelebilità*: gli operatori devono garantire l'indelebilità delle informazioni riportate in etichetta, affinché esse siano leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto.

² Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta nonché nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore al 10 cm², nel campo visivo sono obbligatorie le seguenti indicazioni: denominazione di vendita, quantità e termine minimo di conservazione o data di scadenza, allergeni. Tali indicazioni devono figurare sull'imballaggio o su un'etichetta applicata o legata al medesimo (art. 14, commi 3, 4).

Tabella 1 – Indicazioni obbligatorie nello stesso campo visivo ex D. Lgs. 109/1992

Denominazione di vendita
Termine minimo di conservazione o data di scadenza
Quantità
Titolo alcolometrico (quando previsto)

Diversamente dalla precedente normativa il nuovo il Reg. UE n. 1169/2011 richiama esplicitamente quali debbano essere i principi guida e la tipologia di informazioni che gli operatori devono adottare relativamente agli alimenti commercializzati. I principi di seguito elencati si applicano non solo etichette, ma anche alla pubblicità ed alle tecniche di presentazione degli alimenti in generale (in particolare agli imballaggi che li contengono).

TIPOLOGIA DI INFORMAZIONI

L'art. 4 stabilisce qual è la tipologia di informazioni obbligatorie riguardanti i prodotti alimentari da veicolare al consumatore, ovvero:

- a) informazioni sull'identità, la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento (in particolare eventuali effetti nocivi associati ad un consumo errato del prodotti, durata e conservazione, impatto sulla salute);
- c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano al consumatore, in particolare se applica un regime alimentare particolare, di effettuare scelte consapevoli.

Sono ammesse anche altre tipologie di informazioni (informazioni volontarie) ma, se presenti, esse non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie (art. 37). Inoltre, le informazioni su base volontaria (art. 36):

- a) non devono indurre in inganno il consumatore;
- b) non devono essere ambigue né confuse per il consumatore;
- c) se del caso, devono essere basate su dati scientifici pertinenti.

A tale proposito viene disposto che la Commissione adotterà atti di esecuzione sull'applicazione dei suddetti principi di tutela del consumatore relativamente alle informazioni volontarie sugli alimenti fornite nei seguenti ambiti:

- informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale nell'alimento di sostanze allergeniche;

- informazioni relative all'idoneità dell'alimento per vegetariani o vegani;
- indicazioni sull'assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento indicate all'allegato XIII (vedi tab. 15).

CARATTERISTICHE DELLE INFORMAZIONI

Successivamente il regolamento stabilisce le caratteristiche che le informazioni relative agli alimenti devono possedere. Come disposto all'art. 7, esse devono essere precise, chiare, facilmente comprensibili e leggibili dal consumatore; esse inoltre devono essere veritiere nel senso che non devono indurre in errore in particolare:

- a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento (natura, identità, proprietà, composizione, quantità, durata di conservazione, origine, metodo di produzione);
- b) attribuendo al prodotto effetti o proprietà che non possiede;
- c) suggerendo che il prodotto possiede caratteristiche particolari che invece sono comuni anche ad altri prodotti analoghi;
- d) suggerendo la presenza di un particolare ingrediente che di fatto è stato sostituito con uno diverso.

DIMENSIONI MINIME DEI CARATTERI

Con riferimento al principio della "leggibilità", il Reg. UE n. 1169/2011 (art. 13) stabilisce quali devono essere le dimensioni minime dei caratteri da utilizzare per riportare le informazioni concernenti gli alimenti. I caratteri devono essere stampati in modo da assicurare che la parte mediana dei caratteri (calcolata sull'altezza della x) sia:

- non inferiore a 0,9 mm, nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm²;
- non inferiore a 1,2 mm, in tutti gli altri casi.

STESSO CAMPO VISIVO

Le informazioni che devono figurare nello stesso campo visivo sono riportate in tabella 2 (rispetto alla normativa precedente è stato rimosso il termine minimo di conservazione).

**Tabella 2 - Indicazioni obbligatorie nello campo visivo ex Reg. UE n.
1169/2011
(art. 13, comma 5)**

Denominazione dell'alimento
Quantità
Titolo alcolometrico (ove previsto)

Le regole relative al campo visivo non si applicano nei seguenti casi (art. 16):

- per bottiglie di vetro marcate in modo indelebile destinate ad esser riutilizzate, che non recano etichetta, anello, fascetta, ecc.;
- per imballaggio o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm².

Inoltre le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili e non devono essere nascoste, oscurate da altre indicazioni volontarie o da immagini (art. 13, comma 1).

MESSA A DISPOSIZIONE DELLE INFORMAZIONI

Negli alimenti preimballati, le informazioni devono figurare direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta ad essa apposta (art. 12, comma 2).

Quando l'alimento, pur destinato al consumatore finale, non è venduto direttamente ma commercializzato in una fase a monte (è il caso dei rapporti commerciali c.d. *business to business*), le informazioni obbligatorie – ad eccezione della denominazione di vendita, TMC, condizioni particolari di impiego/conservazione e responsabile commerciale - possono essere riportate anche sui documenti commerciali e non necessariamente sull'etichetta, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna (art. 8, comma 7).

Per quanto riguarda gli alimenti sfusi e preincartati, il Regolamento demanda agli Stati Membri la possibilità di disciplinarli. Rimangono, pertanto, in vigore le regole stabilite dal D. Lgs. n. 109/1992 (art. 16) e illustrate al successivo cap. 7.

5.2 Campo di applicazione ed esclusioni

Il campo di applicazione del D. Lgs. n. 109/1992 è rappresentato da tutti i prodotti alimentari venduti *sfusi, preincartati o preconfezionati* e destinati al *consumatore* finale ed alle collettività sul mercato *nazionale* (art. 1).

Si intendono per:

- “prodotti sfusi”, tutti quei prodotti alimentari sui quali non è possibile apporre l’etichetta in quanto privi della confezione (frutta, ortaggi freschi, ecc.).
- “prodotti preincartati” (o confezionati per la vendita immediata), tutti quei prodotti alimentari confezionati sul luogo di vendita al momento della richiesta del cliente o antecedentemente ma ai fini della vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati (pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio, ecc.).
- “prodotti confezionati (o preimballati)”, tutti quei prodotti alimentari confezionati in assenza dell’acquirente ed avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio che deve essere mantenuto integro fino al momento del consumo.

Questa distinzione è fondamentale per stabilire come deve essere etichettato il prodotto: ai prodotti confezionati, infatti, si applicano i requisiti previsti all’art. 3 del D. Lgs. n. 109/92 e illustrati al cap. 6; ai prodotti sfusi e preincartati, invece, quelli dell’art. 16 del D. Lgs. n. 109/92, illustrati al cap. 7, che rappresentano una modalità “semplificata” di etichettatura.

Esempio

Un formaggio, come ad esempio il Parmigiano Reggiano, può essere venduto a spicchi confezionati dal produttore, oppure preincartato con film protettivo applicato dal punto vendita per la commercializzazione immediata: il primo caso rientra nel campo di applicazione dell’art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992, mentre il secondo caso in quello dell’art. 16.

Sono esclusi dal campo di applicazione del D. Lgs. n. 109/92 gli alimenti indicati in tab. 3 :

Tabella 3 – Esclusioni dal campo di applicazione del D. Lgs. n. 109/1992

- a) prodotti alimentari destinati alla ristorazione, ma non i prodotti commercializzati agli operatori che la gestiscono (ad esempio una cassetta di frutta o un lotto di bottiglie di olio di oliva consegnate ad una mensa sono prodotti che devono essere etichettati in conformità al D. Lgs. n. 109/1992);
- b) prodotti destinati al commercio extra UE, in quanto l’etichetta deve essere realizzata in conformità alla normativa del Paese importatore.

Nel Reg. UE n. 1169/2011 scompaiono definizioni di prodotto preincartato e prodotto preconfezionato, quest'ultima sostituita con quella di **preimballato**. All'art. 2 viene data la definizione di alimento preimballato con esplicita indicazione che tale tipologia di alimenti non include gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Con riferimento al campo di applicazione, il Reg. UE n. 1169/2011 riguarda tutti gli alimenti forniti al consumatore finale, compresi quelli forniti alle collettività ma anche **dalle collettività** (art. 1); come evidenziato al cap. 2, nella definizione di collettività sono incluse anche le strutture mobili quali, ad esempio, le strutture di ristorazione fornite da imprese di trasporto.³

Rientrano nel campo di applicazione anche la **vendite a distanza** di prodotti alimentari preconfezionati (art. 14), stabilendo per essi specifiche regole di etichettatura (cfr § 6.9).

Pertanto il **nuovo regolamento include nel campo di applicazione:**

- gli alimenti destinati al consumatore finale;
- gli alimenti forniti dalle collettività e quelli destinati alle collettività, compresi quelli destinati alla preparazione, trasformazione, frazionamento o taglio;
- gli alimenti somministrati da imprese di trasporto;
- gli alimenti venduti a distanza.

Per quanto riguarda le **esclusioni**, il Reg. UE n. 1169/2011 non si applica agli alimenti incartati nei punti vendita (ex preincartati) ed agli alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività. Tuttavia gli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti destinati al consumatore finale o alle collettività ma che ad essi non sono direttamente destinati (es. b2b) sono obbligati a fornire agli altri operatori che li commercializzano tutte le informazioni necessarie a predisporre correttamente le etichette (si veda a riguardo quanto illustrato al § 5.1 "Messa a disposizione delle informazioni").

5.3 Responsabilità degli operatori

Rispetto alla normativa previgente, il Reg. UE n. 1169/2011 (art. 8) definisce con maggiore chiarezza le responsabilità degli operatori del settore alimentare relativamente alle informazioni sugli alimenti.

Responsabile della presenza delle informazioni sugli alimenti nonché della loro corretta predisposizione è l'operatore alimentare il cui nome, o con la cui

³ Per quanto riguarda le disposizioni applicabili alla ristorazione/collettività si veda quanto riportato al cap. 7, relativamente agli alimenti sfusi.

ragione sociale, è commercializzato il prodotto; se tale operatore non è localizzato nell'Unione il responsabile sarà l'importatore. Gli operatori alimentari sono anche responsabili di eventuali modifiche alle informazioni relative agli alimenti apportate da altri operatori della catena alimentare che essi controllano.

Inoltre, come richiamato al precedente § 5.1, gli operatori alimentari che realizzano prodotti non destinati al consumatore finale bensì ad altri "anelli" della catena di fornitura (ad esempio i produttori alimentari che realizzano i prodotti a marchio per la distribuzione organizzata) hanno la responsabilità di fornire a quest'ultimi tutte le informazioni necessarie per la corretta compilazione delle etichette dei relativi prodotti; si interviene, così, anche nel disciplinare i rapporti B2B (business to business) in linea con i criteri stabiliti dal Reg. UE n. 178/2002 – General Food Law.

5.4 Lingua

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere in lingua italiana (art. 3, comma 2).

E' consentito l'utilizzo di altre lingue solo se:

- il termine è diventato di uso talmente corrente e generalizzato da non richiedere traduzioni (es.: *Croissant* utilizzato come denominazione di un particolare prodotto da forno);
- le menzioni originali non hanno corrispondenti nei termini italiani (es. *Brandy*).

I produttori hanno facoltà di utilizzare altre lingue ufficiali della Comunità Europea, ma in aggiunta e non in sostituzione alla lingua italiana.

Nei casi in cui i prodotti alimentari siano destinati al mercato italiano ma non al consumatore finale (es. operatori della ristorazione, ristoranti, catene di catering, ecc.) non vi è l'obbligo di utilizzo della lingua italiana e le informazioni possono essere riportate anche solo nella lingua del Paese d'origine (si veda in proposito al Circolare del Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato del 31/03/2000 n. 165). Tale eccezione è stata adottata poiché i destinatari di tali prodotti, essendo *professionisti dell'alimentazione*, non hanno bisogno dell'intervento pubblico per la tutela delle loro esigenze. Qualora i prodotti acquisiti vengano, poi, nuovamente immessi sul mercato ma con destinazione al consumatore finale, dovranno essere etichettati in conformità al D. Lgs. 109/92.

Nel nuovo Reg. UE n. 1169/2011 i requisiti linguistici sono declinati all'art. 15. Sostanzialmente viene confermato l'impianto della precedente normativa in quanto viene stabilito che le etichette devono essere redatte in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori del Paese nel quale il prodotto è commercializzato; è contemplata la possibilità di aggiungere altre lingue oltre a quella del Paese di commercializzazione (etichette multi-lingua).

6. Etichettatura degli alimenti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le indicazioni riportate in tabella 4 (art. 3 del D. Lgs. n. 109/92). Alcune delle suddette indicazioni sono *assolutamente obbligatorie*, altre *obbligatorie salvo casi di deroga* previsti dalla legge, altre ancora *obbligatorie in relazione alla destinazione d'uso*. Nei paragrafi seguenti approfondiremo i requisiti relativi all'utilizzo di ciascuna indicazione. I prodotti sfusi o preincartati soggiacciono, invece, a regole di etichettatura "semplificate", approfondite al cap. 7.

Tabella 4 – Indicazioni obbligatorie alimentari preconfezionati

D. Lgs. n. 109/92 art. 3 "Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati"	Reg. UE n. 1169/11 art. 9 "Elenco delle indicazioni obbligatorie"
<ul style="list-style-type: none"> a) la denominazione di vendita; b) l'elenco degli ingredienti; c) la quantità netta o nominale; d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE; f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento; g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume; h) il lotto di appartenenza del prodotto; i) le modalità di conservazione e/o utilizzazione, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto; j) le istruzioni per l'uso, ove necessario; k) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto; l) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti se è presente un ingrediente caratterizzante o evidenziato. 	<ul style="list-style-type: none"> a) la denominazione dell'alimento; b) l'elenco degli ingredienti; c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico [...] che provochi allergie o intolleranza (D. Lgs. 109/92, art. 5, comma 2); 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 di impiego; h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare [...]; i) il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto all'art. 26; j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; k) il titolo alcolometrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume; <ul style="list-style-type: none"> l) una dichiarazione nutrizionale; m) indicazioni obbligatorie complementari per specifiche categorie di alimenti (art. 10).

Per quanto riguarda le informazioni da riportare nello stesso campo visivo, si rimanda a quanto illustrato al § 5.2.

Le **principali novità** riguardanti l'etichettatura dei prodotti confezionati introdotte dal Reg. Ue 1169/2011 sono state evidenziate in grassetto in tab. 3. Esse riguardano, in particolare modo:

- a) obbligo dell'indicazione del Paese di origine o luogo di provenienza per particolari tipologie di alimenti;
- b) abolizione della possibilità di scelta fra le tre tipologie di operatori;
- c) obbligo dell'etichetta nutrizionale.

Tuttavia **ulteriori novità** sono state introdotte anche nelle modalità di formulazione delle altre indicazioni obbligatorie, come evidenziato nei paragrafi seguenti.

6.1 Denominazione di vendita

E' l'indicazione più importante in quanto rappresenta il nome del prodotto e pertanto è sempre obbligatoria.

La denominazione di vendita deve corrispondere, in prima istanza, a disposizioni comunitarie o nazionali, ovvero alle leggi che disciplinano i requisiti di composizione e le caratteristiche finali del prodotto.

In assenza di tali disposizioni, la denominazione di vendita può essere costituita dal nome tradizionale consacrato dagli usi e dalle consuetudini con riferimento al mercato al quale il prodotto è destinato. In Italia, ad esempio, rientrano in questa categoria le denominazioni di vendita "Gelato", "Torrone", "Pesto". Questi prodotti non hanno una disciplina giuridica che ne regola la composizione e/o le caratteristiche ma sono comunemente conosciuti come tali sul mercato nazionale.

In casi eccezionali ed in mancanza di denominazioni legittimate da usi e consuetudini, si può ricorrere a denominazioni descrittive (es. "Insalata russa", "Tartufone", "Grancereale") cioè da una denominazione che descrive la natura del prodotto, al fine di non ingenerare confusioni nel consumatore.

In ogni caso le denominazioni di vendita non possono essere sostituite da un marchio di fabbrica o di commercio o da una denominazione di fantasia.

Le principali denominazioni di vendita (di seguito *DdV*) disciplinate a livello comunitario sono quelle dei vini, uova, pollame, bevande spiritose e olio di oliva, per ognuna delle quali esistono specifici Regolamenti.

Esempio

DdV regolamentata a livello europeo: “Olio di sansa di oliva”

Descrizione: *olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall’olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. (Reg. UE n. 29/2012)*

Le principali denominazioni di vendita regolamentate a livello nazionale sono la pasta di semola di grano duro, prosciutto cotto, cioccolato, ed alcuni prodotti tipici della pasticceria come panettone, colomba, pandoro, amaretto e savoiardo.

Esempio

DdV regolamentata a livello nazionale: “Pasta di semola di grano duro”.

Descrizione: *prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua. (DPR n. 187/01)*

L’aggiunta di uno o più ingredienti non consentiti dalla legge non vieta la fabbricazione di un determinato prodotto ma solo la sua commercializzazione con la denominazione di vendita regolamentata.

I prodotti alimentari che sono commercializzati in un particolare stato fisico (es. prodotti surgelati, liofilizzati, concentrati, affumicati, e via dicendo) devono riportare obbligatoriamente questa caratteristica accanto alla denominazione di vendita.

Se la denominazione di vendita del Paese di produzione non corrisponde a quella del Paese di commercializzazione, essa deve essere completata da una dicitura che ne evidenzia le differenze rispetto all’analogo prodotto nazionale commercializzato con quella denominazione.

Infine si può verificare anche il caso in cui un alimento realizzato in conformità ai requisiti produttivi della normativa nazionale rappresenta, per la normativa di un altro Paese, un prodotto di qualità superiore e, per tale ragione, può essere presentato in maniera diversa sul mercato.

Il Reg. UE n. 1169/2011, nel confermare le suddette regole di attribuzione della denominazione di vendita (art. 17), fornisce la definizione delle tre diverse tipologie di denominazione, ovvero:

- 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.
- 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.
- 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.

Oltre a quanto sopra illustrato, il Reg. UE n. 1169/2011 introduce altre novità disciplinando i seguenti casi specifici (art. 17 e all. VI):

ALIMENTI DECONGELATI (o scongelati)

Nel caso di alimenti congelati prima della vendita e scongelati al momento della commercializzazione, la denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dalla dicitura "scongelato". Tale regola 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 effettivi negativi in termini di sicurezza o qualità.

INGREDIENTE SOSTITUTIVO

Nei casi in cui un ingrediente di un alimento, che i consumatori ritengono essere normalmente presente o utilizzato per la sua preparazione, è stato totalmente o parzialmente sostituito con un diverso ingrediente, la denominazione di vendita deve riportare un chiaro riferimento a tale ingrediente sostitutivo; inoltre l'indicazione relativa all'ingrediente sostitutivo deve essere riportata in caratteri la cui parte mediana (altezza x) sia pari ad almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione del prodotto, e

comunque di dimensioni non inferiori a quelle prevista dal regolamento (cfr § 5.2).

AGGIUNTA DI PROTEINE

Nei prodotti e nelle preparazioni a base di carne nonché nei prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali (ivi incluse quelle idrolizzate) di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento deve riportare l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

AGGIUNTA DI ACQUA

Nei prodotti e nelle preparazioni a base di carne anche sottoforma di fette, porzioni, tagli o carcasse, nei quali è stata aggiunta acqua per più del 5% del peso del prodotto finito, se ne deve indicare la presenza a fianco della denominazione dell'alimento.

CARNE/PESCE RICOMPOSTO

I prodotti e nelle preparazioni a base di carne nonché nei prodotti della pesca che possono sembrare essere costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diversi parti attuata grazie ad altri ingredienti (tra i quali additivi ed enzimi alimentari) oppure mediante sistemi diversi, devono integrare la denominazione di vendita con la seguente dicitura "carne ricomposta" oppure "pesce ricomposto".

CARNI MACINATE

Anche per le carni macinate, prima escluse, vengono stabiliti i requisiti minimi di tenore di materie grasse e rapporto collagene/proteine così come previsto per le carni non macinate (cfr § 6.2.3). Il nuovo regolamento stabilisce i seguenti criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

**Tabella 5 – Requisiti specifici relativi alla designazione “carni macinate”
(Reg. UE n. 1169/2011, all. VI, parte b)**

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine delle carne
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%

Se il prodotto non rispetta i suddetti requisiti, l'etichetta deve recare una o più delle seguenti diciture "percentuale del tenore in materi grasse inferiore a ...", "rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...".

Si ricorda che tali disposizioni si applicano a partire dal 1° gennaio 2014.

BUDELLI PER INSACCATI

Quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata accanto alla denominazione di vendita (es. "involucro/budello non commestibile").

6.1.1 Denominazioni commerciali

Le denominazioni commerciali, al contrario delle denominazioni di vendita, sono facoltative e servono unicamente a qualificare meglio il prodotto.

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, la denominazione di vendita è "Pasta di semola di grano duro" mentre la denominazione commerciale è rappresentata dall'indicazione 'spaghetti', 'fusilli', 'farfalle' e via dicendo. Un altro caso può essere osservato nel comparto dei latticini: la denominazione di vendita è "Formaggio fresco a pasta filata", mentre la denominazione commerciale è 'fior di latte', 'mozzarella' e via dicendo. Questo è anche un caso in cui la denominazione commerciale è diventata più famosa della denominazione di vendita, tanto da evocare essa stessa le caratteristiche del prodotto finito.

6.1.2 Denominazioni protette

Le denominazioni di vendita protette si distinguono per la registrazione del nome e la possibilità di utilizzo solo a determinate condizioni.

I prodotti che possono beneficiare dell'utilizzo di denominazioni di vendita protette sono quelli iscritti nell'elenco comunitario delle DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), a seguito di una valutazione a livello comunitario definita nel Reg. Ue 510/2006.

Tali prodotti possiedono specifiche caratteristiche derivanti dall'ambiente geografico e l'utilizzo indebito della denominazione di vendita è protetto su tutto il territorio comunitario.

Le denominazioni di vendita protette soggiacciono a specifiche regole di etichettatura approfondite al § 9.2.

6.2 Elencazione degli ingredienti

Le etichette devono riportare l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dell'alimento

Sono esentati dall'obbligo di riportare l'elenco degli ingredienti gli alimenti indicati in tab. 6:

**Tabella 6 – Alimenti per i quali non è obbligatoria la lista degli ingredienti
(D. Lgs. n. 109/92, art. 7, comma 2)**

1. i vini, la birra e i distillati (quali grappa, rum, cognac, e via dicendo);
2. i prodotti costituiti da un solo ingrediente (es.: olio extravergine di oliva, latte, ecc.) e nei quali la denominazione di vendita coincide perfettamente con il prodotto;
3. gli ortofrutticoli freschi non sottoposti ad alcuna manipolazione (es. taglio, pelatura, ecc.);
4. le acque gassate che riportano l'eventuale aggiunta di un altro ingrediente nella denominazione di vendita (es. "acqua con aggiunta di anidride carbonica");
5. gli aceti provenienti da una sola materia prima;
6. il latte fermentato, creme di latte fermentato, formaggi e burro purché non contenenti prodotti di natura diversa dal latte, sale, enzimi, coltura di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.

Gli ingredienti devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente riferiti al momento della preparazione del prodotto - partendo, quindi, dalla ricetta e non dall'alimento finito - e devono essere preceduti dalla parola "ingredienti:" oppure "ingr.:".

Gli ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere elencati in ordine diverso dopo gli altri ingredienti (art. 5, comma 10 bis). Gli ingredienti devono essere menzionati con il loro nome effettivo (es. farina di grano duro) oppure ricorrendo alla denominazione di vendita legale (es. amaretto). Questa seconda possibilità, tuttavia, è valida solo se, anche a seguito del processo di trasformazione, tale ingrediente mantiene le caratteristiche previste dalla legge.

Come si evince dalla definizione di ingrediente riportata dalla normativa (cfr § 2), le sostanze volatili non sono considerate ingredienti, e quindi non devono essere dichiarate nell'elenco.

Gli ingredienti che contengono allergeni devono essere sempre e comunque menzionati, secondo le modalità illustrate al § 9.1.

Il Reg. UE n. 1169/2011 introduce ulteriori **casi di esenzione** dall'obbligo di elencazione degli ingredienti; tali casi vanno ad aggiungersi a quelli previsti dalla normativa attuale, e sono (art. 16):

- le bevande contenute in bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta;
- gli alimenti contenuti in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm² (le informazioni relative agli ingredienti potranno essere fornite mediante altri mezzi o a richiesta del consumatore finale).

Viene inoltre precisato che l'omissione degli ingredienti nel caso di cui alla tab. 6, punto 2 (alimenti costituiti da un solo ingrediente) è ammesso solo se il consumatore è in grado di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente

La denominazione dell'alimento deve essere riportata conformemente alle regole stabilite dal Reg. UE n. 1169/2011 all'art. 17 e all'all. VI (cfr. § 6.1).

6.2.1 *Ingrediente composto*

Per ingrediente composto si intende un ingrediente, utilizzato per la realizzazione di un prodotto, che, a sua volta, è composto da più ingredienti: il *cioccolato al latte* impiegato per la farcitura di un biscotto è il tipico caso di ingrediente composto.

L'ingrediente composto deve essere riportato in etichetta nella lista degli ingredienti, e menzionato con la propria denominazione di vendita (legale o merceologica), seguito dalla lista dei suoi ingredienti, in ordine ponderale decrescente, riportati tra parentesi.

Esempio

DdV: Croissant ripieno

Ingrediente composto: ripieno a base di marmellata di arancia.

Elencazione corretta degli ingredienti - *ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grassi vegetali, zucchero, uova fresche, marmellata di arancia (zucchero, succo di arancia concentrata 1,8%, pectine), sale, aromi naturali.*

L'indicazione degli ingredienti di un ingrediente composto può essere omessa solo se:

- a) l'ingrediente rappresenta meno del 2% del peso del prodotto finito;⁴
- b) l'ingrediente non contiene allergeni.

Oltre alle suddette fattispecie, il Reg. UE n. 1169/2011 introduce ulteriori **casi di esenzione** dell'elenco degli ingredienti di un ingrediente composto, ovvero se (art. 18, all. VII, part E):

- c) gli ingredienti consistono in miscele di spezie e/o piante aromatiche che costituiscono meno del 2% del prodotto finito;⁵
- d) l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni comunitarie.

6.2.2 *Ingrediente evidenziato (QUID)*

Con l'acronimo QUID - *Quantitative Ingredient Declaration* - si intende l'indicazione, nella lista degli ingredienti, della quantità di un determinato ingrediente utilizzato nella preparazione di un alimento.

La quantità deve essere indicata in valore percentuale, calcolato al momento del suo utilizzo e non sul prodotto finito, e subito dopo il nome dell'ingrediente evidenziato.

Esempio

DdV: " *Taralli al sesamo* "

Elencazione corretta degli ingredienti - *ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, semi di sesamo (6%), sale, lievito di birra.*

L'indicazione del QUID è obbligatoria nei casi in cui un ingrediente viene posto "in evidenza", ovvero (art. 8, comma 1):

- a) se l'ingrediente e/o la categoria di ingredienti figurano nella denominazione di vendita o per caratterizzare il prodotto (ad es. yogurt alla fragola, formaggio alle noci, bastoncini di merluzzo) **oppure è associato dal consumatore a tale denominazione;**
- b) se l'ingrediente è messo in risalto con parole, immagini o rappresentazioni grafiche riportate sulla confezione;
- c) se viene espressamente previsto dalla normativa (ad esempio nel caso della pasta all'uovo che richiede un minimo di 200 g di uova per 1 kg di semola).

⁴ Tale disposizione non si applica agli additivi alimentari.

⁵ Tale disposizione non si applica agli additivi alimentari.

Oltre alle suddette fattispecie, il Reg. UE n. 1169/2011 aggiunge, anche, che il QUID è necessario se l'ingrediente al quale esso si riferisce 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 (art. 22, all. VIII).



L'indicazione del QUID, invece, **non è necessaria** nei seguenti casi (art. 8, comma 2):

- a) con riferimento ad un ingrediente o una categoria di ingredienti:
 - la cui quantità netta sgocciolata è indicata;
 - la cui quantità deve figurare nell'etichetta ai sensi delle disposizioni comunitarie;
 - che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;
 - che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare né tale da distinguerlo da altri prodotti simili.
- b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente;
- c) nei casi di miscele di spezie e ortaggi in proporzione variabile;
- d) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i" o "con zucchero/i ed edulcorante" accompagnano la denominazione di vendita.

La regola del QUID vale anche per gli ingredienti degli ingredienti composti: nel caso del prodotto "Wafer con crema di nocciole", ad esempio, la lista degli ingredienti deve riportare la percentuale di crema alle nocciole contenuta e, nell'elencazione dei suoi ingredienti, la percentuale di nocciole utilizzata.

Se la denominazione di vendita fa riferimento ad eventuali farciture e ripieni, ma senza ulteriori specificazioni della tipologia degli ingredienti utilizzati (ad esempio denominazione come "Biscotti farciti", "Olive ripiene", "Pasta

ripiena”), non vi è l’obbligo di indicazione del QUID poiché nessun ingrediente è messo in risalto rispetto agli altri.

Per quelle categorie di prodotti che sono esentate dall’obbligo di riportare la lista degli ingredienti (cfr § 6.2), il QUID deve essere comunque indicato in una parte dell’etichetta riportando la sola percentuale dell’ingrediente (ad esempio nel prodotto “Grappa al mirtillo” l’etichetta dovrà riportare la percentuale di mirtilli utilizzata). Le modalità di indicazione dell’ingrediente evidenziato sono dettagliatamente approfondite nella Circolare del Ministero Attività Produttive del 31/03/2000 n. 165 alla quale si rimanda per particolari casi di applicazione e di esclusione della regola.

6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti

Approfondiamo ora le modalità di indicazione delle principali tipologie di ingredienti. Per maggiori approfondimenti su ulteriori ingredienti si rimanda agli allegati 1 e 2 del D. Lgs. n. 109/1992.

Tali aspetti sono tratti agli allegati III, VII e VIII del Reg. UE n. 1169/2011; le novità rispetto alla normativa previgente sono riportate in rosso.

ACQUA ED ALTRI INGREDIENTI VOLATILI

L’acqua, come gli altri ingredienti volatili utilizzati per la preparazione di un alimento, non deve essere menzionata nell’elenco degli ingredienti se rientra in uno dei seguenti casi:

- a) rappresenta meno del 5% in peso del prodotto finito;
- b) rappresenta il liquido di governo o di copertura di un prodotto, ovvero quello che non viene consumato (per ulteriori dettagli cfr § 6.4.1);
- c) nelle bevande alcoliche, in quanto la presenza di acqua è determinata dalla differenza tra la quantità totale della bevanda ed il titolo alcolometrico riportato in etichetta;
- d) viene usata per la ricostituzione di un ingrediente concentrato, liofilizzato o disidratato (es. latte in polvere).

Queste eccezioni non valgono per gli ingredienti volatili di natura alcolica, quali vini, spumanti, distillati e via dicendo, che devono essere sempre menzionati in etichetta.

ADDITIVI

Gli additivi alimentari sono disciplinati da numerose disposizioni a livello nazionale e comunitario richiamate nel D. Lgs. n. 109/92.⁶

Gli additivi per usi alimentari che sono considerati ingredienti sono riportati in Tabella 7.

Tabella 7 – Categorie di additivi da designare obbligatoriamente in etichetta (all. 2, sez.1, D. Lgs. 109/92 e all. VII, parte C del Reg. UE n. 1169/2011)

Acidificanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Addensanti	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di carica	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di resistenza	Coloranti	Sali di fusione ⁷
Agenti di rivestimento	Conservanti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Correttori di acidità	Umidificanti
Agenti lievitanti	Edulcoranti	Agenti schiumogeni
Amidi modificati ⁸	Emulsionanti	Sequestranti

Gli additivi devono essere designati con il nome della categoria di appartenenza seguito dal codice CE⁹ o dal nome specifico .

Esempio

caso a: *Antiossidante E 300 oppure Antiossidante acido ascorbico.*

Se un prodotto alimentare contiene tre diverse tipologie di additivi appartenenti alla stessa categoria è sufficiente riportare una sola volta il nome della categoria, seguita dal numero CE o dal nome.

Esempio

caso a: *Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio.*

caso b: *Addensanti: E 1422, E 410, E 440.*

Se un additivo ha più funzioni, deve essere indicata unicamente quella principale.

⁶ Per approfondire la normativa in vigore in materia di additivi, consultare il sito internet del Ministero della Salute alla sezione "Alimenti – Sicurezza Alimentare".

⁷ Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

⁸ Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

⁹ Un esempio di codice CE è "E 150 a" . La sigla deve essere così interpretata: la lettera "E" sta ad indicare che l'additivo è riconosciuto a livello comunitario; il numero "150" rappresenta la sua classificazione; la lettera "a" la categoria di appartenenza.

I gas utilizzati per il confezionamento dei prodotti alimentari (es. azoto, elio, idrogeno, e via dicendo), pur essendo additivi non vengono considerati ingredienti e quindi non soggiacciono ai requisiti previsti dal D. Lgs. n. 109/92. L'unico obbligo previsto consiste nel riportare, sulla confezione, la dicitura "*confezionato in atmosfera protettiva*".

Per gli edulcoranti esistono poi ulteriori condizioni di applicazione in caso di utilizzo delle indicazioni "*Senza zuccheri aggiunti*", "*Senza zuccheri*" e "*A ridotto contenuto calorico*", disciplinate dal Reg. UE n. 1924/06. Nel primo caso, secondo quanto previsto dal Regolamento, la dicitura può essere ammessa solo se "il prodotto non contiene mono o disaccaridi o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione che deve figurare in etichetta è "*Contiene naturalmente zuccheri*". Nel secondo caso, invece, l'indicazione può figurare solo se "il prodotto contiene non più di 0.5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml". Infine, nel terzo caso, la dicitura può essere utilizzata solo se "il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione in etichetta delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento".

Giova precisare che il termine "*zuccheri*" può essere indicato solo se è stato utilizzato il saccarosio e le soluzioni acquose di saccarosio; qualora vengano utilizzate diverse tipologie di zucchero diverse dal saccarosio deve essere riportato il termine "*zuccheri*".

Per quanto riguarda i sali di nitriti e di nitrati nei prodotti a base di carne, valgono le disposizioni del DM 27 febbraio 2008, che stabilisce dosi massime consentite pari a 150 mg/kg per i nitrati e 150 mg/kg per i nitriti. Questi ultimi sono consentiti, limitatamente ai prodotti a base di carne sterilizzati, fino a 100 mg/kg.

Se un additivo contiene o deriva da una sostanza allergenica, questa deve sempre figurare chiaramente in etichetta accanto al nome dell'additivo stesso: ad esempio "*Emulsionanti: lecitina di soia*" e non "*Emulsionanti: lecitine*" come era previsto in passato, prima dell'emanazione della Direttiva allergeni.

ALLERGENI

Per l'indicazione di questa tipologia di ingredienti si rimanda al cap. 9.

AMIDI

Possono essere indicati in etichetta con il nome generico ("*amidi*") o con il nome specifico ("*amido di mais*").

Tuttavia se l'amido proviene da una sostanza allergenica, ad esempio "amido di frumento", la materia di provenienza deve sempre essere indicata subito dopo il termine "amido" (cfr § 9.1).

AROMI

Gli aromi possono essere indicati in etichetta in uno dei seguenti modi:

- a) con il nome generico di "*aromi (a)*", che può essere utilizzato per qualsiasi forma di aromatizzante (naturale, artificiale, naturale-identico);
- b) con il nome specifico, ad esempio "*vanillina*";
- c) con una descrizione dell'aroma, ad esempio "*estratto di erbe alpine*".

L'aggiunta della menzione "*naturale*" è riservata solo agli aromi la cui parte aromatizzante contiene, o viene ottenuta esclusivamente da, sostanze naturali e con procedimenti naturali (ad es. distillazione, essiccazione, fermentazione, ecc.). La miscelazione di aromi di origine naturale con quelli di origine artificiale non consente l'utilizzo di questa aggettivazione; pertanto l'aroma dovrà essere menzionato in etichetta come riportato nei casi a), b) o c).

Ulteriori disposizioni specifiche sono previste per i due aromi *caffeina* e *chinino* (Dir. 2002/67/Ce)¹⁰.

La loro menzione deve essere riportata in etichetta subito dopo il termine "*aromi (a)*" e nel seguente modo "*compreso chinino e/o caffeina*".

Inoltre, per i soli prodotti liquidi, quando il contenuto di caffeina supera i 150 mg/L, è obbligatorio riportare, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, la specifica dicitura "*Tenore elevato di caffeina*" seguita dall'indicazione tra parentesi del relativo quantitativo calcolato su mg/L. L'obbligo non si applica alle bevande a base o agli estratti di caffè e tè la cui denominazione di vendita contenga il termine "caffé" o "tè".

Il Reg. UE n. 1169/2011, all'allegato III, stabilisce le indicazioni complementari da riportare in etichetta per le seguenti categorie di alimenti:

- imballati in taluni gas;
- contenenti edulcoranti;
- contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio;
- bevande con tenore elevato di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta;
- alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosteroli, fitostanoli o esteri di fitostanolo.

¹⁰ Abrogata a decorrere dal 13 dicembre 2014; a partire da tale data i riferimenti alla direttiva dovranno essere fatti al Reg. Ue 1169/2011.

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Le carni impiegate nella preparazione di prodotti alimentari possono essere indicate in due diverse modalità:

- a) con il nome della parte anatomica seguito dalla specie animale (es. petto di tacchino, coscia suina);
- b) con la dicitura “carne” o “carni” seguita dal nome della specie animale (es. carni bovine).

E' da precisare che il legislatore comunitario ha disciplinato i requisiti dell'ingrediente 'carne', stabilendo che deve trattarsi di muscoli degli animali comprensivi di una determinata quantità di grasso e tessuto connettivo, tali da non superare i valori riportati in Tabella 8.

Tabella 8 – Percentuali di grasso e tessuto connettivo delle diverse tipologie di carne ad uso alimentare

SPECIE ANIMALE	GRASSO %	TESSUTO CONNETTIVO %
Carne suina	30	25
Carne di volatili e conigli	15	10
Altri mammiferi, miscugli di specie con predominanza mammiferi	25	25

Se tali limiti vengono superati, il contenuto di carne si riduce e pertanto, in etichetta, dovrà essere indicata anche la percentuale di grasso o del tessuto connettivo.

Il nuovo Reg. UE n. 1169/2011 stabilisce i limiti in percentuale di grasso e di tessuto connettivo anche per le carni macinate, come illustrato al precedente § 6.1.

Le carni separate meccanicamente¹¹ devono essere designate con una apposita menzione che faccia esplicito riferimento al loro metodo di ottenimento, preceduta dall'indicazione della specie animale: ad esempio “carne di suino separata meccanicamente”. Nel caso in cui la dicitura sia attribuibile a diverse tipologie di carne utilizzate nell'impasto, questa può essere riportata una sola volta alla fine dell'elenco degli ingredienti purché, accanto agli ingredienti a cui fa riferimento, sia posto un simbolo (ad esempio un *) che la richiama; la dicitura, inoltre, deve essere sempre riportata nella stessa grandezza utilizzata per l'elenco degli ingredienti.

¹¹ Il Reg. UE n. 853/2004 definisce carne separata meccanicamente “il prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa” (all. 1, p.to 1.14).

BASTONCINI DI POLLO

Con panatura ai fiocchi di frumento



Ingredienti:carne di pollo (27%), carne di pollo separata meccanicamente, pangrattato (farina di grano tenero tipo “0”, acqua, sale), acqua, fiocchi di frumento 3% (farina di frumento, sale, olio vegetale) aromi. Correttore di acidità: acido citrico.

Nei prodotti di salumeria è frequentemente presente in etichetta l’indicazione “*puro/a*” riferita alla carne, la quale soggiace a specifiche regole di utilizzo. “*Pura carne suina*” può essere usata solo se la carne suina impiegata nel prodotto rispetta le percentuali di grasso e tessuto connettivo previste dalla legge (indicate in Tabella 3); “*Puro suino*”, invece, è una dizione che può essere attribuita ad un prodotto realizzato interamente con carne suina, ovvero che non contiene carne proveniente da altre specie animali (cfr § 8.3).

Nel caso di prodotti alimentari contenenti prodotti a base di carne (ad esempio paste ripiene), si applica la regola dell’ingrediente composto illustrata al § 6.2.1.

CREPES al prosciutto cotto



Ingredienti: latte scremato, farina di grano tenero, prosciutto cotto 11% (ingredienti: coscia di suino, acqua, destrosio, aromi, nitrito di sodio), olio di semi di girasole, amido di frumento, sale, aromi naturali.

FARINE

In caso di miscele di farine di diverse tipologie, queste dovranno essere menzionate nella lista degli ingredienti in ordine ponderale decrescente. Qualora tale operazione risultasse di difficile individuazione, è possibile utilizzare la dicitura “*in proporzione variabile*” seguita dalla tipologia di farine utilizzata.

Esempio

caso a: *“Farina di avena, farina di frumento, farina di segale”.*

caso b: *“Farine (frumento, avena, segale in proporzione variabile)”.*

FORMAGGI

Le miscele di formaggi devono essere menzionate in etichetta con il termine generico di *“formaggi”* se nessuna di esse è preponderante sull'altra o se nessuna rappresenta un ingrediente caratterizzante (vedi regola del QUID al § 6.2.2).

Se invece si vuole mettere in evidenza la presenza, nell'alimento, del formaggio o di una particolare tipologia di formaggio (nella denominazione di vendita del prodotto, sulla confezione, e via dicendo), si dovrà applicare la regola del QUID, calcolata sul quantitativo di formaggio utilizzato.

Esempio

DdV: Salsa al Gorgonzola

Elencazione corretta degli ingredienti – *ingredienti: acqua, formaggio gorgonzola (5%), burro, sale.*

DdV: Puré di patate al formaggio

Elencazione corretta degli ingredienti – *ingredienti: patate, formaggio (5%), burro, sale.*

FRUTTA CANDITA

La frutta candita deve essere menzionata in etichetta non come termine generico ma specificando la tipologia di frutta impiegata (cedro, arancia, mela, ecc.). Inoltre, essendo la frutta candita un ingrediente composto, il nome dovrà essere sempre seguito dall'elencazione delle sue componenti.

Esempio

DdV: Cedro candito

Elencazione corretta degli ingredienti – *ingr.: scorze di cedro, sciroppo di glucosio, zucchero.*

DdV: Biscottini di frutta agli agrumi canditi

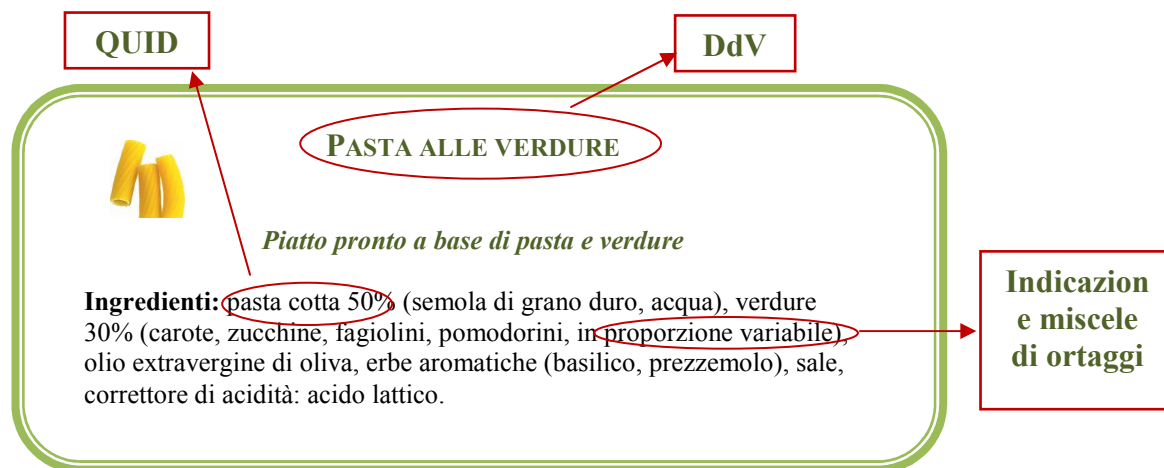
Elencazione corretta degli ingredienti – *Ingr.: farina di frumento tipo “0”, zucchero, frutta candita in proporzione variabile 5% (arancia, cedro, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), sale, aromi.*

Come nel caso delle farine, qualora si ricorra all'utilizzo di diverse tipologie di frutta candita e delle quali è difficile identificare l'ordine ponderale decrescente, si potrà utilizzare la dicitura "in proporzione variabile".

MISCELE DI FRUTTA E ORTAGGI

Anche nel caso di impiego di diverse tipologie di frutta e/o ortaggi, può essere utilizzata la dicitura "in proporzione variabile" con le medesime modalità precedentemente illustrate per gli altri prodotti (farine, frutta candita), ovvero con l'indicazione dei singoli prodotti ortofrutticoli impiegati, anche non in ordine ponderale decrescente.

La frutta e gli ortaggi che rientrano nel campo di applicazione della Direttiva allergeni devono essere sempre e comunque indicati in etichetta (cfr. § 9.1).



OLIE GRASSI VEGETALI

Queste diciture dovranno essere immediatamente seguite dalla specifica indicazione dell'origine vegetale degli oli e/o grassi utilizzati e, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile" (all. VII, parte b).

SPEZIE E PIANTE AROMATICHE

Possono essere riportate nell'elenco degli ingredienti genericamente con il termine "spezie" o "piante aromatiche" se nessuna di essa ha una predominanza di peso rilevante, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

Non rientrano in questa categoria gli estratti di spezie e piante aromatiche che sono considerati come aromi e, per i quali, si applicano le regole descritte alle pagine precedenti.

6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti

Non sono considerati ingredienti, e pertanto non vi è l'obbligo della loro menzione in etichetta (art. 7):

- a) i *carry over*: ovvero gli additivi di un ingrediente composto che però non hanno alcuna funzione nel prodotto finito;
- b) i *coadiuvanti tecnologici*, ovvero additivi o sostanze alimentari impiegate nella preparazione del prodotto per una finalità tecnologica e la cui presenza sia tecnicamente ineliminabile (es. copertura di cera di alcuni formaggi, caglio, ecc.);
- c) i costituenti di un ingrediente temporaneamente separati nel processo produttivo per poi essere nuovamente restituiti in quantità non superiore a quella originaria (es. aromi aggiunti ai succhi di frutta recuperati dal processo di concentrazione degli stessi);
- d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi;
- e) le sostanze che pur non essendo additivi sono utilizzate secondo le stesso modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotti finito anche se in forma modificata;
- f) l'acqua, nei casi specificati al § 6.2.3.

Tali esenzioni non si applicano in caso di sostanze contenenti o provenienti da allergeni, per i quali vigono le regole illustrate al cap. 9.

6.3 Responsabile commerciale e sede dello stabilimento

In etichetta deve obbligatoriamente figurare il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) e la sede di almeno uno dei tre operatori sotto indicati (art. 3, comma 1, lettera e):

1. produttore;
2. confezionatore;
3. venditore (purché la sede sia all'interno di Paese comunitario).

In Italia la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento è comunque sempre obbligatoria. Nel caso in cui l'indirizzo del produttore e del confezionatore coincidano, è possibile utilizzare anche la dicitura "*prodotto e*

confezionato da... [nome o ragione sociale o marchio depositato + indirizzo]”.¹²
La qualifica professionale del responsabile commerciale (ad esempio produttore, confezionatore, distributore, altro) è obbligatoria solo ed esclusivamente nel comparto vitivinicolo (vedi § 12).

Le indicazioni relative al responsabile commerciale devono essere riportate in modo chiaro e facilmente comprensibile dal consumatore: non sono ammessi, ad esempio, codici di iscrizione al registro delle CCIAA o altre tipologie di sigle che non siano in grado di far risalire alla localizzazione dello stesso.

Il nuovo Regolamento stabilisce (art. 8) che il responsabile delle informazioni riportate in etichetta è l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto viene commercializzato oppure è l'importatore per i prodotti provenienti da paese extra UE. Rispetto alla normativa previgente, viene meno inoltre la possibilità di indicare il responsabile commerciale con il solo marchio depositato; a fronte della nuova normativa, quindi, i riferimenti del responsabile commerciale dovranno contenere il nome o ragione sociale e l'indirizzo (art. 9, comma 1, lettera h).

Il Reg. UE n. 1169/2011 introduce possibili **casì di esenzione** per l'operatore dall'obbligo di riportare i riferimenti al responsabile commerciale, ovvero:

- a) nel caso di bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta;
- b) nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm².¹³

Nel Reg. UE n. 1169/2011 non viene menzionato l'obbligo di riportare la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento; tale obbligo potrebbe, tuttavia, continuare ad essere valido per i prodotti commercializzati sul territorio nazionale in virtù di quanto stabilito agli artt. 38 e 39 del regolamento che contempla la possibilità, per gli Stati membri, di adottare disposizioni nazionali concernenti informazioni aggiuntive/complementari sugli alimenti

¹² Con Circolare n. 140/1993 il Ministero delle Attività Produttive ha chiarito che “per *sede* si intende la località ove è ubicato lo stabilimento di produzione e confezionamento o di solo confezionamento e ove è ubicata la sede operativa dell'azienda. Pertanto per l'indicazione della sede è sufficiente citare il Comune”.

¹³ Dato lo spazio molto limitato di un'etichetta di tali dimensioni, il legislatore comunitario ha presumibilmente voluto ridurre l'obbligo delle indicazioni a quelle considerate prioritarie, prevedendo che le altre indicazioni obbligatorie possano essere “fornite mediante altri mezzi o messe a disposizione del consumatore su sua richiesta” (Reg. Ue 1169/2011, art. 16).

purché queste non siano in contrasto con le disposizioni dello stesso regolamento e non ostacolino la libera circolazione delle merci. Attualmente la possibilità di mantenere l'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento produttivo in etichetta è in fase di valutazione presso le Autorità nazionali competenti (Ministero Sviluppo Economico, Ministero Salute, Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali).¹⁴

6.3.1 Bollo sanitario e marchio di identificazione

Secondo quanto disposto dal Reg. UE n. 853/2004 i prodotti di origine animale, trasformati e non, devono essere immessi sul mercato contrassegnati dal bollo sanitario o marchio di identificazione. Il bollo/marchio rilasciato ai produttori nazionali reca al suo interno la sigla IT, identificativa dello Stato in cui è localizzato lo stabilimento produttivo, il numero di riconoscimento assegnato dal Ministero della Salute e la sigla CE indicativa della localizzazione comunitaria dello stabilimento.

Proprio in virtù delle sue proprietà identificative, il bollo/marchio può sostituire l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione che, quindi, in questi casi può diventare facoltativa. Non è invece valida la regola contraria (ovvero la sede dello stabilimento di produzione non sostituisce il bollo/marchio).

6.4 Quantità netta e quantità nominale

La quantità di un prodotto preimballato è un'informazione obbligatoria e in quanto tale deve sempre figurare in etichetta (art.9).

Sono esentati dall'obbligo di indicare il valore della quantità gli alimenti indicati in Tabella 9 :

Tabella 9 – Alimenti per i quali non è obbligatoria l'indicazione della quantità (D. Lgs. n. 109/92, art. 9, comma 8)

1. i prodotti singoli venduti sfusi o preincartati;
2. i prodotti venduti a collo (es. la singola bottiglia d'acqua inserita nella confezione da 6; in questo caso l'indicazione della quantità è obbligatoria sulla singola confezione ma non sull'imballaggio globale);
3. i prodotti la cui quantità è inferiore a 5 g o 5 ml, salvo le spezie e le piante aromatiche;

¹⁴ Qualora le Autorità nazionali decidessero per l'opportunità di mantenere l'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento produttivo sulle etichette degli alimenti, si attiverà la procedura di notifica del provvedimento alla Commissione UE, ai sensi dell'art. 45 del Reg. Ue 1169/2011; secondo tale procedura la possibilità di applicare il provvedimento sul territorio nazionale sarà possibile a partire da tre mesi dopo la data di notifica, e purché non sia stato inviato un parere negativo da parte della Commissione stessa.

4. i prodotti dolciari la cui quantità è inferiore a 30 g;
5. i prodotti soggetti a notevole calo di peso o di volume; in questi casi la quantità deve essere riportata al momento dell'esposizione per la vendita oppure i prodotti devono essere pesati al momento dell'acquisto.

La quantità può essere indicata in due diverse modalità:

- *quantità al netto* della tara, dove per tara si intende tutto ciò che contiene e avvolge l'alimento o è unito ad esso¹⁵;
- *quantità nominale*, ovvero la quantità media di un prodotto che si presume essere contenuta in un imballaggio confezionato a gamme unitarie costanti dove, per "gamma unitaria costante", si intende fabbricato secondo i valori di quantità o capacità stabiliti da norme nazionali o comunitarie (es. bottiglie di acqua nelle confezioni multiple).

Gli operatori sono liberi di scegliere quale delle due indicazioni riportare in etichetta considerando, però, che la quantità netta non consente tolleranze mentre, quella nominale, tiene conto delle tolleranze previste dalla disposizioni metrologiche.

La quantità di un prodotto alimentare deve essere espressa in unità di volume, per i prodotti liquidi, ed in unità di massa per gli altri prodotti. Al valore numerico deve fare immediatamente seguito il simbolo dell'unità di misura usata, o il suo nome per esteso, in base alla simbologia prevista dal DPR del 12 agosto 1982 n. 802, ovvero:

- litro, L o l
- centilitro o cl
- millilitro o ml
- grammo o g
- chilogrammo o kg

Il quintale non è un'unità di misura legale e pertanto non può essere usata in etichetta né sui documenti commerciali; al suo posto devono essere impiegati grammi o chilogrammi.

¹⁵ Non sono considerati tara gli involgenti protettivi ovvero, come definito nel DM 21/12/1984 "tutto ciò che è a diretto contatto con il prodotto fin dal momento in cui viene venduto dal produttore o dal confezionatore per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti dei contenitori sia dal contatto con l'ambiente esterno".

Rientra, invece, nel concetto di tara la *glassatura*, cioè lo strato di ghiaccio protettivo presente sugli alimenti surgelati. Tale copertura ha la funzione di preservare il prodotto, non può pertanto essere considerata come ingrediente ma come liquido di governo. Pertanto, per i prodotti glassati valgono le regole illustrate al § 6.4.1

In Tabella 10 sono indicati gli errori più comuni nella compilazione delle etichette e le corrispondenti diciture corrette da utilizzare.

Tabella 10 – Indicazione della quantità netta o nominale

Dicitura errata	Dicitura esatta
Litri 1,500	1,500 l oppure 1,500 litri oppure 1,500 Litri
80 CL	80 cl
700 ml.	700 ml
1 Kg	1 kg
grammi: 300	300 g
800 gr.	800 g
1 etto	100 g

Le regole relative alla quantità dei prodotti alimentari sono disciplinate all'art. 23 e all'IX del Reg. UE n. 1169/2011. Nella nuova normativa si fa riferimento esclusivamente alla **quantità netta**: infatti, come stabilito all'all. IX punto 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 da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta ai sensi del presente regolamento".

I prodotti dolciari la cui quantità è inferiore ai 30 grammi non sono più esclusi dall'obbligo di indicazione della quantità, in quanto eccezione prevista solo nel nostro ordinamento.

Se l'alimento è stato glassato, il peso deve essere indicato al netto della glassatura.

Per quanto riguarda, invece, le regole applicative della quantità netta, valgono le indicazioni della normativa previgente.

6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo

Con il termine "liquido di governo" si intende quella tipologia di liquido accessorio che non entra a far parte dell'alimento ma che viene usata esclusivamente per facilitare la sua conservazione e per mantenere le caratteristiche organolettiche.

Rientrano in questa categoria le seguenti tipologie di liquidi (art. 9 del D. Lgs. n. 109/1992):

- acqua, salamoia, soluzioni acquose di sale;

- aceti, soluzioni acquose di acidi alimentari;
- soluzioni acquose di zuccheri e/o altre sostanze edulcoranti;
- succhi di frutta o di ortaggi utilizzati nelle conserve di frutta o di ortaggi.

Tutte le altre sostanze (oli, liquori, ecc.) non sono considerate liquidi di governo e pertanto non rispondo a quanto di seguito illustrato.

Gli alimenti confezionati in un liquido di governo devono riportare in etichetta l'indicazione relativa alla quantità totale ed alla quantità del prodotto sgocciolato. Tale regola può essere soddisfatta scegliendo tra due possibili modalità:

- riportando la doppia quantità (totale e sgocciolata), oppure
- riportando la quantità totale e la percentuale di prodotto sgocciolata, secondo le modalità previste per la regola del QUID.

Esempio

DdV: Pesche sciroppate

Indicazione corretta della quantità

caso a: peso nominale 100 g – prodotto sgocciolato 60 g

caso b: peso nominale 160 g – pesche 60%”

Tuttavia, come previsto dalla Circolare n. 165 del 31/03/2000, del Ministero delle Attività produttive, anche i prodotti immersi in sostanze non considerate liquido di governo (ad esempio olio di oliva) possono utilizzare la regola dell'indicazione del doppio peso (Figura 1) al posto della regola del QUID (Figura 2) in quanto, in entrambe le modalità, l'informazione al consumatore viene correttamente veicolata.

Figura 1

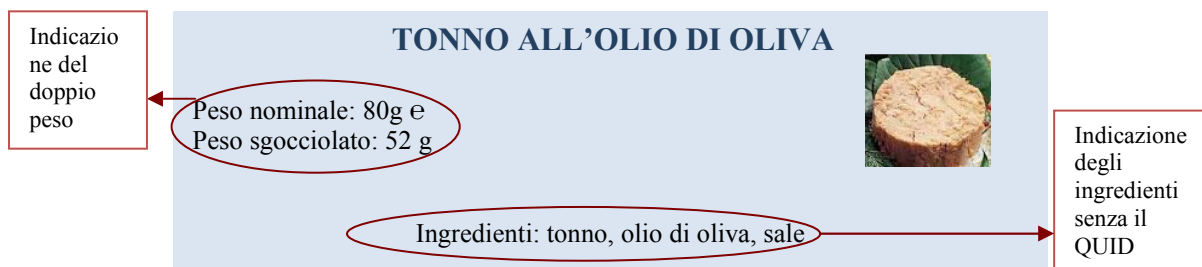
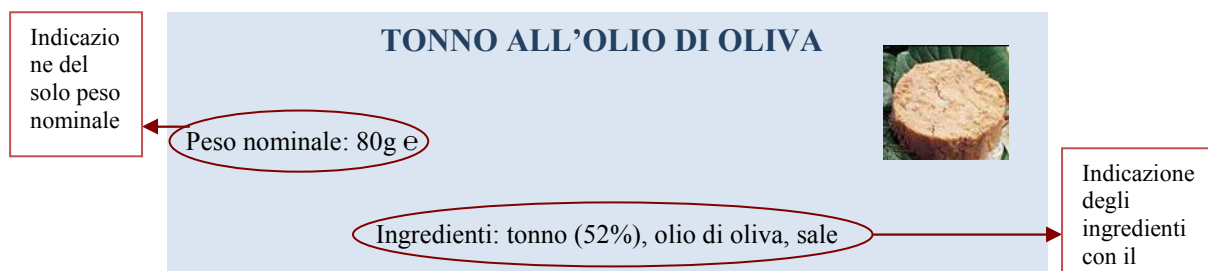


Figura 2



6.4.2 Preimballaggi multipli

Nel caso di imballaggio costituito da preimballaggi individuali contenenti tutti la stessa quantità di prodotto, l'indicazione della quantità può fare riferimento al peso globale oppure alla quantità dei singoli preimballaggi indicando, però, anche il numero.

Esempio

caso a: "200 g"

caso b: "10 confezioni da 20 g"

Se invece l'imballaggio contiene preimballaggi individuali che non rappresentano unità di vendita (ad esempio merendine, confezioni di the o camomilla), su di esso devono essere indicate la quantità totale e il numero dei preimballaggi.

Esempio

"10 kg. Contiene 15 confezioni".

Questa seconda modalità non si può applicare ai prodotti da forno (quali crackers, fette biscottate, biscotti, ecc.) ed ai prodotti a base di zucchero (caramelle), per i quali è sufficiente indicare unicamente la quantità totale del preimballaggio.

6.5 Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (Tmc), o data di durabilità minima, è un'informazione obbligatoria da riportare in etichetta.

L'Indicazione del Tmc non è obbligatoria per le seguenti categorie di alimenti (art. 10, comma 5):

**Tabella 11 – Alimenti per i quali non è obbligatorio indicare il Tmc
(D. Lgs. n. 109/92, art. 10, comma 5)**

1. ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non hanno subito alcuna manipolazione (es. sbucciatura, lavaggio, cottura, ecc.);
2. vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti, vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, nonché dalle bevande dei codici NC 2206 0091 e NC 2206 0093 ottenute da uva o da mosto d'uva;
3. bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
4. bevande analcoliche, i succhi e nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
5. prodotti della panetteria e della pasticceria che vengono comunemente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
6. aceti;
7. sale da cucina;
8. zuccheri allo stato solido;
9. prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;
10. gomme da masticare;
11. gelati monodose (ovvero venduti in confezione singola).

Il Tmc deve essere indicato in etichetta usando una delle seguenti modalità:

- *“da consumarsi preferibilmente entro il”*, se la data è composta almeno da giorno/mese;
- *“da consumarsi preferibilmente entro fine”*, se composta da mese/anno o solo anno;

L'utilizzo di una delle due modalità è in funzione della durabilità dell'alimento; essa viene determinata dal produttore o dal confezionatore sulla base delle seguenti indicazioni:

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2013
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro fine del 2013

E' ammessa la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato della confezione”* riportando poi il Tmc nel punto indicato.

Il Tmc deve essere riportato in modo chiaro e facilmente leggibile, e rispettando sempre il seguente ordine di informazioni: giorno/mese/anno.

Se il prodotto richiede particolari accorgimenti per garantirne la durabilità riportata nel Tmc, l'indicazione stessa deve essere accompagnata da una breve descrizione delle caratteristiche dei luoghi di conservazione (cfr § 6.8.2).

Il Reg. UE n. 1169/2011 introduce alcune novità relativamente ai casi di esenzione dell'indicazione del Tmc. Come stabilito all'all. X, art. 1, punto d) l'obbligo di indicare il TMC viene esteso anche ai seguenti alimenti:

- bevande analcoliche, i succhi e nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- gelati monodose.¹⁶

6.5.1 Data di scadenza

Nel caso di prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il Tmc può essere sostituito dalla data di scadenza, ovvero dall'indicazione del termine ultimo entro il quale il prodotto può essere commercializzato (art. 10-bis).

La data di scadenza deve essere indicata con la dicitura *“da consumarsi entro”* seguita dal giorno e mese ed, eventualmente, dall'anno. Scaduto il termine il prodotto non può essere più posto in vendita nella presunzione che esso perda le caratteristiche di salubrità previste.

Il D. Lgs. n. 109/92 non definisce quali siano i prodotti *“rapidamente deperibili”* e che quindi necessitano dell'apposizione della data di scadenza in etichetta. Per sopperire a questo vuoto legislativo si è preso in considerazione quanto stabilito dal DM 16/12/1993 che individua un elenco di *“prodotti alimentari deteriorabili”* caratterizzati da una shelf life (durabilità) inferiore ai 90 giorni; i più comuni sono latte, derivati del latte, carni fresche, paste fresche con ripieno.

Il nuovo Reg. UE n. 1169/2011 introduce l'obbligo di riportare la data di scadenza **su ogni singola porzione preconfezionata** (all. X, punto 2, lettera d) e non più sulla sola confezione esterna che conteneva gli imballaggi singoli. E'

¹⁶ L'obbligo del TMC non vale, e non varrà, per i gelati confezionati dentro confezione multipla (ossia la singola porzione non vendibile singolarmente e contenuta dentro una confezione multi-pack di gelato) in quanto l'indicazione dovrà essere applicata sull'imballaggio esterno.

inoltre espressamente prevista la possibilità di riportare l'indicazione del giorno/mese e, facoltativamente, dell'anno in un altro punto della confezione purché questo sia immediatamente richiamato dopo la dicitura "da consumarsi entro" (es. "Da consumarsi entro: vedi coperchio").

Inoltre, nella nuova normativa viene precisato che, superata la data di scadenza, un alimento viene considerato a rischio per la salute del consumatore a norma dell'art. 14 del Reg. UE n. 178/2002, pertanto considerato dannoso per la salute e/o inadatto al consumo umano (presunzione legale).

6.5.2 Data di congelamento

Altra novità introdotta dalla nuova normativa comunitaria è rappresentata dall'obbligo di riportare la data di congelamento (o di primo congelamento) per le seguenti categorie di prodotti (all. X, punto 3 e all. III, punto 6):

- a) carne;
- b) preparazione a base di carne;
- c) prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

La data di congelamento (o di primo congelamento) deve essere preceduta dall'espressione "Congelato il ..." e contenere il giorno, mese e anno oppure l'indicazione del punto in cui essa è riportata sull'etichetta. Questa informazione è utile al consumatore esclusivamente per risalire alla data di produzione per le categorie di alimenti interessate.

6.6 Titolo alcolometrico volumico

Indica la quantità totale di alcool che un alimento contiene ed è un'indicazione obbligatoria solo per le bevande aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume.

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata con la dicitura "...% vol." dove, al posto dei puntini, viene precisata la quantità di alcool; l'indicazione può essere preceduta da termine "alcool" o "alc" (art. 12). Gli errori più frequentemente commessi dagli operatori nel riportare la dicitura del contenuto alcolico sono del seguente tipo:

Dicitura errata	Dicitura esatta
12°	12% vol.
10 gradi	10% vol.
35° vol.	35% vol.
gradazione alcolica 45°	alcool 45% vol. alc. 45% vol.

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata nello stesso campo visivo della denominazione di vendita o della quantità o, ove previsto, del Tmc.

Non è obbligatorio indicare il titolo alcolometrico volumico sulle etichette dei prodotti alimentari che contengono, tra gli ingredienti, prodotti alcolici (ad esempio i prodotti da forno contenenti rum, alchermes, ecc.); in questi casi è sufficiente menzionare il tipo di alcolico utilizzato nella lista degli ingredienti indicando, se necessario, la percentuale utilizzata secondo la regola del QUID (cfr 6.2.2).

Ai valori del titolo alcolometrico volumico si applicano le tolleranze definite dal D. Lgs. n. 109/92, art. 12 comma 3, riportate in Tabella 12:

Tabella 12 – Tolleranze ammesse nell'indicazione del titolo alcolometrico volumico

Tipologia di bevanda	Tolleranza
Birre con titolo alcolometrico $\leq 5,5\%$	0,5%
Bevande delle NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ¹⁷	0,5%
Birre con titolo alcolometrico $> 5,5\%$	1%
Sidri ed altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva (es. miele fermentato, mandorla, ecc.)	1%
Bevande della NC 2206 0091 ¹⁸	1%
Bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione	1,5%
Per tutte le altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.	0,3%

Ai mosti, vini, vini liquorosi, vini spumanti e vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei rispettivi regolamenti comunitari di regolazione del mercato.

¹⁷ Nomenclatura Combinata della tariffa doganale: 2206 00 93 "Altre bevande fermentate quali sidro di pere, idromele presenti in recipienti di capacità inferiore o uguale a 2 litri" e 2206 00 99 "Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele); miscele di bevande fermentate e miscele di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominate né comprese altrove diverse dal vinello".

¹⁸ Altre bevande fermentate gassate ottenute da uva e miele fermentato.

Il Reg. UE n. 1169/2011 introduce nuovi **casi di esenzione** per l'operatore dall'obbligo di riportare il titolo alcolometrico volumico; tali casi, che vanno ad aggiungersi a quelli previsti dalla normativa attuale, sono (art. 16):

1. le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta;
2. gli imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm², perché le informazioni relative agli ingredienti dovranno essere fornite mediante altre mezzi o a richieste del consumatore finale.

Le regole definite nel nuovo regolamento non si applicano ai prodotti di cui al codice 2204 della nomenclatura combinata, ovvero vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole e mosti d'uva per i quali si applicano le disposizioni specifiche dell'Unione (es. Reg. UE n. 607/2009).

6.7 Lotto

Il lotto è un'indicazione obbligatoria in etichetta, e deve essere riportato sull'etichetta di tutti i prodotti alimentari ad eccezione delle seguenti tipologie di alimenti (art. 13):

**Tabella 13 – Alimenti per i quali non è obbligatorio indicare il lotto
(D. Lgs. n. 109/92, art. 13, comma 6)**

1. i prodotti etichettati con la data di scadenza o un Tmc indicato con almeno giorno/mese (cfr § 6.5.1) in quanto queste informazioni sono sufficienti per risalire al lotto di produzione;
2. i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda, non sono destinati al commercio ma alla manipolazione;
3. i prodotti preincartati o venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale e per la loro vendita immediata (es. affettati incartati al banco di un negozio di alimentari);
4. prodotti confezionati in recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²;
5. i gelati monodose (la dicitura del lotto deve essere tuttavia riportata sull'imballaggio globale).

Il lotto è un'indicazione finalizzata ad identificare il prodotto e ad individuarlo sul mercato. Qualora, infatti, si verificano situazioni tali da comportare un ritiro o richiamo del prodotto dal mercato, il lotto consente di identificare facilmente la localizzazione dell'alimento non conforme limitando le operazioni ad una o più partite identificate e non all'intera produzione immessa al consumo. Ecco perché il lotto, oltre che rispondere ad un requisito di legge,

rappresenta uno strumento di gestione della rintracciabilità sia all'interno che all'esterno dell'azienda.

Con la pubblicazione del Reg. UE n. 178/2002 (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), la gestione della rintracciabilità è diventata obbligatoria a partire dal 1 gennaio 2005: da questa data tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione primaria alla distribuzione, compresi i produttori di imballaggi, devono essere in grado di identificare chiaramente i propri clienti e i propri fornitori, ovvero "da chi hanno acquistato cosa" e "a chi hanno ceduto cosa".

Considerando che le modalità di attribuzione del lotto possono essere svariate, in quanto determinate dalle caratteristiche del processo produttivo e dalle dimensioni dell'azienda, il legislatore non ha disciplinato i requisiti del contenuto informativo del lotto. Le uniche disposizioni previste riguardano la sua dicitura, che deve essere sempre preceduta dalla lettera "L", al fine di non essere confusa con altre indicazioni numeriche (ad esempio quelle relative al Tmc). La dicitura del lotto, poi, deve essere ben visibile ed essere apposta sulle singole unità di vendita, possibilmente anche sull'imballaggio complessivo. Nel caso di una confezione in cartone contenente 6 bottiglie di olio, il lotto deve essere apposto obbligatoriamente sulle singole bottiglie e, facoltativamente, anche sui cartoni; questa seconda opzione è, tuttavia, consigliata, in quanto utile per identificare meglio la merce contenuta e la sua destinazione. Nel caso di prodotti non destinati al consumatore, l'indicazione del lotto può essere posta solo sui documenti di trasporto o sulle fatture.

I codici utilizzati per l'identificazione dei lotti non vanno notificati ad alcuna autorità pubblica.

Come previsto al comma 8 del D. Lgs. n. 109/1992, il Ministero delle attività produttive può fissare, annualmente, modalità di indicazione del lotto per le categorie di prodotti che ricevono sostegni comunitari. In osservanza di tale disposizione, la Circolare del 23/01/2006 ha fissato l'utilizzo della lettera "J" (al posto della "L") per l'indicazione del lotto di produzione delle conserve di origine vegetale.

Nel Reg. UE n. 1169/2011 il lotto non viene richiamato, demandando la sua disciplina alla Dir. Ce 2011/91 di successiva emanazione (13 dicembre 2011).

Rispetto alla normativa previgente, la Dir. Ce 2011/91 non introduce sostanziali modifiche riguardo alle modalità di indicazione di tale dicitura né ai possibili casi di esenzione.

Si segnala, tuttavia, che all'art. 4 vengono stabilite, con maggiore chiarezza, le diverse modalità di indicazione del lotto per i prodotti preimballati e non, ovvero:

- a) nel caso di prodotti preimballati, l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sull'etichetta che lo accompagna;
- b) nel caso di prodotti non preimballati, l'indicazione del lotto figura sul recipiente o, in sua assenza, sui relativi documenti commerciali.

L'apposizione della lettera "L" prima del lotto può essere facoltativa nei casi in cui esso si distingue chiaramente dalle altre indicazioni in etichetta (art. 3).

6.8 Altre informazioni obbligatorie

La normativa comunitaria e nazionale prevede l'obbligo di inserire in etichetta alcune informazioni aggiuntive qualora la tipologia di prodotto o la sua destinazione d'uso richieda la necessità di orientare il consumatore finale ai fini del suo corretto utilizzo.

Le diverse tipologie di informazioni aggiuntive sono di seguito illustrate.

6.8.1 Istruzioni per l'uso

Sono quelle informazioni necessarie per consentire al consumatore di preparare correttamente l'alimento quando questo richieda eventuali passaggi operativi prima di essere consumato.

Rientrano in questo ambito le indicazioni tipo *"scaldare in forno a 180° per 20 minuti"*, oppure *"tempo di cottura: 15 minuti"*, oppure *"una volta aperto conservare in frigorifero"*.

Il legislatore non ha ritenuto necessario disciplinare questa materia: il produttore ha, dunque, libera facoltà nel decidere quali informazioni veicolare, avendo sempre bene a mente i principi generali di etichettatura richiamati al § 5.2 (chiarezza, leggibilità, ecc.).

6.8.2 Modalità di conservazione

Queste informazioni sono obbligatorie solo per quei prodotti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione: nel caso del latte, ad

esempio, la dicitura obbligatoria da riportare sulla confezione è “*Conservare ad una temperatura non superiore a 4°C*”.

Per gli alimenti di lunga durata, invece, le informazioni più utilizzate sono “*tenere lontano da fonti di calore*” oppure “*tenere lontano dalla luce*”.

6.8.3 Origine e provenienza geografica

L’indicazione dell’origine o della provenienza geografica di un alimento diventa un’informazione obbligatoria solo nei casi in cui la sua assenza potrebbe trarre in errore il consumatore sulla reale origine o provenienza del prodotto (es. una mozzarella prodotta in Germania). In altre parole se due prodotti sono uguali, ma provenienti da Paesi diversi, e non presentano alcuna differenza sul piano merceologico, chimico, organolettico, non vi è alcuna necessità di indicare l’origine in quanto questa non sarebbe un’informazione necessaria o di utilità al consumatore per effettuare la sua scelta di acquisto.

Il legislatore comunitario ha, invece, ritenuto necessario aggiungere l’indicazione dell’origine o della provenienza di un alimento solo se esso presenta delle caratteristiche distintive rispetto agli altri della stessa categoria merceologica, derivanti da particolari condizioni esistenti in un determinato territorio geografico. Rientrano in questo caso i prodotti DOP o IGP, per i quali l’utilizzo di un’origine geografica in abbinamento alla denominazione di vendita (es. Prosciutto di Parma) viene protetto sul territorio comunitario e riservato solo ai prodotti che posseggono specifici requisiti derivanti dall’ambiente geografico (cfr. § 9.2).

L’elenco dei prodotti alimentari che devono obbligatoriamente riportare l’origine sono elencati in Tabella 14.

Tabella 14 – Alimenti per i quali è obbligatoria l’indicazione dell’origine

ALIMENTO	OBBLIGO	TIPO DI PROVVEDIMENTO
Ortofrutticoli freschi	Indicare origine, varietà, calibro	Comunitario
Uova	Indicare il Paese di origine sul guscio	Comunitario
Carni di pollo e di volatili	Indicare il Paese di origine in etichetta	Nazionale
Carni bovine	Indicare il Paese di nascita, ingrasso e di macello in etichetta	Comunitario
Latte fresco pastorizzato e Latte fresco pastorizzato di alta qualità	Indicare il luogo di provenienza degli allevamenti sull’imballaggio	Nazionale
Pesci, crostacei e molluschi	Indicare il Paese di origine e la tecnica di produzione (pescato/allevato)	Comunitario

Miele	Indicare il Paese di origine dove è stato prodotto il miele; il riferimento alla zona (es. Toscana) è facoltativo.	Comunitario Nazionale
Passata di pomodoro	Indicare la Regione/Stato di coltivazione del pomodoro fresco.	Nazionale
Olio di oliva	Indicare il Paese dove sono state raccolte le olive e dove è stato estratto l'olio.	Comunitario
Vino	Indicare il Paese dove sono state raccolte le uve e dove è stato ottenuto il vino.	Comunitario

Il Reg. UE n. 1169/2011 introduce elementi di novità in materia di indicazione del Paese di origine degli alimenti.

Come primo elemento di novità viene precisata la differenza tra “luogo di provenienza”, inteso come il Paese da dove proviene l'alimento, e “Paese di origine”, inteso come Paese dove ha subito l'ultima trasformazione sostanziale.

In particolare, come disposto all'art. 26 del Regolamento, l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza è **obbligatoria**:

- se le informazioni che accompagnano l'alimento potrebbero far pensare che esso abbia un differente paese di origine (ad esempio i casi di Italian sounding ovvero i casi in cui gli alimenti vengono presentati con immagini che richiamano l'Italia sebbene siano stati realizzati altrove);
- per le carni di cui all'all. XI e riportate in tab. 15, con le modalità che la Commissione andrà a precisare entro due anni dall'entrata in vigore del regolamento (ovvero entro la fine del 2013):¹⁹

Tabella 15 – Tipi di carni per le quali è obbligatoria l'indicazione dell'origine o il luogo di provenienza (ex Reg. UE n. 1169/2011, art. 26, all. XI)

Descrizione	Codici NC
Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate.	0203
Carni di animali della specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate.	0204
Carni fresche, refrigerate o congelate di volatili	0105 (ex 0207)

¹⁹ Come indicato all'art. 26, comma 9 del Reg. UE n. 1169/2011, le informazioni relative all'origine di questa categoria di alimenti dovrebbero fare riferimento almeno ai seguenti momenti di vita di un animale: nascita, allevamento, macellazione.

Nei casi in cui, ai sensi del nuovo Regolamento, viene indicata l'origine o provenienza dell'alimento ma essa è diversa da quella dell'ingrediente primario²⁰ dovrà indicarsi anche quest'ultima oppure precisare, in etichetta, la sua diversità rispetto all'origine dell'alimento.

La Commissione dovrà presentare una relazione sull'eventuale necessità di estendere l'obbligo di indicazione dell'origine o del luogo di provenienza alle seguenti categorie di alimenti (art. 26, commi 5, 6):

- carni utilizzate come ingrediente (entro dicembre 2013);
- carni diverse da quelle indicate in tab. 16, latte, latte usato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari, alimenti non trasformati, alimenti a base di un unico ingrediente, ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento (entro dicembre 2014).

6.9 Vendite a distanza

Le regole di presentazione degli alimenti commercializzati con tecniche di vendita a distanza sono uno degli aspetti innovativi disciplinati dal Reg. UE n. 1169/2011. Con il termine "vendite a distanza" si intendono tutte quelle tecniche di vendita mediante comunicazione a distanza, non includendo i casi di vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

Il Reg. UE n. 1169/2011, art. 14, dispone che nei casi di vendite a distanza gli alimenti devono essere accompagnati da tutte le informazioni obbligatorie previste per i prodotti preimballati di cui all'art. 9 (cfr. cap. 6) ad eccezione del termine minimo di conservazione/data di scadenza. Tali informazioni devono essere disponibili prima della conclusione dell'acquisto ed apparire sul supporto della vendita a distanza (es. sito internet nel caso di vendite on-line, catalogo cartaceo nel caso di vendite telefoniche) o fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato; le rimanenti informazioni relative al TMC/data di scadenza dovranno essere rese disponibili al consumatore al momento della consegna.

Nel caso di alimenti non preimballati, si applicano le regole di etichettatura illustrate al successivo cap. 7.

²⁰ Per ingrediente primario si intende (Reg. UE n. 1169/2011, art. 2, lettera q)): l'ingrediente/i 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".

7. Etichettatura degli alimenti sfusi e preincartati

Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto da parte del consumatore soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti preconfezionati, e sono finalizzate a facilitare le operazioni di vendita garantendo, al contempo, l'informazione e la tutela del consumatore. Tali regole sono illustrate all'art. 16 del D. Lgs. n. 109/1992.

Le indicazioni obbligatorie per questa categoria di prodotti sono:

- a) denominazione di vendita;
- b) elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente (cfr. § 6.2);
- c) negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura;
- d) indicazione della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

A queste vanno poi aggiunte:

- e) per le paste fresche: la data di scadenza;
- f) per i prodotti ortofrutticoli: la varietà, l'origine e il calibro/categoria;
- g) per i prodotti della pesca: la tecnica di produzione (pescato/allevato) e la zona di origine;
- h) per i prodotti a base di carne: la quantità netta e il lotto;
- i) per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- j) per i prodotti particolarmente deperibili: le modalità di conservazione.

Tali informazioni devono essere apposte sul prodotto e/o sulla confezione che lo contiene e/o sul banco di vendita; nei casi più comuni si appone vicino al bancone dove sono esposti gli alimenti un cartello informativo, a disposizione dei clienti, nel quale sono elencate le informazioni obbligatorie relative ai prodotti commercializzati.

Per le bevande vendute mediante spillatura, il cartello informativo può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Il Reg. UE n. 1169/2011 non stabilisce le regole di etichettatura degli alimenti sfusi (ovvero non preimballati), fatto salvo l'inderogabile obbligo di indicare la presenza degli allergeni (art. 44, comma 1, lettera a)), e demanda tale disciplina

agli Stati membri.²¹ Ad oggi, pertanto, in assenza di indicazioni contrarie da parte delle Autorità nazionali competenti²² possono considerarsi interamente valide le regole di commercializzazione dei prodotti sfusi stabilite all'art. 16 nel D. Lgs. n. 109/1992.

E' da evidenziare, inoltre, che per quanto riguarda gli alimenti preparati/somministrati dalla ristorazione/collettività, inclusa nel campo di applicazione del Reg. UE n. 1169/2011, si applicheranno le regole stabilite per la vendita dei prodotti sfusi.

²¹ A ben vedere questa scelta va in contrasto con gli obiettivi iniziali del regolamento stesso che, come richiamato in premessa, erano quelli di armonizzare tra i diversi Stati Membri le regole di presentazione degli alimenti al fine di garantire un più elevato livello di tutela del consumatore europeo.

²² Ministero Sviluppo Economico di concerto con il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Ministero della Salute.

8. Etichettatura nutrizionale e salutistica

L'etichettatura nutrizionale e salutistica è facoltativa, ed è disciplinata da un'apposita normativa che va ad integrare quella precedentemente illustrata, obbligatoria per tutte le tipologie di prodotti alimentari.

I provvedimenti normativi fondamentali in questo ambito sono il **D. Lgs. del 16 febbraio 1993 n. 77** "attuazione della Direttiva 90/496/CEE, relativa all'etichetta nutrizionale dei prodotti alimentari" e il **Reg. CE n. 1924/06 del 20 dicembre 2006** "relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari".²³

Il D.Lgs. 77/1993 disciplina le regole in materia di etichetta nutrizionale fissandone i casi di obbligatorietà, i contenuti e le esclusioni. Il Reg. CE n. 1924/2006 detta, invece, le regole per l'utilizzo dei cosiddetti "claims" nutrizionali e salutistici, ovvero quelle indicazioni che possono figurare in etichetta richiamando l'attenzione del consumatore su particolari proprietà nutrizionali o salutistiche possedute dall'alimento.

La novità di maggiore rilievo introdotta con la pubblicazione del Reg. UE n. 1169/2011 riguarda proprio le informazioni nutrizionali: il nuovo regolamento, infatti, trasforma in obbligatoria l'etichetta nutrizionale (nel regolamento "dichiarazione nutrizionale") a decorrere dal 13 dicembre 2016 (cfr. § 4.2).

L'introduzione dell'obbligo della dichiarazione nutrizionale in etichetta dei prodotti alimentari (prassi peraltro già diffusa in molti Paesi extra-UE come Stati Uniti, Canada, Giappone) nasce dall'esigenza di supportare meglio le politiche sanitarie pubbliche e, in particolar modo, quelle realizzate nel settore della nutrizione in quanto, così facendo, si facilita il consumatore nell'effettuare scelte compatibili con proprie esigenze dietetiche, nella piena consapevolezza delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti.

Oltre ad introdurre l'obbligo di apposizione della dichiarazione nutrizionale, il Reg. UE n. 1169/2011 introduce novità rispetto alla normativa previgente anche per quanto riguarda i contenuti e le modalità di predisposizione delle informazioni, come illustrato ai paragrafi successivi.

²³ La Dir. Ce 90/496 viene abrogata dal Reg. UE n. 1169/2011 a partire dal 13 dicembre 2014; del D. Lgs. n. 77/1993 rimarranno in vigore esclusivamente le parti che non derivano direttamente dalla direttiva comunitaria (es. regime sanzionatorio).

8.1 Etichettatura nutrizionale

8.1.1 Campo di applicazione

L'apposizione dell'**etichetta nutrizionale** è **facoltativa**. Diventa obbligatoria solo quando (D. Lgs. n. 77/93, art. 1) "un'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari", dove per "informazione nutrizionale" si intende (art. 3) "una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti:

- a) al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce;
- b) ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene".

Sono esclusi dal campo di applicazione dell'etichetta nutrizionale le seguenti tipologie di prodotti:

Tabella 16 – Alimenti per i quali non si applicano i casi di obbligatorietà dell'etichetta nutrizionale (D. Lgs. n. 77/93, art. 2)

1. le acque minerali naturali,
2. i prodotti destinati ad un certo tipo di alimentazione (es. integratori alimentari).

Il nuovo Reg. UE n. 1169/2011, come già illustrato in precedenza, introduce **l'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale** (ovvero etichetta nutrizionale) per i prodotti preimballati (art. 9).

La dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria, oltre che per le due fattispecie contemplate dalla normativa previgente, anche nei seguenti casi (art. 16):

- alimenti elencati nell'All. V del Regolamento (v. tabella 17);
- alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm²;
- bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume; in questi casi la dichiarazione nutrizionale può limitarsi al solo valore energetico (art. 30, comma 4).

Per gli alimenti elencati all'all. V del Reg. UE n. 1169/2011 (vedi tab. 17), la dichiarazione nutrizionale può essere facoltativamente inclusa (art. 16, comma 3).

**Tabella 17 – Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale
(all. V del Reg. UE n. 1169/2011)**

1. Prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazioni e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano;
4. le piante aromatiche, le spezie e le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla Dir. Ce 1999/4 relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interni o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interni o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, the decaffeinati, the istantanei o solubili o estratti di the anche se decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del the;
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. 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 di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

8.1.2 Contenuti dell'etichetta nutrizionale

Il D. Lgs. n. 77/1993 (art. 4) contempla due schemi alternativi per la compilazione dell'etichetta nutrizionale, illustrati in Tabella 18:

Tabella 18 – I due schemi alternativi per la redazione dell'etichetta nutrizionale

Modalità A	Modalità B
<i>Valore energetico: Kcal</i> KJ	<i>Valore energetico: Kcal</i> KJ
<i>Proteine: g</i>	<i>Proteine: g</i>
<i>Carboidrati: g</i>	<i>Carboidrati : g</i> <i>di cui zuccheri: g</i>
<i>Grassi: g</i>	<i>Grassi: g</i> <i>di cui acidi grassi saturi: g</i>
	<i>Fibre alimentari: g</i>
	<i>Sodio: g</i>

Gli operatori possono scegliere se utilizzare una modalità o l'altra ricordando, però, che la modalità B è obbligatoria tutte le volte che in etichetta è presente un'informazione nutrizionale sugli zuccheri, sugli acidi grassi saturi, sulle fibre alimentari o sul sodio.

Nei pochi casi in cui la normativa comunitaria o nazionale stabilisce l'obbligo di riportare in etichetta un'informazione nutrizionale (ad esempio, nel caso dei formaggi, il contenuto di materia grassa secondo quanto previsto dalla Legge n. 142 del 19/02/1992), l'aggiunta dell'etichetta nutrizionale rimane comunque facoltativa.

Alle informazioni obbligatorie riportate in tabella 18 può essere facoltativamente aggiunta la quantità di una o più delle seguenti sostanze (art. 4, comma 4):

- amido
- polialcoli
- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- colesterolo
- vitamine e sali minerali di cui alla tabella 19, se presenti nella misura di almeno il 15% della dose giornaliera raccomandata calcolata su 100 g o 100 ml di prodotto (la % deve essere sempre indicata in etichetta).

Tabella 19 – Vitamine e Sali minerali che possono essere facoltativamente aggiunti nell’etichetta nutrizionale e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA)

Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	µg 2.5
Vitamina D	mcg 5	Biotina	µg 50
Vitamina E	mg 12	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mg 80	Calcio	mg 800
Iodio	µg 150	Fosforo	mg 700
Riboflavina	mg 1,4	Ferro	mg 14
Niacina	mg 16	Magnesio	mg 375
Vitamina B6	mg 1.4	Zinco	mg 10
Folacina	mcg 200	Iodio	µg 150
Vitamina K	µg 75	Tiammina	mg 1.1
Riboflavina	mg 1.4	Niacina	mg 16
Biotina	µg 50	Acido pantotenico	mg 6
Potassio	mg 2000	Cloruro	mg 800
Rame	mg 1	Manganese	mg 2
Fluoruro	mg 3.5	Selenio	µg 55
Cromo	µg 40	Molibdeno	µg 50

E' da tenere presente che:

- se l’informazione nutrizionale fa esplicito riferimento ad una o più delle sostanze facoltative sopra richiamate (*“Ricco di vit.A”, “Colesterolo inferiore al X%”, ecc.*), l’etichetta nutrizionale deve riportare l’indicazione della sostanza richiamata (art. 4, comma 5);
- se l’etichetta nutrizionale contiene la quantità di acidi grassi polinsaturi, acidi grassi monoinsaturi e/o di colesterolo, è obbligatorio indicare anche la quantità di acidi grassi saturi; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
“grassi (g) di cui:
saturi (g)
monoinsaturi (g)
polinsaturi (g)
colesterolo (mg)”
- se l’etichetta nutrizionale contiene la quantità di zuccheri, i polialcoli o l’amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente quella relativa al tenore dei carboidrati; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
“carboidrati (g) di cui:
zuccheri (g)
polialcoli (g)
amido (g)”

Dal punto di vista grafico le informazioni devono figurare su un'unica tabella con le cifre incolonnate (o qualora lo spazio non lo consenta su una o più righe) in modo tale da essere ben visibili e chiaramente leggibili; l'ordine delle informazioni delle diciture è tassativo (art. 7).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
VALORI MEDI	per 100g	per porzione (30g)
VALORE ENERGETICO Kcal	441	139
Kj	1856	585
PROTEINE	10,0	3,2
CARBOIDRATI	68,7	21,6
di cui zuccheri	3,0	0,9
GRASSI	14,0	4,4
di cui saturi	4,1	1,3
FIBRA ALIMENTARE	2,5	0,8
SODIO	1,100	0,347

I dati riportati in tabella sono puramente casuali ed al solo fine esemplificativo.

Infine, per i prodotti sfusi o preincartati, le informazioni nutrizionali possono figurare su un cartello posto in evidenza nel punto vendita lo stesso, ad esempio, nel quale sono riportati gli ingredienti (art. 8).

Il nuovo Reg. UE n. 1169/2011 contempla un'unica modalità di predisposizione della dichiarazione nutrizionale contenente le indicazioni riportate in tab. 20 e, possibilmente, nel medesimo ordine:

Tabella 20 – Indicazioni obbligatorie dell'etichetta nutrizionale (Reg. UE n. 1169/2011, art. 30, comma 1)

Valore energetico (kJ e kcal)
Grassi (g)
di cui acidi grassi saturi (g)
Carboidrati (g)
di cui zuccheri (g)
Proteine (g)
Sale (g)

Pertanto gli operatori, nel predisporre l'etichetta nutrizionale, dovranno riportare le informazioni relative esclusivamente ai suddetti nutrienti; rispetto alla normativa previgente scompare l'obbligatorietà di indicazione della fibra

alimentare (ora diventata esclusivamente facoltativa) e del termine “sodio”, sostituito da “sale”.

Alle indicazioni obbligatorie di cui alla tab. 20, possono essere facoltativamente aggiunte una o più indicazioni relative a (art. 30, comma 2):²⁴

- acidi grassi mononinsaturi;
- acidi grassi polinsaturi;
- polioli (o polialcoli);
- amido;
- fibre;
- vitamine e Sali minerali di cui all’all. XIII, parte A, p.to 1²⁵, se presenti per almeno nelle seguenti dosi (all. XIII, parte A, p.to 2):
 - alimenti diversi dalle bevande: il 15% dei valori nutritivi di riferimento calcolato per 100 g o 100 ml;
 - bevande: il 7,5% dei valori nutritivi di riferimento calcolato per 100 ml;
 - alimenti porzionati: il 15% dei valori nutritivi di riferimento calcolato sulla singola porzione.

Rispetto alla normativa previgente viene, quindi, meno la possibilità di indicare il colesterolo contenuto nell’alimento.

Per i prodotti *non preimballati o preincartati* il contenuto della dichiarazione nutrizionale, che ricordiamo è su base facoltativa, può limitarsi alle seguenti informazioni (art. 30, comma 5):

- valore energetico; oppure
- valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

Per le bevande con tenore alcolico > 1,2% in vol. la dichiarazione nutrizionale, se esiste, può limitarsi al solo valore energetico.

Per quanto riguarda le modalità di presentazione, il Reg. UE n. 1169/2011 ribadisce la necessità di riportare le indicazioni, obbligatorie e facoltative, nello stesso campo visivo e in formato tabulare oppure, se lo spazio non lo consente,

²⁴ In base a quanto stabilito dall’art. 30, comma 7, entro il 13 dicembre 2014 la Commissione presenterà al Parlamento Europeo una relazione sull’opportunità di estendere, o meno, la possibilità di indicare in tabella nutrizionale la presenza degli acidi grassi trans (TFA’s) contenuti negli alimenti; l’elenco delle informazioni facoltative è, quindi, suscettibile di modifiche con aggiunte ed integrazioni. In attesa delle valutazioni della Commissione, l’indicazione dei TFA’s non è ammessa.

²⁵ Ovvero gli stessi già contemplati dalla normativa previgente e richiamati in tab 20.

in formato lineare (art. 34, comma 2); tali formati non sono obbligatori se le indicazioni nutrizionali si riferiscono ai prodotti non preimballati.

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 ...” da riportare immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale (art. 34, comma 5).

Il nuovo regolamento stabilisce, infine, che i valori dichiarati nella tabella nutrizionale sono valori medi stabiliti, in via alternativa, sulla base di (art. 31, comma 4):

- analisi dell'alimento effettuate dal fabbricante;
- calcoli effettuati a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- calcoli effettuati a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

8.1.3 Regole di calcolo e unità di misura

Nel predisporre i contenuti dell'etichetta nutrizionale gli operatori del settore devono tenere presenti le seguenti regole generali relative al calcolo dei nutrienti ed alla unità di misura da adottare per indicare la quantità (artt. 5 e 6).

Ovvero:

- a) i valori devono essere espressi sempre in forma numerica e devono fare riferimento a 100 g o a 100 ml; possono, inoltre, essere espressi anche per razione (o porzione) di prodotto se questa è chiaramente quantificata e indicata in etichetta;
- b) il valore energetico del nutriente deve essere sempre espresso in chilocalorie o in chiloJoules e calcolato attraverso i coefficienti di conversione stabiliti dall'art. 5 D. Lgs. n. 77/93, riportati nella tabella 21;
- c) le proteine devono essere calcolate moltiplicando l'azoto totale x 6,25;
- d) i valori delle vitamine e dei sali minerali devono essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata, riportata in Tabella 20;
- e) i valori dichiarati devono essere valori medi e in quanto tali devono fare riferimento ad analisi effettuate dal produttore sull'alimento (o di ciascun ingrediente) o, in alternativa, sulla base di dati ufficiali generalmente accettati.

Tabella 21 - Coefficienti di conversione del valore energetico

	<i>Kcal/g</i>	<i>KJ/g</i>	<i>KJ/Kcal</i>
<i>Carboidrati</i>	4	17	4,25
<i>Polialcoli</i>	2,4	10	4,16
<i>Proteine</i>	4	17	4,25
<i>Grassi</i>	9	37	4,11
<i>Alcool</i>	7	29	4,14
<i>Acidi organici</i>	3	13	4,33
<i>Fibre alimentari</i>	2	8	4
<i>Eritriolo</i>	0	0	0
<i>Salatrim</i>	6	25	4,16

Per quanto riguarda il calcolo del valore energetico e delle quantità nutritive indicate nella dichiarazione nutrizionale, il nuovo Reg. UE n. 1169/2011 non introduce modifiche rispetto alla normativa previgente; l'unico aspetto che è necessario segnalare riguarda l'aggiunta del salatrin come coefficiente di conversione del valore energetico (allegato XIV).

Alcune novità si segnalano, invece, per quanto riguarda le modalità di espressione di tali indicazioni. Infatti il Reg. UE n. 1169/2011 (art. 32, comma 4) contempla la possibilità di fornire i valori dei nutrienti attraverso le cosiddette "GDA - Guideline Daily Amounts" ovvero Linee Guida per stabilire i valori giornalieri di riferimento di apporto energetico e sostanze nutritive consigliate per un adulto. Le GDA costituiscono una modalità facile ed immediatamente accessibile al consumatore per fare una scelta alimentare informata in quanto indicano il contributo percentuale che l'alimento fornisce in termini energetici e nutritivi, calcolato sulla base del fabbisogno medio dell'organismo umano. Tale fabbisogno è stato stabilito dal regolamento stesso (all. XIII, parte B) sulla base dei valori di riferimento riportati in tab. 22:²⁶

²⁶ I valori delle GDA per l'energia derivano dai fabbisogni medi stimati per la popolazione e tengono conto dei livelli attuali di attività e di stile di vita di un cittadino medio, che tende ad essere abbastanza sedentario. Nel caso di una donna adulta la GDA per l'energia è stimata pari a 2000 Kcal, mentre tale valore incrementa a 2500 Kcal per un uomo adulto: questi valori sono utilizzati come riferimento per calcolare i valori giornalieri di riferimento. I valori delle GDA sono stati elaborati sulla base di studi e parametri convalidati dall'Efsa - European Food Safety Authority, Autorità Europea per la sicurezza alimentare istituita con il Reg. UE n. 178/2002.

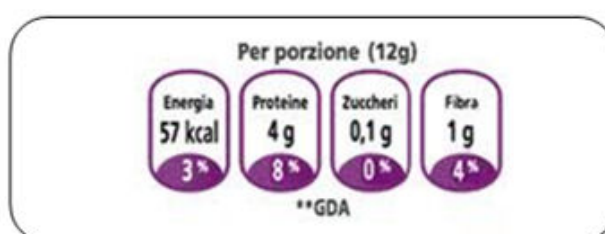
Tabella 192 – Consumi di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (Reg. UE n. 1169/2011, all. XII, parte BI)

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
Vitamine e sali minerali	All. XIII, A. 1

Le GDA devono essere espresse per:

- 100 g o 100 ml, oppure
- per porzione/unità di consumo a condizione, però, che sull’etichetta siano quantificate il numero di porzioni contenute nell’imballaggio e che la porzione/unità di consumo sia indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

Figura 3 – Esempio di dichiarazione nutrizionale con GDA



Le GDA devono, inoltre, essere seguite dalla dicitura “Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)”.

8.2 I claims salutistici

Il già citato Reg. CE n. 1924/06 (art. 2.2.1) definisce con il termine claim “qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatoria, in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche”.

I claims contemplati dal Regolamento possono essere di tre diverse tipologie (art. 2):

1. *claims nutrizionali*: corrispondono, sostanzialmente, alla definizione di “indicazioni nutrizionali” contenuta nel D. Lgs. n. 77/1993 e attestano che un alimento possiede particolari proprietà nutrizionali dovute all’energia (kcal) che apporta, o meno, e alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene, o meno;
2. *claims salutistici*: qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l’esistenza di un rapporto tra un alimento, o i suoi componenti, e la salute;
3. *claims relativi alla riduzione di un rischio di malattia*: qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di un alimento, o dei suoi componenti, prevengono un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana.

Il Reg. UE n. 1924/06 stabilisce anche le condizioni generali e quelle specifiche di utilizzo dei claims sopra elencati.

Per quanto riguarda le condizioni generali, viene stabilito che i claims (art. 3):

- non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- devono essere comprensibili per il consumatore medio ovvero quello che la giurisprudenza comunitaria ha definito come “*normalmente informato, ragionevolmente attento e cauto*”;
- devono essere formulati sulla base di *prove scientificamente accettate*, rese disponibili alle Autorità competenti, se richiesto, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova.²⁷

Con riferimento alla sostanza nutritiva, o alimento, rispetto alla quale è fornita l’indicazione viene stabilito che (art. 5):

²⁷ Le aziende che intendono utilizzare claims nutrizionali ma soprattutto quelle che elaborano claims salutistici e/o relativi alla riduzione di un rischio di malattia devono conservare tutte le evidenze ed i risultati degli studi condotti per attestare, alle Autorità competenti, il rispetto dei requisiti fissati dalla normativa comunitaria. Sotto questo punto di vista il Reg. UE n. 1924/2006 è rivoluzionario perché introducendo l’obbligatorietà della fondatezza scientifica delle indicazioni, rende l’operatore alimentare parte attiva del processo di sviluppo di nuovi alimenti favorendo la ricerca all’interno dell’azienda e l’innovazione della filiera alimentare.

- deve essere contenuta nel prodotto finale in una quantità tale da produrre l'effetto indicato;
- deve essere in forma tale da essere utilizzabile dall'organismo;
- la quantità di prodotto necessaria per produrre l'effetto indicato deve essere quella ragionevolmente consumata dal consumatore finale.

Per quanto riguarda, invece, le condizioni specifiche si rimanda alla lettura dei successivi paragrafi.

8.2.1 I Claims nutrizionali

Sono i claims di maggiore utilizzo e diffusione da parte delle aziende e rappresentano, sostanzialmente, le diciture relative a ciò che un alimento contiene o non contiene.

La Commissione ha provveduto a redigere un elenco di queste indicazioni (24 in tutto), riportato all'allegato 1 del Reg. UE n. 1924/06, definendo per ciascuna di esse le condizioni di utilizzo e i profili nutrizionali dei prodotti per i quali possono essere destinate.

**Tabella 23 – Indicazioni nutrizionali ammesse in ambito comunitario
(all. 1 Reg. UE n. 1924/06)**

A basso contenuto calorico	Senza zuccheri	Ad alto contenuto di proteine
A ridotto contenuto calorico	Senza zuccheri aggiunti	Fonte di [nome della/e vitamina/e] e di [nome del/dei minerale/i]
Senza calorie	A basso contenuto di sodio/sale	Ad alto contenuto di [nome della/e vitamina/e] e di [nome del/dei minerale/i]
A basso contenuto di grassi	A bassissimo contenuto di sodio/sale	Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]
Senza grassi	Senza sodio o Senza sale	A tasso accresciuto di [nome della sostanza nutritiva]
A basso contenuto di grassi saturi	Fonte di fibre	A tasso ridotto di [nome della sostanza nutritiva]
Senza grassi saturi	Ad alto contenuto di fibre	Leggero/light
A basso contenuto di zuccheri	Fonte di proteine	Naturalmente/naturale
Fonte di acidi grassi omega 3	Ricco di acidi grassi omega 3	Ricco di grassi monoinsaturi
Ricco di grassi polinsaturi	Ricco di grassi insaturi	

Mentre in passato, quindi, con il D. Lgs. n. 77/1993 era possibile l'utilizzo di un qualsiasi claims nutrizionale a patto che fosse inserita, in etichetta, una tabella nutrizionale, ora, invece, con le nuove regole comunitarie, i produttori devono utilizzare esclusivamente uno o più dei 24 claims autorizzati e rispettare i requisiti degli alimenti definiti dall'allegato 1 del Reg. UE n. 1924/06.

Possono essere riportate indicazioni nutrizionali comparative purché il confronto sia effettuato tra alimenti della stessa categoria e nella stessa quantità.

L'EFSA – European Food Safety Authority – provvederà ad aggiornare l'elenco dei claims nutrizionali con inserimenti e cancellazioni consultando, ove opportuno, le parti interessate (operatori del settore, associazioni di consumatori, altro) al fine di rendere i claims aggiornati e sempre più comprensibili da parte del consumatore europeo medio.

8.2.2 I Claims salutistici

Sebbene la Direttiva 2000/13/CE non ammetta che ai prodotti alimentari vengano attribuite “*proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana*”, il Reg. UE n. 1924/06 (art. 10) introduce una deroga a tale principio, purché le aziende utilizzino esclusivamente gli *health claims* autorizzati dalla Commissione.

Oltre al rispetto delle condizioni generali d'uso dei claims, le indicazioni salutistiche devono sempre riportare in etichetta (art. 10):

- a) una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata ed di uno stile di vita sano;
- b) la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c) ove necessario, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare il consumo dell'alimento;
- d) un'avvertenza per i prodotti che, se consumati in dosi eccessive, potrebbero avere controindicazioni.

Non è invece consentito:

- suggerire che il mancato consumo dell'alimento può creare problemi per la salute;
- fare riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso corporeo nel consumatore che ingerisce l'alimento;
- dare indicazioni che fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario.

La Commissione ha approvato nel maggio 2012 una **lista di 222 indicazioni sulla salute** il cui utilizzo è definitivamente ammesso per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari. Dall'entrata in vigore del Reg. CE n. 1924/2006 la Commissione UE, con il supporto dell'EFSA, ha valutato l'attendibilità scientifica di oltre 44.000 claims presentati dagli Stati membri; la lista si basa essenzialmente su indicazioni sulla salute legate a vitamine o minerali mentre e' stato respinto il 95% delle indicazioni relative a cibi, ingredienti e sostanze di altro tipo.

Alcuni esempi delle indicazioni sulla salute ammesse riguardano:

- **carbone attivo:** contribuisce alla riduzione dell'eccessiva flatulenza post-prandiale;
- **fibre d'orzo e d'avena:** contribuiscono all'aumento della massa fecale. I beta-glucani da orzo o avena, come pure la cellulosa metilica propilica idrossilata, nell'ambito di un pasto contribuiscono alla riduzione della risposta glicemica post-prandiale;
- **polifenoli dell'olio di oliva:** contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo;
- **omega 3** contribuiscono al mantenimento delle funzioni cardiache, il DHA contribuisce al mantenimento delle funzioni cerebrali e della capacità visiva;
- **beta-glucani** (di avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo) - come pure l'acido linoleico e quello alfa-linoleico, il chitosano, il glucomannano, la gomma di guar, la cellulosa metilica propilica idrossilata : contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.

Le indicazioni approvate sono state inserite in un apposito Registro dell'Unione consultabile al sito della DG Salute e Tutela dei Consumatori (http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm).

A partire dai sei mesi successivi all'entrata in vigore della lista non sarà più possibile utilizzare etichette con indicazioni non ammesse, mentre prodotti confezionati entro tale data dovrebbero poter venire commercializzati sino a esaurimento scorte, in applicazione delle regole sul periodo transitorio stabilite nel Reg. UE n. 1924/06. Gli operatori interessati all'utilizzo dei claims salutistici dovranno farne richieste al Ministero della Salute presentando la documentazione idonea ad attestare il possesso delle caratteristiche dichiarate.

8.2.3 I Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia

Particolari tipologie di claims salutistici sono quelle relative alla riduzione di rischio di malattia e quelle che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini (i c.d. *claims pediatrici*).

Le condizioni specifiche per l'utilizzo di questa tipologia di claims sono le stesse indicate per i claims salutistici; in aggiunta, però, dovrà essere sempre presente una dicitura indicante che la malattia, cui il claim fa riferimento, è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento dell'alimento può avere un effetto benefico solo su una parte di essi.

Un elenco di questi claims non è stato ancora definito, e le aziende interessate ad adottarli dovranno presentare apposita domanda di autorizzazione come previsto agli artt. dal 15 al 19 del Reg. UE n. 1924/06 (cfr § 8.2.4) corredata dalla documentazione tecnica di supporto (cfr. § 8.2.4).

8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico

Le domande di autorizzazione (dossier) dei claims salutistici devono essere presentate all'EFSA, che è l'autorità competente a livello comunitario per formulare pareri sulla validità o meno dell'indicazione.

I dettagli relativi all'istruttoria ed ai requisiti della documentazione tecnico-scientifica da produrre sono stati definiti nel Reg. UE n. 353/2008.

I dossier possono riguardare solo la relazione tra un nutriente (o altra sostanza, o alimento o categoria di alimento) e un unico effetto indicato e devono essere strutturate secondo il seguente schema:

Parte 1 – Dati tecnici e amministrativi

- 1.1. Indice
- 1.2. Modulo per la presentazione della domanda
- 1.3. Informazioni generali
- 1.4. Descrizione dell'indicazione sulla salute
- 1.5. Riassunto della domanda
- 1.6. Riferimenti

Parte 2 – Caratteristiche dell'alimento/del costituente

- 2.1. Costituente dell'alimento
- 2.2. Tipo o categoria dell'alimento
- 2.3. Riferimenti

Parte 3 – Riassunto complessivo dei dati scientifici pertinenti

- 3.1. Riassunto tabellare di tutti gli studi pertinenti identificati
- 3.2. Riassunto tabellare dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo
- 3.3. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo

3.4. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti non effettuati sull'uomo

3.5. Conclusioni generali

Parte 4 – Corpus dei dati scientifici pertinenti identificati

4.1. Identificazione dei dati scientifici pertinenti

4.2. Dati pertinenti identificati

Parte 5 – Allegati della domanda

5.1. Glossario e abbreviazioni

5.2. Copie/estratti di dati pertinenti pubblicati

5.3. Relazioni complete su studi pertinenti non pubblicati

5.4. Altro

Nel sito dell'EFSA (www.efsa.europa.eu) è possibile consultare alcune delle domande pendenti inoltrate dalle aziende per l'utilizzo di claims salutisti riferiti ai prodotti o agli ingredienti; ne riportiamo alcuni a titolo esemplificativo:²⁸

Claims pediatriche

"Dairy foods (milk and cheese) promotes dentale healt in children"

"Calcium and vitamin D, as part of a healthy diet and lifestyle, build stronger bones in children and adolescents"

Claims relative alla riduzione di rischio di una malattia

"Evolus® reduce blood pressure"

"NeOptunia® improves blood lipid parameters associated with cardiovascular risks, especially the good cholesterol HDL-cholesterol"

L'EFSA è tenuta a comunicare il suo parere entro 5 mesi dalla data di ricezione della domanda.

8.3 Altre tipologie di claims

Un breve approfondimento meritano anche quei claims di diversa natura che in Italia sono utilizzati per fini commerciali in quanto evidenziano caratteristiche particolari di un alimento, non di tipo nutrizionale o salutistico, ma relative alla sua qualità.

Le più comuni tipologie di claims rientranti in questa categoria sono:

- *"extra"*: può essere utilizzato solo se il prodotto presenta caratteristiche qualitative superiori rispetto alla media dei prodotti

²⁸ Si riporta il testo in lingua originale così come pubblicato sul sito EFSA.

analoghi, in base a norme specifiche ad esso applicabili; nel settore delle conserve l'utilizzo della dicitura "extra" è disciplinato per i pomodori pelati e i concentrati di pomodoro (DPR n. 428/75) e per le confetture di frutta (D. Lgs. n. 50/2004);

- "*puro*": sta ad indicare l'esclusivo utilizzo di uno o più ingredienti, e viene usato in luogo di "*solamente*" o "*esclusivamente*"; ad esempio "*puro formaggio di pecora*" sta ad indicare che per realizzare il prodotto è stato utilizzato esclusivamente latte ovino e non di altre specie;
- "*fresco*": è utilizzato per indicare i prodotti lavorati da poco tempo e serve per distinguerli da quelli destinati alla medio-lunga conservazione; il suo uso è riservato a specifiche categorie di alimenti e sulla base di norme nazionali o comunitarie: paste alimentari (DPR 187/01), latte (L. 169/89), prodotti della pesca (Reg. UE n. 853/04), uova (Reg. UE n. 1907/90);
- "*alta qualità*": è attribuibile solo in riferimento alla produzione di latte fresco (L. 169/89) e di prosciutto cotto (DM 21/09/2005).

In tutti gli altri casi non espressamente previsti da specifica normativa, nazionale o comunitaria, l'utilizzo di questi termini senza una reale motivazione è da ritenersi vietato e quindi oggetto di possibile sanzione (cfr. cap. 11).

9. Etichettatura degli allergeni

Taluni ingredienti o sostanze, se ingeriti, possono determinare allergie e intolleranze nei consumatori, rappresentando un pericolo serio per le persone che soffrono di queste patologie. Tuttavia, sebbene le allergie alimentari siano da sempre esistite, è solo negli ultimi anni che i consumatori ne hanno preso una maggiore coscienza, anche perché molte sono state le variazioni che si sono verificate nell'ambito delle abitudini alimentari.

Il Comitato scientifico dell'alimentazione umana della Commissione Europea ha riconosciuto come possibili sostanze allergeniche alimenti molto diffusi sul mercato quali, ad esempio, il latte vaccino, la frutta, le leguminose, le uova, ingredienti che intervengono nella composizione di una vasta gamma di alimenti. Ciò ha spinto il legislatore a definire delle misure preventive atte a garantire la salute e la tutela dei consumatori con particolare riferimento alle categorie sensibili.

Nel novembre 2003 è stata, dunque, pubblicata la *Direttiva 2003/89/CE* la quale, modificando la precedente *Direttiva 2000/13/CE* in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti, individua le sostanze ritenute allergeniche e istituisce l'obbligo di menzionarle chiaramente in etichetta. La *Direttiva* è stata poi recepita in Italia con il *D. Lgs. n. 114 del 8 febbraio 2006* e il *D. Lgs. n. 178 del 27 settembre 2007*, che vanno ad integrare e modificare i contenuti della legge quadro in materia di etichettatura, ovvero il *D. Lgs. n. 109/1992*. L'ultima revisione ufficiale dell'elenco degli allergeni risale al novembre 2007 ed è stata pubblicata con la *Direttiva 2007/68/CE*.

Le regole introdotte dalla normativa comunitaria in materia di allergeni, che andremo ad illustrare nel presente capitolo, hanno come sostanziale obiettivo quello di rendere obbligatoria, in etichetta, l'indicazione di tutte le sostanze allergeniche che entrano a far parte di un alimento - siano esse ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici o altro - in quanto in grado di provocare un'ipersensibilità nel consumatore finale.

Il Reg. UE n. 1169/2011 abrogando, a partire dal 13 dicembre 2014, la *Direttiva 2000/13/CE* rappresenterà il testo normativo di riferimento in materia di etichettatura di sostanze o alimenti che provano allergie e intolleranze.

9.1 Campo di applicazione

La Dir. CE n. 2007/68 individua come allergeniche le seguenti sostanze:

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, 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: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
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/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio, il lisozima prodotto dalle uova ed utilizzato come additivo del vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi, le caseine e via dicendo (per l'elenco completo di tali prodotti si rimanda alla lettura dell'allegato I, sezione IV del D. Lgs. n. 114/2006).

La lista è suscettibile di continui aggiornamenti, inserimenti e cancellazioni, che la Commissione Europea, attraverso il parere scientifico dell'EFSA, provvederà ad effettuare in relazione ai risultati delle costanti attività di ricerca svolte sugli alimenti.

L'elenco delle sostanze allergeniche è riportato all'all. II del Reg. UE n. 1169/2011; l'elenco non è stato modificato rispetto alla normativa previgente.

9.2 Modalità di indicazione in etichetta

Se il prodotto alimentare contiene già nella sua denominazione di vendita un chiaro riferimento all'allergene (ad esempio *"Cioccolato al latte"*), non sono previsti ulteriori adempimenti.

Se, invece, l'allergene o la sostanza da esso derivata non è presente nella denominazione di vendita ma tra gli ingredienti, esso dovrà essere menzionato in etichetta in uno dei modi seguenti:

- a) inserendolo nell'elenco degli ingredienti, anche se rientra in uno dei possibili casi di esclusione (cfr. § 6.2);
- b) riportandolo in etichetta preceduto dalla menzione "contiene" oppure "può contenere", se l'elenco degli ingredienti non è obbligatorio (vedi casi indicati al § 6.2).

Esempi

DdV: Lazio Igt – vino rosso

Lista degli ingredienti: non obbligatoria

Dicitura prevista dal D. Lgs. 114/06: *"Contiene solfiti"* oppure *"Contiene anidride solforosa"*

Dunque, il nuovo adempimento introdotto dalla Direttiva allergeni consiste, sostanzialmente, nel *dichiarare sempre e comunque* l'ingrediente allergenico contenuto nell'alimento: se, infatti, prima dell'entrata in vigore della Direttiva era sufficiente riportare la menzione "cereali", ora è necessario precisare la tipologia di cereali presenti perché potenzialmente di natura allergenica.

Riportiamo alcuni esempi:

Prima dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni	A seguito dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni
Olio vegetale	Olio di nocciola
Emulsionanti: lecitine; emulsionante: E 322	Emulsionanti: lecitina di soia
Aroma vegetale	Aroma contenente senape
Sciroppo di glucosio	Sciroppo di glucosio da frumento
Ortaggi in proporzione variabile	Ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolle)

Se l'alimento non contiene allergeni, ma vi è la ragionevole possibilità di contaminazione accidentale di sostanze allergeniche (dovuta, ad esempio, alla presenza di allergeni nello stabilimento produttivo o di macchinari che ne eseguono la manipolazione) il fabbricante può riportare in etichetta la dicitura "Può contenere tracce di" seguito dal nome del potenziale allergene.

Rispetto alla normativa previgente il Reg. UE n. 1169/2011 (art. 21) introduce due novità sostanziali, ovvero:

- a) la denominazione della sostanza/prodotto allergenico è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- b) si dovrà ripetere il nome dell'allergene ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici presente nell'alimento;

9.3 Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine

L'industria alimentare, negli ultimi anni, ha elaborato una vasta gamma di prodotti presentati come "senza glutine" (o con termini equivalenti) diretti alle persone affette da celiachia, ovvero l'intolleranza permanente al glutine.

Il glutine - frazione proteica presente nei cereali quali frumento, segale, orzo e avena - può provocare effetti negativi per la salute delle persone intolleranti che devono, quindi evitarne il contatto. In alcuni casi l'intolleranza è "totale" in altri, invece, si possono tollerare piccole quantità di glutine, che variano da persona a persona.

In virtù delle varie casistiche che si possono presentare, e dall'accresciuta presenza sul mercato dei prodotti per celiaci etichettati in maniera differente, la Commissione Europea ha ritenuto necessario intervenire con un Regolamento che, a livello comunitario, definisse regole chiare e requisiti comuni per la commercializzazione di tali prodotti.

Il 20 gennaio 2009 è stato quindi pubblicato il Reg. UE n. 41/2009 "relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone

intolleranti al glutine". In base a quanto disposto dal Regolamento, il contenuto di glutine presente nei prodotti destinati all'alimentazione per celiaci non deve superare 100 mg/kg. Solo in questi casi è ammesso l'utilizzo in etichetta della menzione "con contenuto di glutine molto basso". La menzione "senza glutine" è, invece, ammessa solo per i prodotti il cui contenuto di glutine non supera 20 mg/kg.

L'avena contenuta nei prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine deve essere stata prodotta, preparata e/o lavorata in modo tale da evitare ogni possibile contaminazione da parte degli altri cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo e/o delle loro varietà incrociate); inoltre il suo contenuto di glutine non deve superare i 20 mg/kg.

I prodotti alimentari senza glutine (o basso contenuto di glutine) devono, inoltre, essere notificati al Ministero della Salute prima della loro commercializzazione, secondo quanto disposto dalla Circolare del 6 marzo 2008, n. 4075. La procedura di notifica consiste nell'invio, al Ministero della Salute, dell'etichetta del prodotto al fine di esaminare la sua adeguatezza alla normativa in corso.

9.4 La raccolta delle informazioni

Appare evidente che per operare in conformità alla nuova Direttiva allergeni gli operatori del settore alimentare devono mettersi in condizioni di conoscere esattamente la composizione di tutti gli ingredienti impiegati nella fabbricazione dell'alimento commercializzato. Ciò può risultare facile se il prodotto viene interamente realizzato nei propri stabilimenti; può risultare, invece, più impegnativo se ci si avvale di fornitori esterni per l'approvvigionamento di materie prime.

In questo secondo caso, che è anche quello più frequente, è necessario essere certi della composizione dei prodotti, richiedendo ai propri fornitori tutte le informazioni necessarie per la corretta etichettatura del prodotto finito.

A tal fine possono essere adottati alcuni semplici ma importanti accorgimenti:

- 1) *definire le specifiche aziendali che devono possedere gli ingredienti di un prodotto finito*: è bene che l'azienda definisca, in appositi documenti (manuale HACCP, schede prodotto, procedure operative, capitolati di fornitura, altro) l'esatta composizione degli ingredienti di un prodotto finito, sia che essi vengano acquistati all'esterno sia che provengano da lavorazioni interne: ad esempio, tipologia di materie prime e loro caratteristiche, additivi, ecc.;
- 2) *acquisire informazioni dai fornitori*: per le materie prime/ingredienti acquistati all'esterno può essere predisposta una sorta di questionario nel quale il

fornitore dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, la presenza (certa/probabile) o l'assenza di allergeni nella merce consegnata.

L'uso di questi documenti può essere esteso alla raccolta di altre tipologie di informazioni (ad esempio, OGM o utilizzo di determinati prodotti chimici, ecc.) e può costituire, in ultima analisi, parte della documentazione per la qualifica dei fornitori.

10. Etichettatura di particolari tipologie di alimenti

10.1 DOP/IGP

Alcuni prodotti alimentari presentano caratteristiche chimico-organolettiche e produttive derivanti dall'ambiente geografico dove sono stati ottenuti, e tali da distinguerli rispetto ad altri della stessa categoria merceologica.

Tenuto conto dell'importanza e del pregio che queste produzioni rivestono nel patrimonio alimentare, la Commissione Europea ha istituito specifici strumenti di riconoscimento e valorizzazione che consentono anche la protezione giuridica sull'utilizzo della denominazione di vendita applicabile sul territorio della Comunità.

Il quadro normativo è rappresentato dai Regolamenti CE n. 510/2006 e 1898/2006, **di recente abrogati e sostituiti dal Regolamento UE n. 1151/2012**, con i quali vengono disciplinate modalità e requisiti per il rilascio delle registrazioni DOP – Denominazione di Origine Protetta – e IGP – Indicazione Geografica Protetta.

Riportiamo di seguito un elenco sintetico ma altrettanto esaustivo dei prodotti alimentari che possono beneficiare della protezione DOP o IGP (così come previsto dall'Allegato I del Trattato di Roma e dall'Allegato I del Regolamento UE n. 1151/2012):

Birre	Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	Carni (e frattaglie) fresche
Bevande a base di estratti di piante	Fiori e piante ornamentali	Preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)
Prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria e biscotteria	Lana	Formaggi
Gomme e resine naturali	Sughero	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari di

		vario tipo, escluso il burro, ecc.)
Pasta di mostarda	Vimine	Grassi (burro, margarina, oli, ecc.)
Paste alimentari	Lino stigliato	Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati
Fieno	Sale	Pesci, molluschi, crostacei freschi e loro preparazioni
Oli essenziali	Cotone	Spezie, ecc.)
Aceti di vino	Cioccolato e prodotti derivati	Cuoio
Pellame	Piume	

I riconoscimenti DOP e IGP, seppure simili, hanno caratteristiche diverse.

La DOP è un nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprendente i fattori naturali e umani;
- le cui fasi di produzione avvengono all'interno dell'area geografica delimitata.

Figura 4 – I simboli comunitari delle DOP (Reg. Ue 628/2008) e IGP (Reg. Ue 1898/2006)



L'IGP è un nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare :

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- del quale una qualità determinata, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite all'origine geografica;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Nella IGP, dunque, è indispensabile, come nella DOP, un legame con il territorio ma, rispetto a questa ultima il legame con l'area geografica non è essenziale o esclusivo e si può limitare ad una sola fase del processo produttivo. L'istruttoria per la registrazione di una denominazione di vendita come DOP o IGP prevede una prima valutazione a livello nazionale, ad opera delle Regioni e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ed una seconda a livello comunitario presso i preposti uffici della Commissione. Se entrambe le valutazioni hanno esito positivo la denominazione viene iscritta in un apposito registro tenuto e aggiornato dalla Commissione.

Le denominazioni registrate come DOP o IGP sono tutelate giuridicamente contro ogni impiego commerciale diretto o indiretto, imitazione, evocazione o usurpazione della denominazione stessa nonché contro ogni altra prassi che possa indurre in inganno il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Oltre alle indicazioni obbligatorie e/o facoltative previste dalla normativa nazionale, ed illustrate nei precedenti capitoli, i prodotti DOP e IGP soggiacciono a specifiche regole di etichettatura disciplinate dai Regolamenti CE n. 510/06 e 1898/2006 e per il momento sostanzialmente rimaste invariate.

In particolare le etichette di questi prodotti devono obbligatoriamente riportare:

- le indicazioni "Denominazione di origine protetta" e "Indicazione geografica protetta" oppure i relativi simboli comunitari riportati in figura 3; tali simboli sono obbligatori dal 1 maggio 2009;
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 510/2006".

Oltre a queste due diciture obbligatorie, le etichette dei prodotti DOP e IGP possono, facoltativamente, riportare le seguenti informazioni:

- gli elementi idonei all'identificazione del prodotto, quali il logo o il segno distintivo;
- il logo e/o i riferimenti al Consorzio di tutela o Associazione promotrice della DOP/IGP;
- ulteriori modalità identificative previste dal disciplinare di produzione.

10.2 Etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica

La produzione biologica è un particolare metodo di gestione della produzione agricola e alimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche agricole, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse ambientali e l'applicazione di rigorosi criteri in materia di benessere degli animali. Il tutto

finalizzato a fornire una produzione confacente alle preferenze di quei consumatori più attenti agli alimenti ottenuti con procedimenti naturali.

Il metodo di produzione biologica esplica, pertanto, una duplice funzione: da un lato sociale, provvedendo alle esigenze di un specifico target di consumatori, dall'altro ambientale, fornendo beni che contribuiscono alla tutela del territorio ed allo sviluppo sostenibile.

L'interesse del legislatore comunitario al settore biologico risale al 1991 con la pubblicazione del primo Regolamento CEE n. 2092/91, i cui principi ispiratori sono stati, sostanzialmente: garantire una concorrenza leale fra i produttori, contrastare una tendenza all'anonimato sul mercato dei prodotti biologici, assicurare trasparenza a tutti i livelli della produzione e della preparazione e rendere i prodotti più credibili agli occhi del consumatore. Il Regolamento ha disciplinato tutte le fasi del processo produttivo: coltivazione, preparazione, immagazzinamento, commercializzazione incluse le attività di importazione.

Il Reg. CEE n. 2092/91 è stato poi sostituito dal Reg. CE n. 834/07 che rappresenta ora il nuovo testo normativo di riferimento.²⁹ Si tratta di un passaggio molto importante ed anche piuttosto atteso, dato che nel corso degli anni, erano state apportate numerose integrazioni al Reg. CEE n. 2092/91 (in totale oltre 70 modifiche, una della quali fondamentale perché aveva ampliato il campo di applicazione del biologico alla produzione animale) dettate dalla necessità di aggiornare le regole del settore all'evoluzione del mercato. Le principali novità introdotte dal Reg. CE n. 834/2007 sono dirette soprattutto alla tutela dei bio-consumatori e riguardano anche la modifica delle modalità di etichettatura dei prodotti.

Per illustrare le modalità di etichettatura dei prodotti biologico è necessario distinguere tre fattispecie:

²⁹ Hanno poi fatto seguito alcuni regolamenti applicativi (riportiamo di seguito i principali): Reg. UE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 "Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli", Reg. UE n. 967/2008 del 29 settembre 2008 "Recante modifica del regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici", Reg. CE n. 1254/2008 del 15 dicembre 2008 "Recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli" e i successivi aggiornamenti riportati nei Reg. UE n. 344/2011, Reg. UE n. 426/2011, Reg. UE n. 505/2012.

1. alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95% in peso sul prodotto finito;
2. alimenti nei quali gli ingredienti biologici sono < al 95% del peso del prodotto finito;
3. alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione.

10.2.1 Alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95%

I prodotti alimentari, semplici o trasformati, possono utilizzare in etichetta i termini “biologico”, o le abbreviazioni “bio” ed “eco”, nella denominazione di vendita (es. Pasta di grano duro biologica) o nel suo stesso campo visivo solo se:

- almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola proviene da agricoltura biologica;
- non contengano OGM né ingredienti derivati da OGM³⁰.

I prodotti alimentari che, in conformità a quanto sopra illustrato, utilizzano in associazione alla denominazione di vendita i termini “biologico”, e/o le sue abbreviazioni, devono inoltre riportare:

1. il logo comunitario di produzione biologica, di cui alla figura sotto riportata (così come riportato all’interno del Reg. UE n. 271/2010, che modifica il Reg. CE n. 889/2008); il logo può essere riportato anche in bianco e nero e deve avere un’altezza minima di 9 mm e una larghezza di 13,5 mm;

Logo di produzione biologica dell’Unione Europea, normale e in bianco e nero



³⁰ Anche se è vietata la presenza di OGM e/o derivati, una soglia di tollerabilità in misura inferiore allo 0,9% è tollerata purché chiaramente riportata in etichetta (“contaminazione accidentale”).

2. il codice identificativo dell'Organismo di controllo preceduto dall'indicazione "Organismo di controllo autorizzato Mipaaf"; le prime due lettere del codice identificano il Paese (per l'Italia IT), segue il termine Bio che identifica la produzione biologica e il codice identificativo della struttura di controllo;
3. l'indicazione dell'origine, riportata utilizzando una delle seguenti diciture:
 - a. "Agricoltura UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti hanno origine comunitaria;
 - b. "Agricoltura non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono da un Paese terzo;
 - c. "Agricoltura UE/non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono in parte dal territorio comunitario e in parte da un Paese terzo.

L'indicazione "UE/non UE" può essere sostituita o integrata dal nome del Paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel Paese. Nel caso di prodotti coltivati in Italia può essere indicato "Italia". Gli ingredienti che pesano meno del 2% rispetto alla quantità totale del prodotto, possono essere omissi ai fini dell'attribuzione dell'origine.

4. i riferimenti all'autorizzazione ministeriale rilasciata all'Organismo di controllo, riportati nel seguente modo: "Organismo di controllo autorizzato con DM MIPAAF n. XXX del XX/XX/XX in applicazione del Reg. CE n. 834/2007".

Se l'alimento proviene da un Paese terzo il logo comunitario può essere apposto solo se figura anche il codice identificativo rilasciato dall'Organismo di controllo.

Le indicazioni dell'origine devono essere riportate in modo facilmente visibile e chiaramente leggibile e in caratteri di dimensioni non maggiori a quelli impiegati per la denominazione di vendita.

10.2.2 Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95%

I prodotti alimentari che contengono ingredienti biologici di origine agricola in quantità inferiore al 95% possono utilizzare i termini "biologico", e/o le sue abbreviazioni, esclusivamente se riferite al nome dell'ingrediente e

nell'apposita lista degli ingredienti indicando, anche, la relativa quota percentuale sul totale degli ingredienti di origine agricola. I termini "biologico", e/o le sue abbreviazioni, devono essere riportati con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli utilizzati per indicare gli altri ingredienti.

Questa categoria di prodotti non può riportare in etichetta il logo comunitario, l'indicazione dell'origine comunitaria e/o non comunitaria dell'alimento nonché i riferimenti all'Organismo di controllo responsabile di verificare la provenienza delle materie agricole di origine biologica.

10.2.3 Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione

Questa fattispecie include gli alimenti ottenuti da aziende agricole che hanno avviato il passaggio dal regime produttivo convenzionale a quello biologico, sulla base di un piano di conversione la cui durata viene concordata con l'Organismo di controllo.

I prodotti agricoli ottenuti da aziende in conversione possono riportare in etichetta "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" solo se:

- il periodo di conversione dura da almeno 12 mesi prima del raccolto;
- il prodotto è composto da un solo ingrediente agricolo/vegetale (es. olio di oliva);
- è presente in etichetta il codice identificativo rilasciato dalla struttura di controllo.

La dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" deve essere riportata in colore, formato e tipologia di carattere tale da non mettere in evidenza rispetto alle altre e soprattutto rispetto alla denominazione di vendita (così come previsto dal Reg. CE n. 889/2008 – art. 62).

Il logo comunitario, l'utilizzo di termini "biologico", o le abbreviazioni "bio" ed "eco", così come l'indicazione dell'origine non possono essere riportati in etichetta fino a quando non sarà terminato il periodo di conversione e l'azienda avrà positivamente superato le verifiche dell'Organismo di controllo.

11. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta

11.1 Il codice a barre (codice EAN)

Il codice a barre, attraverso una sequenza definita di numeri e di barre bicolori bianche e nere di diverso spessore, consente di individuare il Paese del fabbricante, il produttore, il prodotto. Sebbene il suo uso sia facoltativo (sono infatti i produttori che devono richiederlo presso i competenti uffici nazionali) il codice a barre è diventato ormai piuttosto diffuso perché facilita le imprese nell'identificazione dei prodotti e nella movimentazione della merce.

L'EAN – International Article Numbering Association – è l'organizzazione internazionale che ha il compito di attribuire, a ciascuna classe merceologica, un numero di riferimento. La diffusione del codice a livello nazionale avviene, invece, mediante appositi organismi che ne gestiscono anche il rilascio e il funzionamento; in Italia le aziende interessate a ricevere il proprio codice a barre dovranno contattare l'Istituto nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti (INDICOD) con sede a Milano.

Pur essendoci diverse tipologie di codici a barre quello più diffuso è il GTIN-13 (Global Trade Item Number) applicato ai prodotti a peso fisso.



Ciascun numero, o gruppo di numeri, del codice a barre ha un preciso significato. In particolare:

- le prime due cifre indicano il prefisso nazionale, ovvero il numero identificativo del Paese, che per l'Italia va da 80 a 83;
- il “codice proprietario del marchio” identifica il responsabile commerciale e viene assegnato dall'INDICOD;
- il codice prodotto è quello che l'azienda sceglie di attribuire per identificare il prodotto in base a parametri definiti (es. la quantità, composizione, confezione, ecc.); ogni azienda ha 1.000 numeri a disposizione;
- la cifra di controllo è calcolata tramite un algoritmo e sulla base delle cifre presenti nel codice.

Nel caso in cui la confezione non sia sufficientemente grande da ospitare tutti e 13 i codici è possibile utilizzare un formato a 8 cifre.

Per i prodotti dal peso variabile (salumi, latticini, altro) esiste un'altra tipologia di codice con una maggiore disponibilità numerica (800.000 codici); per questa tipologia il prefisso nazionale dell'Italia è il numero 2.

11.2 Indicazioni metrologiche

Il marchio comunitario “E”, riportato in caratteri di almeno 3 mm di altezza e nello stesso campo visivo della quantità, attesta che il produttore dell'imballaggio ha rispettato le modalità di controllo metrologiche previste per la misurazione delle quantità nominali e, in quanto tale, il suo prodotto può liberamente circolare all'interno del territorio comunitario.

In generale, gli imballaggi dei prodotti alimentari che sono “gammati”, ovvero che hanno un sistema di gamme obbligatorie - il vino e le bevande spiritose, non sono obbligati ad apporre il marchio.

Per avere informazioni maggiori informazioni sui riferimenti normativi del settore, rimandiamo al sito <http://www.metrologialegale.unioncamere.it> in cui sono riportati tutti nel dettaglio.

11.3 La marcatura ecologica

Sugli imballaggi o sulle etichette possono figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore ad una gestione “ecologicamente” corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio.

Tra questi i più diffusi sono:



Il primo pittogramma riguarda le confezioni di carta o cartone, mentre il secondo quelle di plastica. Entrambi possono voler dire due cose: che l'imballaggio è riciclabile ma non necessariamente riciclato, oppure che parte del materiale è riciclato. I numeri da 1 a 6 contenuti nel secondo marchio, indicano il tipo di plastica utilizzata secondo un codice prestabilito. Il numero 7 indica che il materiale non è riciclabile



Indicano che la confezione deve essere dispersa nei contenitori della raccolta differenziata



Questo simbolo indica che il produttore aderisce ai consorzi, previsti dalla legge, per organizzare il recupero e il riciclaggio degli imballaggi.



Questi simboli specificano il materiale utilizzato per la confezione. Le sigle più frequenti sono:
ACC: indica che il contenitore è in acciaio (banda stagnata) e può essere messo nei contenitori per la raccolta differenziata delle lattine.
AL: indica che il contenitore è di alluminio e può essere messo nei contenitori per la raccolta differenziata delle lattine.
CA: indica che si tratta di carta accoppiata a materiale non riciclabile e pertanto deve essere buttata nei rifiuti misti.
PE: indica che la plastica è composta da polietilene.
PET: indica che la plastica è composta da polietilene tereftalato.
PP: indica che la plastica è composta da polipropilene.
PS: indica che il contenitore è di polistirolo.
PVC: indica che la plastica è composta da polivinilcloruro.
VE: indica che il contenitore è di vetro.

12. I controlli e il regime sanzionatorio

Gli accertamenti in materia di corretta etichettatura dei prodotti alimentari sono di competenza dei vari organi di vigilanza autorizzati a livello nazionale: Aziende Sanitarie Locali (Asl), Agenzie Ambientali delle Regioni (Arpa), Nucleo Antisofisticazioni (Nas), Ispettorato Controllo Qualità (Icq), Autorità Garante della Concorrenza del Mercato (Agcm).

Le principali fonti normative del regime sanzionatorio sono, oltre al D. Lgs. 109/92 che contempla tre tipologie di fattispecie come riportato in tabella 24, anche il D. Lgs. n. 146/2007 (Codice del consumo), gli artt. 515 (Frode in commercio)³¹ e 517 (Vendita di prodotti industriali con segni mendaci)³² del Codice Penale e gli artt. 1218 e 2043 (Risarcimento per fatto illecito)³³ del Codice Civile

Tabella 24 – Fattispecie sanzionatorie contemplate dal D. Lgs. 109/92

Importo sanzione	Fattispecie	Riferimenti al D. Lgs. 109/92
Da € 600 a € 3.500	Irregolarità nei contenuti delle indicazioni riportate in etichetta per una o più delle indicazioni previste ed errori di natura formale.	Artt. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17
Da € 1.600 a € 9.500	Irregolarità nelle informazioni di maggiore rilievo che devono essere contenute nelle etichette (es. data di scadenza, denominazione di vendita) o assenza di una o più delle indicazioni obbligatorie.	Artt. 3, 10-bis, 14 e 18
Da € 3.500 a € 18.000	Violazioni dei principi dell'etichettatura, informazioni false e ingannevoli al consumatore, infrazioni in materia di messaggi.	Art. 2

³¹ Art. 515 c.p.: “chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a Euro 2.065.”

³² Art. 517 c.p.: “chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a Euro 20.000”.

³³ Art. 1218 c.p. “Il debitore che non esegue esattamente (1307, 1453) la prestazione dovuta è tenuto al risarcimento del danno (2740), se non prova (1673, 1681, 1693, 1784, 1787, 1805-2, 1821) che l'inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (1256; att. 160)”.

Art. 2043 c.p: “qualunque fatto doloso o colposo, che cagiona ad altri un danno ingiusto, obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno”.

Le sanzioni sono destinate ai responsabili dell'infrazione, siano essi i produttori, i confezionatori o i distributori dell'alimento.

La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie spetta alle Regioni, Province e Province Autonome del territorio.

La presente guida è stata realizzata nell'ambito di un progetto del Fondo di perequazione del Sistema Camerale con l'obiettivo di migliorare la conoscenza della normativa sull'etichettatura a beneficio delle aziende italiane.

