

“La costruzione dell’etichetta alimentare”

La normativa dell’Unione europea e nazionale

Introduzione

1. **Il regolamento (UE) 1169/2011: considerazioni preliminari**
 - 1.1 Definizioni
 - 1.2 Campo di applicazione del Regolamento
 - 1.3 La lingua ufficiale
 - 1.4 Le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie

2. **Le indicazioni di etichettatura per alimenti preimballati, non preimballati e nell’ambito della somministrazione**
 - 2.1 Alimenti preimballati
 - 2.1.1 La denominazione dell’alimento
 - 2.1.2 L’elenco degli ingredienti
 - 2.1.3 Gli allergeni
 - 2.1.4 La quantità netta
 - 2.1.5 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza
 - 2.1.6 Il responsabile delle informazioni sugli alimenti
 - 2.1.7 Il titolo alcolometrico volumico
 - 2.1.8 Il lotto di produzione
 - 2.1.9 Le condizioni particolari di conservazione, le condizioni d’impiego e le istruzioni per l’uso
 - 2.1.10 L’origine e la provenienza
 - 2.1.11 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria
 - 2.2 Alimenti non preimballati
 - 2.3 Alimenti somministrati

3. **L’etichettatura nutrizionale**
 - 3.1 Obblighi ed esenzioni
 - 3.2 Modalità di presentazione delle informazioni obbligatorie

4. **I claims nutrizionali e salutistici**
 - 4.1 I principi generali e le condizioni specifiche per l’utilizzo dei *claims*
 - 4.2 Le indicazioni nutrizionali
 - 4.3 Le indicazioni sulla salute

Introduzione

L'etichettatura dei prodotti alimentari rappresenta uno degli aspetti più ampi e complessi della legislazione alimentare, poiché in essa convergono le esigenze di due figure chiave: il consumatore e l'impresa agroalimentare. Il ruolo dell'etichetta è quello di tutelare entrambi garantendo, da una parte, una corretta e chiara informazione al consumatore e, dall'altra, fornendo un valido strumento a disposizione dell'azienda per pubblicizzare i propri prodotti. Dal punto di vista igienico-sanitario, l'etichetta alimentare consente di gestire le emergenze conseguenti a crisi alimentari, prevedendo il ritiro mirato dal mercato degli alimenti "rischiosi" o "potenzialmente rischiosi" per la salute fornendo informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, o isolando il punto della filiera che ha prodotto l'alimento a rischio, evitando quindi che il pericolo si ripeta e si diffonda.

Su ciascuna etichetta alimentare devono essere presenti le **informazioni obbligatorie**, come la denominazione dell'alimento, gli ingredienti, etc., stabilite dal Regolamento UE 1169/2011 e da eventuali normative di settore (es. carni bovine, miele, etc.). È inoltre consentito riportare altre indicazioni, cosiddette **facoltative** (es. claims), purché queste ultime non occupino lo spazio disponibile per quelle obbligatorie. Anche per queste informazioni è necessario adempiere a delle disposizioni normative, ad esempio nel caso dei claims nutrizionali e salutistici è obbligatorio rispettare il Regolamento (CE) 1924/2006.

Questa guida si propone come obiettivo principale quello di fornire gli strumenti fondamentali per una corretta stesura delle etichette alimentari, illustrando il Regolamento (UE) 1169/2011 e fornendo alcuni casi esplicativi relativi ai prodotti tipici del territorio ligure.

1. Il Regolamento (UE) 1169/2011: considerazioni preliminari

Dal 13 dicembre 2014 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) 1169/2011, "*relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*", che abroga la Direttiva 2000/13/CE (etichettatura degli alimenti) e la Direttiva 90/496/CEE (etichettatura nutrizionale) e ne integra le disposizioni. Si specifica che l'allegato VI, parte B (carni macinate) e la parte relativa alla dichiarazione nutrizionale si applicano, rispettivamente, dal 1° gennaio 2014 e dal 13 dicembre 2016.

In generale, la finalità di questa normativa è quella di tutelare la libera circolazione nel mercato Ue delle merci e facilitare la commercializzazione dei prodotti alimentari all'interno dell'Unione.

Ogni Stato membro può tuttavia inserire disposizioni nazionali, concernenti argomenti non specificatamente armonizzati dal regolamento, purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci.

Il riordino della normativa comunitaria in materia di etichettatura, effettuato dal suddetto regolamento, ha l'effetto di rendere inefficaci tutte le disposizioni nazionali che risultano assorbite o superate dallo stesso per questo motivo le disposizioni del D. Lgs 109/1992 coincidenti o contrastanti con il Regolamento UE 1169/2011 hanno, quindi, perso di efficacia.

Qualora si volesse **esportare un prodotto alimentare in un Paese extra-Ue** occorre che esso sia etichettato conformemente alle disposizioni specifiche previste dal Paese in cui si vuole commercializzare l'alimento.

Per maggiori informazioni si consiglia di consultare la Guida *“L'esportazione dei prodotti alimentari nei Paesi extra-Ue”* e le schede di approfondimento Paese (Giappone, Russia, Cina, Usa, Brasile, Svizzera) al seguente link:

<https://www.to.camcom.it/n-22013-lesportazione-degli-alimenti-nei-paesi-extra-ue>

1.1 Definizioni

Il Reg. (UE) 1169/2011 fornisce alcune importanti definizioni, di cui si presentano di seguito le principali ai fini della comprensione della guida, per la lettura completa si rimanda all'articolo 2 del regolamento.

L'**etichetta** è considerata come *“qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore”* (art. 2, c. 2, lett. i).

Il **prodotto alimentare preimballato** è l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività. Essa *“è 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”* (art. 2, c. 2, lett. e). Si esplicita, inoltre, che la definizione di alimento preimballato non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

I **prodotti non preimballati (sfusi)** sono *“alimenti senza preimballaggio o imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta”* (art. 44, p. 1).

Per **collettività** si intende *“qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione, in cui [...] sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale”* (art. 2, c. 2, lett. d).

Per **campo visivo** devono intendersi “*tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale*”, mentre con il termine **campo visivo principale** si fa riferimento al “*campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell’acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l’imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall’operatore del settore alimentare*”.

1.2 Campo di applicazione del Regolamento

Il Regolamento comunitario 1169/2011, nell’ambito del mercato europeo, estende l’**ambito di applicazione** agli alimenti forniti dalle collettività, compresa la loro presentazione e la relativa pubblicità e si applica:

- agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare, quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e quelli destinati alla fornitura delle collettività (rientrano nell’ambito di applicazione, quindi, i pubblici esercizi, le mense, i *catering*)
- ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto, quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il regolamento
- ai prodotti alimentare venduti a distanza (es. e-commerce) come chiarito all’art. 14 del medesimo Regolamento. Nel caso della vendita a distanza devono essere disponibili, prima della conclusione dell’acquisto, tutte le indicazioni obbligatorie, ad eccezione del termine minimo di conservazione o data di scadenza e del lotto. Al momento della consegna devono essere disponibili tutte le indicazioni, comprese quelle relative alla durabilità e al lotto.

Quando il prodotto alimentare è commercializzato in una fase precedente al consumatore (es. grossisti, ristoratori, etc.) si prevedono due casi, indicati all’art. 8, par. 7 del regolamento:

- a) l’alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e in questa fase non vi è vendita a una collettività
- b) l’alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In entrambi i casi sopra riportati, gli operatori del settore alimentare, nell’ambito delle imprese che controllano, devono assicurare che le indicazioni obbligatorie richieste appaiano sul preimballaggio o su un’etichetta ad esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto, se si può garantire

che tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

Inoltre, le indicazioni relative a denominazione dell'alimento, la durabilità del prodotto (termine minimo di conservazione o data di scadenza), le condizioni di conservazione e/o impiego e i riferimenti all'OSA responsabile delle informazioni, devono essere riportate anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

1.3 La lingua ufficiale

Il Regolamento (art. 15) stabilisce che le informazioni presenti sull'etichetta devono essere scritte in una **lingua** facilmente comprensibile per i consumatori del Paese nel quale l'alimento è commercializzato, ad esempio in italiano se l'alimento è commercializzato in Italia. Gli Stati membri, sul loro territorio, possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione, ma è fondamentale che sia sempre presente la lingua del Paese in cui è commercializzato il prodotto. In Italia, ad esempio, la lingua ufficiale è l'italiano, benché sia consentita la presenza di più lingue.

Si ricorda che un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extra-Ue, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.

1.4 Le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie

Il Regolamento (UE) 1169/2011 elenca le menzioni obbligatorie che devono comparire sull'etichetta o direttamente sull'imballaggio e dispone alcuni principi che devono essere seguiti per l'indicazione di queste informazioni.

Le indicazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere **facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili**. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire (art. 13, c. 1).

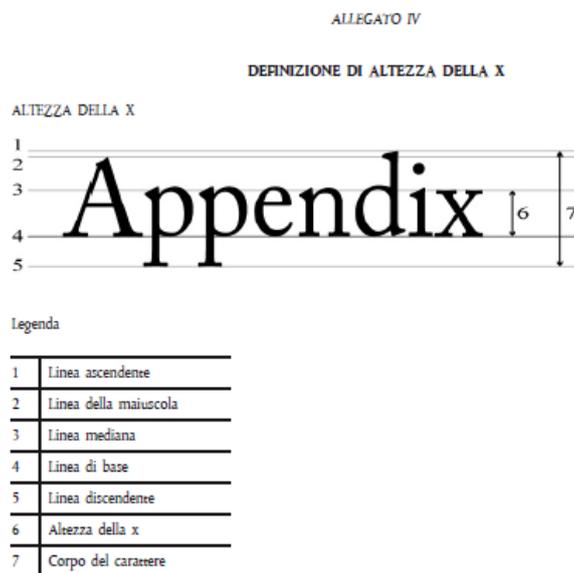
Per **leggibilità** si intende l'apparenza fisica delle informazioni, la quale è determinata da fattori quali le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale e il contrasto significativo tra la scritta e lo sfondo.

Il concetto di **chiarezza** dev'essere inteso nel senso di rendere assolutamente comprensibili le informazioni al consumatore. Non devono essere utilizzati codici, simboli o termini che generino dubbi nell'acquirente, a meno che non siano espressamente consentiti da norme specifiche (si pensi, ad esempio, al numero di lotto). Le aziende devono garantire l'**indelebilità** delle menzioni obbligatorie, ciò è

possibile grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione. Essa, quindi, deve essere considerata valutando anche l'esposizione dell'alimento nel punto di vendita.

La forma e la grandezza dei caratteri utilizzati dipendono dalle dimensioni dell'imballaggio: più è ridotto, più piccoli saranno i caratteri utilizzati per le indicazioni obbligatorie. Per evitare che le indicazioni siano scritte con caratteri troppi ridotti e dunque difficili da leggere, il Regolamento (art. 13) impone che:

- la parte mediana (altezza della x) dei caratteri sia pari o superiore a 1,2 mm, come indicato all'allegato IV
- nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misuri meno di 80 cm², la parte mediana (altezza della x) dei caratteri possa essere pari o superiore a 0,9 mm.



Secondo la normativa, devono comparire nello **stesso campo visivo** (art. 13, par. 5) la **denominazione dell'alimento**, la **quantità netta** e, per le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume, il **titolo alcolometrico volumico effettivo**. Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto.

Il Regolamento prevede che 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, nonché gli imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore è inferiore ai 10 cm², godono di specifiche modalità per l'indicazione delle menzioni obbligatorie (art. 16, c. 1, 2).

Nel caso di contenitori o imballaggi molto piccoli, aventi la superficie maggiore inferiore a 10 cm² (es. prodotti dolciari, caramelle vendute in confezioni molto piccole), è obbligatorio indicare solo le seguenti informazioni:

- denominazione dell'alimento
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato, che provochi allergie o intolleranze, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- quantità netta
- termine minimo di conservazione o data di scadenza.

L'elenco ingredienti è fornito mediante altri mezzi o è messo a disposizione del consumatore su sua richiesta.

Non è consentito utilizzare codici, simboli o termini che possano generare dubbi nell'acquirente, fatta eccezione per quelli consentiti da specifiche norme (es. numero di lotto).

2. Le indicazioni di etichettatura per alimenti preimballati, non preimballati e nell'ambito della somministrazione

La normativa prevede che, a seconda delle modalità di presentazione degli alimenti (preimballati e non preimballati), sia obbligatorio seguire specifiche disposizioni per l'etichettatura. Di seguito si presentano le informazioni obbligatorie, distinguendo gli alimenti preimballati da quelli non preimballati (sfusi).

Non è sempre netta la distinzione tra prodotti preimballati e prodotti non preimballati, vi sono infatti una serie di alimenti che a seconda delle modalità di presentazione possono ricadere nell'una o nell'altra categoria (es. "a libero servizio" della grande distribuzione).

2.1. Alimenti preimballati

Sull'etichetta di un prodotto alimentare preimballato devono essere presenti le seguenti **informazioni obbligatorie**, come indicato all'art. 9 del Regolamento UE 1169/2011:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato, che provochi allergie o intolleranze, usato nella fabbricazione o nella preparazione

di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il Paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

Nel Regolamento non è citata l'indicazione del **lotto**, che nonostante ciò rimane un'indicazione obbligatoria prevista dalla normativa sull'etichettatura e sulla sicurezza alimentare ed, in particolare, dalla Direttiva 2011/91/UE, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

2.1.1 La denominazione dell'alimento

È l'indicazione obbligatoria più importante, in quanto consente al consumatore di identificare immediatamente un alimento e **deve sempre essere presente**. La **designazione di un prodotto alimentare non dev'essere confusa** o sostituita con il marchio aziendale, la denominazione commerciale (che è facoltativa e serve unicamente a qualificare meglio il prodotto), la denominazione protetta come proprietà intellettuale o una denominazione di fantasia.

Secondo il Regolamento (UE) 1169/2011, la denominazione dell'alimento "*è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva*".

Le **denominazioni legali** sono definite sia da regolamenti comunitari, sia da norme nazionali e prevedono il rispetto di specifiche definizioni e composizioni (es. marmellata, miele, bevande spiritose, olio di oliva, etc.). La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti non consente l'utilizzo della denominazione riservata, ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso, a condizione, evidentemente, che sia rispettata la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e che sia posto in vendita con un'altra designazione.

Qualora non sia prevista la denominazione legale, sia essa di derivazione Ue o nazionale, si ricorre alla **denominazione consacrata da usi e da consuetudini**, ad esempio “torrone”, “biscotto”, “gelato”, etc. In questo caso, si tratta di prodotti conosciuti sul **mercato nazionale** con tali denominazioni, ma per i quali non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.

Qualora, infine, manchino sia la denominazione legale, sia quella consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto accompagnata**, se necessario, da **informazioni sul suo utilizzo**, per consentire al potenziale acquirente di identificare l'alimento (es. prodotto dolciario da forno, prodotto a base di carne, etc.).

Molti termini stranieri sono oggi ampiamente diffusi, conosciuti, universalmente accettati e quindi, non necessitano di essere tradotti. Si pensi, ad esempio al termine “*croissant*”, utilizzato come denominazione di vendita di un prodotto da forno. Vi sono, poi, menzioni che non hanno corrispondenti nella lingua italiana e sono, pertanto, intraducibili: è il caso, ad esempio, di “*speck*”, “*hamburger*”, etc.

Con riferimento alla denominazione dell'alimento, si ricorda che essa “*comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente*” (articolo 18 del Reg. UE 1169/2011).

In alcuni casi, questa indicazione è prevista dalla normativa che disciplina determinati prodotti, come quella specifica degli alimenti surgelati e quella del latte.

Gli Allegati III e VI del Regolamento presentano ulteriori specificazioni rispetto a quanto indicato in precedenza.

L'allegato III del Regolamento indica gli alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari:

- alimenti imballati in taluni gas
- alimenti contenenti edulcoranti
- alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio
- bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta
- alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo
- carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

Per i suddetti alimenti sono previste diciture aggiuntive, ad esempio, nel caso degli alimenti contenenti uno o più edulcoranti (autorizzati dal Reg. CE n. 1333/2008) l'espressione “con edulcorante/i” accompagna la designazione del prodotto.

Si rimanda all'Allegato III del Regolamento per maggiori approfondimenti in merito.

L'allegato VI, suddiviso in tre parti, fornisce precisazioni sulle modalità di indicazione delle denominazioni dei prodotti alimentari.

La **parte A** disciplina le informazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento nei seguenti casi:

- La caratterizzazione dello stato fisico o dello specifico trattamento subito dall'alimento è segnalata mediante diciture come "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato", etc.
- Per gli alimenti decongelati prima della vendita si riporta la dicitura "decongelato", salvo casi particolari
- Il trattamento con radiazioni ionizzanti è segnalato mediante le diciture "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"
- La sostituzione di un ingrediente normalmente utilizzato o naturalmente presente con un diverso componente o ingrediente. L'indicazione dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione deve trovarsi in prossimità della denominazione del prodotto e in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) sia pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'art. 13, par. 2 del Regolamento (UE) 1169/2011.
- La presenza di proteine aggiunte (incluse quelle idrolizzate di diversa origine animale) in prodotti e preparazioni a base di carne o in prodotti della pesca deve essere segnalata nella denominazione dell'alimento. È necessario indicare anche l'origine delle proteine aggiunte
- La presenza di acqua aggiunta (se superiore al 5% del peso del prodotto finito) in prodotti e preparazioni a base di carne sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, e in prodotti della pesca e prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti, deve essere segnalata nella denominazione dell'alimento
- I prodotti e le preparazioni a base di carne e i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diversi pezzi, attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi, oppure mediante sistemi diversi, deve essere segnalata mediante le diciture "carne ricomposta" o "pesce ricomposto".

La **parte B** dell'allegato VI prevede requisiti specifici relativi alla designazione delle "carni macinate". L'etichettatura di questi alimenti deve riportare le seguenti diciture: "percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ..." e "rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...", rispettando i criteri di composizione indicati nella tabella sottostante (allegato VI, parte B). Inoltre, è necessario ottemperare ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) 853/2004 con riferimento

all'etichettatura delle carni macinate, alle preparazioni di carni e alle carni separate meccanicamente (CSM) (allegato III, sezione V, capitolo IV).

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/protein e della carne (1)
Carni macinate magre	≤ 7%	≤ 12%
Carni macinate di puro manzo	≤ 20%	≤ 15%
Carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30%	≤ 18%
Carni macinate di altre specie	≤ 25%	≤ 15%

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

Si ricorda che è lasciata facoltà agli Stati membri di autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate non conformi ai criteri fissati nella precedente tabella "mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'art. 5, par. 1, del Regolamento (CE) n. 853/2004" (bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione).

La **parte C**, infine, indica i requisiti relativi alla designazione dei budelli per insaccati, precisando che, qualora un budello per siffatta produzione non sia commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.

Denominazioni uguali per prodotti differenti

In linea generale è consentito utilizzare, nello Stato membro di commercializzazione, la denominazione prevista nel Paese di produzione per gli alimenti realizzati in conformità ai requisiti della normativa nazionale; tuttavia, se tale denominazione non consente ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento (art. 17, p. 2 del Reg. 1169/2011).

In casi eccezionali, secondo l'art. 17, c. 3 del Regolamento comunitario, non è utilizzata la denominazione dell'alimento dello Stato membro di produzione, nello Stato membro di commercializzazione, se i prodotti che essa designa nello Stato

membro di produzione è talmente diversa, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione e non risulta sufficiente accompagnarla da informazioni descrittive.

2.1.2 L'elenco degli ingredienti

L'ingrediente è definito come *“qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti”* (art. 2, par. 2, lett. f).

Un ingrediente che si presenti nel prodotto finito in una **forma modificata** per caratteristiche, composizione o altro, dev'essere menzionato con il **nome con cui era identificato al momento della preparazione dell'alimento**. Si pensi, ad esempio, ad un prodotto da forno preparato con dello yogurt: esso, una volta cotto, non conterrà più fermenti lattici vivi, ma nell'elenco degli ingredienti sarà comunque indicato con la menzione “yogurt”.

Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica (art. 18, par. 2). L'elenco degli ingredienti deve recare un'intestazione o essere preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola “ingredienti” o che la comprende. In esso sono presenti tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (art. 18, par. 1): ciò implica che nel prodotto finito tale ordine possa subire, a causa del processo di produzione, una sostanziale modifica.

Nell'elencazione degli ingredienti dev'essere riportata anche l'indicazione dello stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o dello specifico trattamento che esso ha subito, nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente (art. 18 e All. VI).

L'allegato VII del Regolamento approfondisce, strutturandola in diverse parti, la tematica relativa all'**indicazione e alla designazione degli ingredienti**. Di seguito è presentata una versione riassuntiva di quanto indicato in tale allegato, al quale si rimanda per una consultazione completa.

Parte A - Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

Per alcuni ingredienti vi sono delle specifiche disposizioni in merito alla loro indicazione in ordine di peso decrescente nell'elenco degli ingredienti. Ad esempio, nel caso di miscele di spezie o piante aromatiche, nelle quali nessuna spezia o

erba aromatica predomini quantitativamente in modo significativo rispetto alle altre, esse possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come "*in proporzione variabile*".

Gli oli e i grassi raffinati di origine vegetale possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "oli vegetali" o "grassi vegetali", immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica ed, eventualmente, anche dalla dicitura "in proporzione variabile". L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio/grasso idrogenato.

Nello stesso paragrafo si indica che l'**acqua aggiunta** e gli **ingredienti volatili** sono indicati nell'elenco degli ingredienti in funzione del loro **peso nel prodotto finito**. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un alimento si determina sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. L'acqua aggiunta può non essere menzionata nell'elenco degli ingredienti qualora il suo peso nel prodotto finito sia inferiore al 5% (All. VII, parte A, punto 1), ad eccezione della carne, delle preparazioni a base di carne, dei prodotti della pesca non trasformati e dei molluschi bivalvi non trasformati: per questi prodotti l'aggiunta di acqua deve sempre essere segnalata, anche se in quantità inferiore al 5%.

Inoltre, l'articolo 20 del regolamento comunitario indica che l'acqua può non essere menzionata nell'elenco degli ingredienti:

- quando è utilizzata nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata
- nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

Parte B - Ingredienti designati con la denominazione di una categoria piuttosto che con una denominazione specifica

Per determinati ingredienti, è possibile indicare nell'elenco soltanto il nome della categoria a cui appartengono anziché utilizzare il nome specifico. Ad esempio, è consentito utilizzare la designazione "formaggio/i" nell'elenco degli ingredienti per qualsiasi specie di formaggio, quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio (in questo caso sarebbe necessario indicare il nome specifico del formaggio nell'elenco degli ingredienti e seguire la regola del QUID, come specificato in seguito).

Gli oli e grassi raffinati di origine animale, allo stesso modo, possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "olio"/ "grasso"/ "materia grassa" accompagnata dal termine "animale" oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio o di un grasso idrogenato.

Parte C - Ingredienti designati con la denominazione della categoria seguita dalla denominazione specifica o dal numero E

In questa parte è riportato l'elenco delle categorie degli **additivi** e degli **enzimi alimentari** che devono essere designati nell'elenco degli ingredienti mediante la **denominazione della categoria, seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E** (es. addensante: agar agar, E 406). Nel caso un ingrediente appartenga a più categorie, è indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

Acidificanti	Coloranti
Addensanti	Conservanti
Agenti antiagglomeranti	Correttori di acidità
Agenti antischiumogeni	Edulcoranti
Agenti di carica	Emulsionanti
Agenti di resistenza	Esaltatori di sapidità
Agenti di rivestimento	Gas propulsore
Agenti di trattamento della farina	Gelificanti
Agenti lievitanti	Sali di fusione (1)
Agenti schiumogeni	Sequestranti
Amidi modificati (2)	Stabilizzanti
Antiossidanti	Umidificanti

(1) Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

(2) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta obbligatoriamente con la sua origine, evidenziando il componente allergizzante come indicato nella legislazione, ad esempio:

Emulsionante: E322 (**soia**) - (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**.

Conservante: E1105 (**uova**) - lisozima da **uova**.

Parte D - Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti

Nell'elenco degli ingredienti, gli **aromi** devono essere indicati con i termini:

- “aroma(i)” oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell’aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all’art. 3, par. 2, lettere b), c), d), e), f), g) e h), del Regolamento (CE) 1334/2008
- “aroma(i) di affumicatura” o “aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)” (ad esempio, un aroma di affumicatura prodotto a partire dal faggio), se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all’art. 3, par. 2, lettera f), del Regolamento (CE) 1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

Il termine “naturale” per descrivere un aroma è utilizzato conformemente a quanto disposto nell’art. 16 del Regolamento (CE) n. 1334/2008.

La chinina e/o la caffeina, utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento, sono designate nell’elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine “aroma(i)”.

Parte E – Designazione degli ingredienti composti

Un **ingrediente composto** è costituito da due o più ingredienti. Esso può figurare nell’elenco degli ingredienti con la propria denominazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall’uso, rispettando l’ordine di peso decrescente, e dev’essere immediatamente seguita dall’enumerazione dei suoi componenti, ad esempio “confettura di albicocche (albicocche, zucchero, etc.)”.

L’indicazione dei componenti di un ingrediente composto non è obbligatoria:

- a) se la composizione dell’ingrediente composto è definita dalla legislazione vigente dell’Unione e l’ingrediente stesso rappresenta meno del 2% del prodotto finito (es. confettura, cioccolato, etc.)
- b) se l’ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- c) se l’ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa dell’Unione non rende obbligatorio l’elenco degli ingredienti (es. vino, etc.).

Ciò premesso, nel caso di una torta preparata con confettura di albicocche, l’indicazione della lista degli ingredienti potrà variare a seconda della percentuale della confettura, rispetto al prodotto finito:

- se confettura <2%: “confettura di albicocche”
- se confettura >2%: “confettura di albicocche (albicocche, zucchero, etc.)”

L’articolo 21 del regolamento indica che è possibile omettere nell’elenco degli ingredienti gli additivi e gli enzimi alimentari la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più

ingredienti di tale alimento, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito o se sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici. Si ricorda che in entrambi i casi, per poter omettere tali ingredienti dall'elenco, occorre poter dimostrare, mediante documentazione, il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa.

- In alcuni casi è obbligatorio fornire **un'indicazione quantitativa di un ingrediente** o di una categoria di ingredienti (**Ingrediente caratterizzante evidenziato - QUID**). È definito "QUID" e indica la quantità media degli ingredienti che:
- figurano nella denominazione dell'alimento o sono generalmente associati a tale denominazione dal consumatore (es. biscotti con cioccolato)
- sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche (es. gocce di cioccolato disegnate in etichetta)
- o che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare.

Il QUID viene espresso come percentuale in peso e deve essere riportato nella denominazione dell'alimento oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione (art. 22 del Regolamento).

La precedente disposizione non si applica:

- nel caso di un ingrediente o una categoria di ingredienti:
 - il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5
 - la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione
 - che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione
 - che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel Paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili
- quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura
- nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 (miscele ortofruttili e funghi) e 5 (spezie o piante aromatiche).

Per alcuni alimenti, di seguito indicati, **non è richiesto un elenco degli ingredienti**:

- gli **ortofruttili freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi
- le **acque gassificate** dalla cui descrizione risulti tale caratteristica
- gli **aceti di fermentazione** provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti

- i **formaggi**, il **burro**, il **latte** e le **creme di latte fermentati**, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi
- alimenti che comprendono **un solo ingrediente** a condizione che la denominazione dell'alimento sia identica alla denominazione dell'ingrediente oppure consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

Si ricorda che qualsiasi deroga decade in presenza di ingredienti allergeni, i quali vanno sempre indicati come riportato nel seguito.

2.1.3 Gli allergeni

Il Regolamento UE 1169/2011 sancisce l'obbligatorietà dell'indicazione di *“qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata”*. Tale informazione risulta fondamentale specialmente per le persone affette da allergie/intolleranze alimentari e, più in generale, per tutti i consumatori in quanto consente di conoscere l'esatta composizione degli alimenti. A tal fine, l'obbligo di indicare la presenza di ingredienti allergenici è valido **per i prodotti preimballati, per i prodotti non preimballati (sfusi) e per i prodotti somministrati**.

Di seguito si elencano le sostanze/prodotti che provocano allergie o intolleranze riportate nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011.

- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorosan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
 - maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
 - sciroppi di glucosio a base d'orzo
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- Crostacei e prodotti a base di crostacei

- Uova e prodotti a base di uova
- 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
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
 - tocoferoli misti naturali (E306), 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
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - lattiolio
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

La **denominazione della sostanza** figurante nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 deve **comparire nell'elenco degli ingredienti** e la sua presenza dev'essere **evidenziata** attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo**.

Il nome dell'allergene deve essere ripetuto ogni volta che è presente, dunque anche quando è apportato da più ingredienti o coadiuvanti tecnologici utilizzati nella preparazione dell'alimento (art. 21, par. 1).

Nel caso in cui non sia presente l'elenco degli ingredienti, la presenza degli allergeni dev'essere indicata mediante il termine "contiene", seguito dalla denominazione della sostanza figurante nell'elenco dell'Allegato II.

Su molte etichette di prodotti alimentari è presente una generica avvertenza "può contenere tracce di ...". Questo accorgimento è sempre più diffuso a causa della **responsabilità giuridica, che potrebbe derivare al produttore**, per effetto della presenza di allergeni in tracce da contaminazione crociata. Quando **nel processo di lavorazione non è possibile escludere la contaminazione crociata (tracce) da altre sostanze allergeniche, impiegate in altri cicli produttivi, attraverso la condivisione di superfici ed attrezzature**, nonostante l'applicazione delle procedure di autocontrollo, potrebbe verificarsi, infatti, il rischio che alcune tracce di residui possano permanere nel prodotto finito. In tali casi è facoltà del fabbricante ricorrere o meno all'utilizzo di queste diciture cautelative per tutelare maggiormente una fascia particolare di consumatori. Si ricorda che le diciture sopramenzionate **non sono previste dalla legislazione**, sono **avvertenze precauzionali**, facoltative.

Nello stesso Regolamento sono contemplate, tra le indicazioni fornite su base volontaria (art. 36), quelle relative alla presenza accidentale di sostanze allergeniche. L'intenzione della Commissione europea è di fornire indicazioni ben precise e uguali per tutte le aziende per informare il consumatore sulla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza. **Tali indicazioni sono però subordinate a ulteriori provvedimenti di attuazione.**

2.1.4 La quantità netta

La quantità netta di un alimento è espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche. La normativa richiede l'indicazione di un numero e di un'unità di misura (ad es. 200 g).

Per i prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità si esprime come **quantità nominale**, ossia la massa o il volume indicato sull'imballaggio che corrisponde alla quantità di prodotto netto che si ritiene debba contenere (cioè la quantità media che un particolare imballaggio può contenere) e che tiene conto delle tolleranze previste dalle normative vigenti. Per i prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale dev'essere indicata con un carattere avente un'altezza minima di:

- 6 mm, se la quantità è superiore a 1000 (g o ml)
- 4 mm, se la quantità è superiore a 200 fino a 1000 (g o ml)
- 3 mm, se la quantità è superiore a 50 fino a 200 (g o ml)
- 2 mm, se la quantità è inferiore o uguale a 50 (g o ml)

Gli operatori possono seguire nel confezionamento la normativa nazionale o comunitaria (es. Legge 690/1978 e s.m.i., D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391 s.m.i., D. Lgs 25 gennaio 2010, n. 12), in entrambi i casi si devono documentare le registrazioni dei pesi.

Nella **vendita a peso netto** la quantità indicata è il peso netto del prodotto stesso; si tratta di un peso fisso, che non ammette tolleranze.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria (allegato IX, punto 1) per gli alimenti:

- che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al peso o pesati davanti all'acquirente
- la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml (tale deroga non si applica nel caso delle spezie o delle piante aromatiche)
- che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero di pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno oppure che sia indicato in etichetta.

È altresì specificato che quando un preimballaggio è costituito da due o più **preimballaggi individuali** contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto (allegato IX, punti 3 e 4), *“l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale”*. Questa indicazione, tuttavia, non è obbligatoria quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato

dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale ed il numero totale degli imballaggi individuali.

Quando un alimento solido è presentato in un **liquido di copertura** (es. peperoni sott'aceto), viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato (es. prodotti ittici), il peso netto dell'alimento non include la glassa.

Per "liquido di copertura" (allegato IX, punto 5) si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto:

- acqua
- soluzioni acquose di sali
- salamoia
- soluzioni acquose di acidi alimentari
- aceto
- soluzioni acquose di zuccheri
- soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti
- succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

2.1.5 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

La durabilità di un prodotto alimentare può essere indicata mediante il termine minimo di conservazione oppure con la data di scadenza.

Il **termine minimo di conservazione (TMC)** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La **data di scadenza** sostituisce il TMC nel caso di prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico e che, quindi, dopo un breve periodo potrebbero costituire un pericolo immediato per la salute del consumatore.

Per stabilire se sia più opportuno indicare il TMC oppure la data di scadenza, l'azienda deve considerare diversi fattori che influenzano la shelf-life del prodotto (es. caratteristiche fisico-chimiche, packaging, eventuale utilizzo di additivi, etc.). La conservabilità degli alimenti può essere stabilita anche mediante prove di conservazione effettuate da laboratori specializzati, sulla base di informazioni tecnico-scientifiche documentate o dati storici.

Il TMC dev'essere indicato con la dicitura “**da consumarsi preferibilmente entro il**”, se la data indica il giorno, il mese e l'anno (ad esempio, “entro il 17 gennaio 2018”), oppure “**da consumarsi preferibilmente entro fine**” negli altri casi. Tali espressioni sono seguite dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (“vedi bordo di chiusura”, “vedi sul tappo”, etc.).

Dopo aver stabilito la durabilità dei prodotti, occorre riportare in etichetta il termine minimo di conservazione o la data di scadenza e il rispetto di quanto indicato nel Reg. UE 1169/2011 e utilizzando le frasi previste nello stesso regolamento.

Prodotti che non richiedono l'indicazione del TMC

- **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- **vini**, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché le bevande dei codici NC 2206 00 ottenute da uva o mosto d'uva
- **bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10%** in volume
- **prodotti della panetteria e della pasticceria** che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione
- **aceti**
- **sale da cucina**
- **zuccheri allo stato solido**
- **prodotti di confetteria** consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati o colorati
- **gomme da masticare** e prodotti analoghi.

La **data di scadenza** dev'essere indicata utilizzando la locuzione “**da consumare entro**”, seguita dalla data stessa o dall'indicazione del punto della confezione dove figura. Essa è espressa con l'indicazione, nell'ordine e in forma chiara, del giorno, del mese ed eventualmente dell'anno ed è obbligatorio indicarla su ogni **singola porzione preconfezionata**. L'indicazione della data di scadenza prevede che siano obbligatoriamente indicate anche le condizioni di conservazione.

Per la **carne**, le **preparazioni a base di carne** e i **prodotti non trasformati a base di pesce congelati** (allegato III, p. 6), il Regolamento prevede che sia indicata anche la **data di congelamento**, nel caso di prodotti sottoposti a tale trattamento. La data di congelamento è indicata dall'espressione “**congelato il ...**”, seguita dalla data stessa oppure dall'indicazione del punto in cui essa è riportata in etichetta.

2.1.6 Il responsabile delle informazioni sugli alimenti

Sull'etichetta del prodotto alimentare deve figurare il responsabile delle informazioni in materia di etichettatura, il quale non é necessariamente il **produttore o il confezionatore**. Egli deve garantire la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni dell'Unione europea, sia di quelle nazionali.

L'operatore responsabile compare in etichetta con il suo nome o la sua ragione sociale e l'indirizzo per esteso. Il sito Internet, l'e-mail e il numero d'iscrizione al Registro Imprese sono eventualmente aggiuntivi, ma non sostituiscono l'indirizzo come inteso dal Regolamento.

Il par. 3 del medesimo articolo prevede che gli operatori del settore alimentare che non redigono l'etichetta, ma che forniscono gli alimenti, sono tenuti in ogni caso a conoscere le regole relative all'etichettatura e, pertanto, in base alle informazioni in loro possesso, non devono vendere alimenti con etichette incomplete e/o con indicazioni non riportate secondo le regole vigenti. Ad esempio, se un allergene (es. farina di grano tenero) non è correttamente evidenziato, il venditore diventa corresponsabile (insieme a chi compare in etichetta come responsabile delle informazioni) della non conformità dell'etichetta, se pone il prodotto in vendita.

Al par. 4 si specifica che gli operatori che non hanno redatto l'etichetta non possono modificarla, se con la modifica si potrebbe creare confusione nel consumatore. Se, al contrario, la modifica non compromette la chiarezza delle informazioni per i consumatori, questa potrà essere effettuata sotto la responsabilità dell'operatore stesso.

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare, inoltre, che le informazioni sugli alimenti non preimballati, destinati al consumatore finale o alle collettività, siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti e li pone in vendita.

Si ricorda che, allo stato attuale, il Regolamento non prevede l'indicazione obbligatoria della **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**. Diciture come "prodotto da ...", "confezionato da ...", "distribuito da ..." non sono obbligatorie per legge, ma possono essere mantenute come informazioni volontarie aggiuntive, purché non inducano in confusione e non siano sostitutive dell'operatore responsabile delle informazioni obbligatorie sul prodotto.

Gli alimenti di origine animale, che provengono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento, devono essere contrassegnati dal **marchio di identificazione** o dalla **bollatura sanitaria** nel caso delle carni, come previsto dalla normativa specifica sugli alimenti di origine animale.

2.1.7 Il titolo alcolometrico volumico

Il titolo alcolometrico volumico effettivo è un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle **bevande che contengono più dell'1,2% di alcol in volume** (vino, birra, liquori, acquaviti, etc.). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non dev'essere menzionato il titolo alcolometrico volumico, sebbene l'alcol debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (es. nei dolci). Si ricorda che l'indicazione del titolo alcolometrico deve comparire nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda e della quantità netta. (art. 13, par. 5).

In generale, il titolo alcolometrico volumico deve essere indicato da una cifra con non più di un decimale ed essere seguito dal simbolo “% vol.” e può essere preceduto dal termine “alcol” o dall'abbreviazione “alc.”, così come indicato all'Allegato XII del Regolamento. Sono inoltre indicate le tolleranze consentite, positive e negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico, espresse in valori assoluti.

2.1.8 Il lotto di produzione

L'indicazione del **lotto di produzione** è obbligatoria ai sensi della Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare. Tale indicazione consente anche una rapida identificazione dei prodotti che possono presentare un rischio sanitario, adempiendo a quanto disposto dall'art. 18 del Regolamento (CE) 178/2002 sulla **rintracciabilità** degli alimenti. Infine, si ricorda il Regolamento (UE) 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale, che per tali prodotti prevede tra le indicazioni obbligatorie quella relativa al lotto.

La sua indicazione, eccetto i casi di esenzione, è **condizione imprescindibile per la commercializzazione dei prodotti alimentari**.

La partita è determinata dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione.

Esso è apposto *“in modo da essere **facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile** ed è preceduto dalla lettera “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni in etichetta”*.

L'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o su un'etichetta apposta su di esso.

L'indicazione del lotto non è richiesta (art. 2 della Direttiva 2011/91/UE) nei seguenti casi:

- a) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento

- ii) avviati verso organizzazioni di produttori
 - iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione
- b) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono confezionate, sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono confezionate ai fini della loro vendita immediata
- c) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²
- d) alle porzioni individuali di gelato alimentare, ma l'indicazione che consente di identificare la partita deve figurare sulle confezioni multiple.

2.1.9 Le condizioni particolari di conservazione, le condizioni d'impiego e le istruzioni per l'uso

Le indicazioni relative alle modalità di conservazione e di utilizzo devono essere fornite qualora il prodotto necessiti di particolari accorgimenti per essere consumato o conservato, ad es. qualora sia importante mantenere il prodotto al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore, in ambienti secchi, oppure in alcuni casi devono essere indicate le condizioni di conservazione da seguire e/o il periodo di consumo dopo l'apertura della confezione originale (art. 25, par. 2 del Reg. UE 1169/2011).

Il Regolamento specifica che per i prodotti che riportano in etichetta la data di scadenza, è obbligatorio inserire le condizioni di conservazione da rispettare.

Le **istruzioni d'uso** devono figurare in etichetta qualora vi sia l'effettiva esigenza che il consumatore utilizzi l'alimento in un determinato modo per poterlo gustare a meglio. Sono effettivamente necessarie se il **prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato** (ad es. ammollo dei legumi), se sono indispensabili specifici accorgimenti (ad es. seguire uno specifico metodo di cottura), etc.. L'art. 27, inoltre, specifica che la Commissione ha la facoltà di adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'indicazione delle istruzioni per l'uso di taluni alimenti.

2.1.10 L'origine e la provenienza

È necessario riportare in etichetta il Paese d'origine o il luogo di provenienza se *“l'omissione di tali informazioni può indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza”*. Di conseguenza, l'inserimento in etichetta di bandiere, simboli, parole, etc. che richiamano un Paese differente da quello di

produzione di un prodotto (es. un formaggio che riporta sull'etichetta i colori della bandiera italiana, ma è stato prodotto in Germania) rende obbligatorio inserire l'indicazione dell'origine, in quanto la sua omissione potrebbe indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento.

Per “luogo di provenienza” si intende “*qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento*”, mentre il “Paese d'origine”, ai fini del Reg. UE 1169/2011, si riferisce all'origine di tale prodotto come definita dal Codice doganale comunitario Regolamento UE 952/2013, cioè il luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o, nel caso di concorso di due o più Paesi nella sua realizzazione, il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale.

Per alcuni prodotti alimentari vi sono delle normative specifiche di settore che impongono l'indicazione dell'origine con le relative modalità di espressione. È il caso dei prodotti alimentari di seguito indicati, per i quali la specifica normativa di settore dispone l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta:

- prodotti ortofrutticoli: Regolamento (UE) 543/2011
- carni bovine: Regolamento (CE) 1760/2000;
- carni suine, ovine, caprine e volatili: Regolamento (UE) 1337/2013
- olio di oliva: Regolamento (CE) n. 29/2012
- prodotti ittici: Regolamento (UE) 1379/2013
- uova: Regolamento UE 1308/2013
- miele: D. Lgs. 179/04
- latte fresco: D.M. 27/05/2004
- passata di pomodoro: D.M. 17/02/2006.
- latte: D.M. 09/12/2016

Si segnala che di recente la Gazzetta Ufficiale ha pubblicato il **decreto Ministeriale 9 dicembre 2016** riguardante l'indicazione **dell'origine della materia prima per il latte e i prodotti lattiero caseari** da esso derivati, indicati all'Allegato I del medesimo decreto, preimballati. Tale decreto entrerà in vigore da aprile 2017, ossia 90 giorni dopo la sua pubblicazione. Si ricorda inoltre che tali disposizioni si applicano soltanto nel caso di prodotti **fabbricati o commercializzati in Italia**. Si segnala, inoltre, che è stata emessa una circolare per fornire chiarimenti ad alcuni dubbi interpretativi concernenti l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, alla quale si rimanda per completezza (Circolare Ministero dello Sviluppo Economico - 2 febbraio 2017).

L'indicazione dell'origine del latte o del latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari prevede che sull'etichetta siano riportate le seguenti diciture:

- “paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte

- “Paese di condizionamento o di trasformazione”: nome del paese nel quale è stato condizionato o trasformato il latte
- “origine del latte”: nome del Paese, se le operazioni sono state svolte nello stesso Paese.

Nel caso in cui la mungitura, il condizionamento o la trasformazione del latte avvenga in più Paesi, l’indicazione dell’origine può essere segnalata come segue:

- “latte di Paesi UE” oppure “latte di Paesi non UE” per la mungitura;
- “latte condizionato o trasformato in paesi UE” oppure “latte condizionato o trasformato in Paesi non UE” per l’operazione di condizionamento o trasformazione.

Inoltre, il Regolamento UE 1169/2011 prevede che le informazioni relative all’origine siano fornite anche per i seguenti alimenti:

- per i tipi di carne diverse dalle bovine e dalle precedenti
- per le carni utilizzate come ingrediente
- gli alimenti non trasformati, i prodotti a base di un unico ingrediente, l’ingrediente che rappresenta più del 50% di un alimento.

Tali disposizioni sono subordinate ad ulteriori provvedimenti di attuazione e, ad oggi, non sono ancora stati emanati gli atti esecutivi.

Quando il Paese di origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

- è indicato anche il Paese di origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario oppure
- il Paese di origine o il luogo di provenienza dell’ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell’alimento.

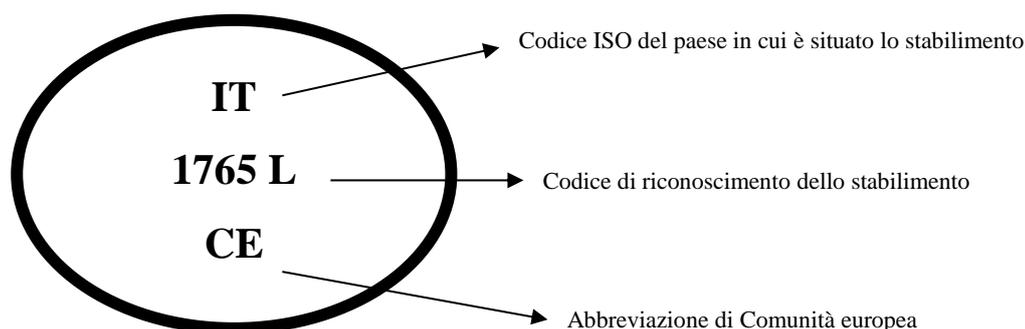
Tuttavia, anche l’applicazione di tali regole è subordinata all’adozione di atti di esecuzione, che la Commissione non ha ancora elaborato.

2.1.11 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria

Gli stabilimenti che lavorano prodotti di origine animale sono sottoposti a specifici requisiti di igiene (Reg. CE 853/2004), oltre a quelli generali previsti dal Reg. CE 852/2004, e possono operare soltanto se ottengono un numero di riconoscimento. I prodotti di origine animale provenienti da stabilimenti quali macelli, laboratori di sezionamento carni, stabilimenti che trasformano uova, etc., così come indicato nella “Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004” (DGR 5-5600, allegato II), sono contrassegnati da un bollo sanitario ai sensi del Reg. CE 854/04 o da un marchio di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/04.

Il marchio di identificazione deve riportare:

- il nome del **Paese in cui è situato lo stabilimento** (indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente)
- il **numero di riconoscimento dello stabilimento**
- l'**abbreviazione CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EÜ, EY, EK, WE** nel caso esso sia apposto in uno stabilimento all'interno della Comunità e deve essere di forma ovale. Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della stessa.



Il marchio di identificazione deve essere leggibile, indelebile e i suoi caratteri devono essere facilmente decifrabili.

È necessario che sia apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione e, nel caso in cui sia rimosso l'imballo e/o il confezionamento oppure il prodotto sia nuovamente elaborato in altro stabilimento, dovrà essere apposto un nuovo marchio con il **numero di riconoscimento dell'operatore che ha compiuto l'ultima trasformazione sanitaria**.

Il bollo sanitario delle carni fresche deve riportare:

- il nome del **Paese in cui lo stabilimento è situato** (può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO),
- il **numero di riconoscimento del macello** e, se apposto in un macello all'interno della Comunità
- l'**abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB, WE** nel caso esso sia apposto in uno stabilimento all'interno della Comunità.

Il bollo sanitario deve essere di forma ovale (se apposto in un macello situato all'interno della Comunità) di dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza.

Nel caso di **agnelli, capretti e suinetti**, le dimensioni e i caratteri del bollo sanitario possono essere ridotti in proporzione alla taglia delle carcasse.

Il bollo sanitario può, tuttavia, essere rimosso dalle carni qualora esse siano trattate, tagliate o lavorate in altro stabilimento; in questo caso, il prodotto ottenuto sarà contrassegnato dal marchio d'identificazione dello stabilimento nel quale tali fasi sono avvenute.

Nel caso in cui sia stata effettuata una macellazione di urgenza al di fuori del macello, le carni devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo, né col marchio di identificazione.

Nel caso di **importazione di prodotti di origine animale da Paesi extracomunitari**, l'art. 6 del Regolamento (CE) 853/2004 stabilisce che operatori di settore devono provvedere affinché l'importazione avvenga esclusivamente se il Paese terzo di spedizione e lo stabilimento da cui il prodotto è stato ottenuto e spedito figurano negli **elenchi previsti e compilati a norma del Regolamento (CE) n. 854/04** (artt. 11 e 12).

Nel caso di importazione di carni fresche, di **carni macinate, di preparazioni di carni, di prodotti a base di carne e di CSM** (carne separata meccanicamente), la materia prima utilizzata per la loro produzione deve provenire da macelli e da laboratori di sezionamento compresi negli elenchi previsti dal Regolamento (CE) n. 854/04 (art. 12). Per i **molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati ed i gasteropodi marini**, l'area di produzione è riportata su apposito elenco (art. 13).

Il prodotto importato deve soddisfare, in ogni caso, tutti i requisiti richiesti dal Regolamento (CE) n. 852/04 e 853/04, compresi quelli relativi alla bollatura sanitaria e alla marchiatura di identificazione. A questi, si aggiunge la disciplina comunitaria inerente i **controlli all'importazione** dei prodotti di origine animale.

2.2 Alimenti non preimballati

Gli alimenti non preimballati (sfusi) sono i prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, oppure sono imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, o preimballati per la vendita diretta.

Il Reg. UE 1169/2011, all'art. 44, dispone che l'unica informazione che deve essere fornita obbligatoriamente è quella riguardante gli **ingredienti o i coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze**, elencati nell'Allegato II del medesimo regolamento. Agli Stati membri è consentito adottare disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di ulteriori indicazioni, purché tali disposizioni non siano in contrasto con quelle comunitarie. Di conseguenza, dal momento che non risultano provvedimenti che implementano a livello nazionale l'art. 44 del Reg. UE 1169/2011, così come non risultano provvedimenti che disattendono o si discostano dall'art. 16 del D. Lgs 109/92 (normativa nazionale in tema di etichettatura, che è stata in parte superata dal regolamento comunitario, ma che per alcune parti resta in vigore e in

applicazione), è necessario integrare le disposizioni del Reg. (UE) 1169/2011 e del D. Lgs 109/92 (art. 16). Di conseguenza oltre all'informazione sugli ingredienti allergenici, secondo la normativa italiana, per i prodotti non preimballati sono da indicarsi anche:

- denominazione dell'alimento;
- elenco ingredienti, salvo i casi di esenzione;
- modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili, ove necessario;
- data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno;
- titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% di alcol in volume;
- percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

2.3 Alimenti somministrati

Nella nota emanata dal Ministero della Salute il 6 febbraio 2015 si precisa che i consumatori debbano essere informati in merito all'indicazione degli allergeni (All. II del Reg. 1169/2011) contenuti nei cibi somministrati o comunque esposti. A tal fine, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura (es. ristoranti, mense, scuole, ospedali, catering, etc.) oppure per mezzo di un veicolo, di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le **informazioni relative alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze**. Le informazioni devono essere riportate in modo da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

È possibile assolvere all'obbligo di informazioni al cliente, per le singole preparazioni, utilizzando una delle seguenti modalità:

- riportando le informazioni relative agli allergeni sul menù o cartello o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico - purché quest'ultimo non sia l'unico messo a disposizione - da tenere bene in vista. Ad esempio, se in una pasta al ragù è presente il sedano quale ingrediente del ragù, allora occorre mettere in evidenza la parola **sedano** nel menù, accanto al piatto che lo contiene;

- indicando, per iscritto e in maniera chiara e ben visibile, la dicitura, o frase simile, *“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”*;

- indicazione, per iscritto sul menù, sul registro oppure su apposito cartello, della dicitura: *“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”*.

È a discrezione di ciascun operatore scegliere quale sia la modalità che più si adatta alla propria organizzazione e dimensione aziendale, purché la presenza di allergeni venga correttamente segnalata.

3. L'etichettatura nutrizionale

Il Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori, prevede che a partire dal 13 dicembre 2016 la dichiarazione nutrizionale sia riportata obbligatoriamente sull'etichetta dei prodotti alimentari.

Le informazioni nutrizionali in essa contenute favoriscono scelte alimentari e dietetiche consapevoli, in quanto consentono al consumatore di valutare il contenuto di alcuni costituenti degli alimenti, in particolare grassi saturi, zuccheri, proteine, che devono essere considerati con attenzione nella dieta.

È fondamentale che le indicazioni sulle proprietà nutritive siano riportate secondo una modalità che aiuti e che consenta il confronto tra diversi prodotti.

3.1 Obblighi ed esenzioni

La dichiarazione nutrizionale è armonizzata in tutta l'Unione europea con norme sul contenuto e sulla presentazione previste nel Reg. UE 1169/2011 (art. 30 e seguenti). Questa modalità di etichettatura, tuttavia, **non si applica agli integratori alimentari e alle acque minerali** (art. 29), in quanto per questi prodotti sono previste norme specifiche di informazione nutrizionale (ad esempio, per gli integratori alimentari la Direttiva 2002/46/CE recepita dal D. Lgs. 169/2004).

Dal 13/12/2016 è diventato **obbligatorio riportare la dichiarazione nutrizionale per gli alimenti preimballati**. Alcuni prodotti alimentari sono esentati dal riportare la dichiarazione nutrizionale; essi sono elencati all'Allegato V del Regolamento, al quale si rimanda. Tra questi, si segnalano a titolo di esempio, i prodotti non trasformati monoingrediente (es. farina, riso) o che comprendono una sola categoria di ingredienti (es. miscuglio di legumi). Qualora questi alimenti fossero sottoposti a "trattamento" secondo quanto stabilito dal Reg. 852/2004, l'esenzione non sarebbe più valida. È il caso del riso parboiled, del latte UHT, che vengono sottoposti a un trattamento termico e per il quale è necessario, dunque, riportare i valori nutrizionali.

Sono esentati dall'obbligo di fornire una dichiarazione nutrizionale anche **gli alimenti confezionati artigianalmente forniti in piccole quantità direttamente dal fabbricante al consumatore o a strutture locali di vendita**. In merito a questa esenzione, si segnala che il 16/11/2016 è stata emanata una Circolare dal Ministero dello Sviluppo Economico e dal Ministero della Salute nella quale si stabilisce che per "fabbricante di piccole quantità di prodotti" si intende un'impresa con un numero di occupanti inferiore a 10 e con un fatturato che non supera i 2 milioni di euro all'anno. Per rispettare nella sua totalità la deroga del punto 19 dell'allegato V, è necessario che gli alimenti siano venduti direttamente

al consumatore (senza intermediari) e a “livello locale”, cioè nella provincia o nelle province confinanti.

Le **bevande alcoliche** con un titolo alcolometrico superiore a 1,2% vol. sono esentate dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale (Art. 16 del Reg. UE 1169/2011).

Nel caso in cui sia presente un “claim”, cioè un'indicazione nutrizionale e/o salutistica (Reg. CE 1924/2006 e s.m.i.), come ad esempio “a ridotto contenuto calorico”, “a basso contenuto di sale”, “fonte di fibre”, etc., **occorre sempre riportare sull'etichetta la dichiarazione nutrizionale, anche nel caso degli alimenti esentati.**

Per gli **alimenti non preimballati** (es. pane, frutta, etc.) non vi sono obblighi di riportare la dichiarazione nutrizionale, neppure in presenza di claims nutrizionali o salutistici.

L'etichettatura nutrizionale obbligatoria per i prodotti alimentari su cui è riportata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute (claims) e per gli alimenti addizionati di vitamine e minerali deve seguire le disposizioni indicate negli articoli 49 e 50 del Reg. UE 1169/2011.

Il Reg. 1169/2011 precisa, all'art. 31, che i valori medi da riportare nella dichiarazione nutrizionale possono essere ottenuti in modo alternativo tra loro:

- dall'analisi dell'alimento
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali)
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti e accettati.

Si segnalano le tabelle pubblicate sul sito del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) all'indirizzo

http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html

Sono anche presenti le tabelle BDA (Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici) pubblicate dall'Istituto europeo di oncologia (IEO) all'indirizzo

<http://www.bda-ieo.it/>

L'**operatore** alimentare che riporta la dichiarazione nutrizionale **deve conservare la documentazione che ha consentito la redazione della tabella.** È responsabilità dell'operatore alimentare decidere se effettuare calcoli basandosi su dati medi o se operare un controllo puntuale sui prodotti.

3.2 Modalità di presentazione delle informazioni obbligatorie

Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora non vi sia spazio sufficiente, le informazioni possono essere disposte in forma lineare. Devono risultare ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili e vanno riportate in una lingua comprensibile per il consumatore del Paese in cui avviene la commercializzazione. Così come per le altre informazioni obbligatorie, anche per la dichiarazione nutrizionale l'altezza dei caratteri (altezza della x) deve essere pari o superiore a 1,2 mm oppure pari o superiore a 0,9 mm nel caso in cui la superficie maggiore dell'imballaggio sia inferiore a 80 cm².

La dichiarazione nutrizionale dev'essere posizionata nel medesimo **campo visivo** e non suddivisa su diverse parti della confezione; in questo caso, sono parte integrante e accompagnano le quantità di elementi nutritivi anche gli indicatori comparativi utili a individuare le proprietà nutrizionali, come ad esempio l'apporto rispetto al Consumo di Riferimento.

La dichiarazione nutrizionale prevede che siano presenti le seguenti **indicazioni obbligatorie**, secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011, e che le stesse siano presentate seguendo l'ordine previsto per i costituenti obbligatori, come indicato nell'allegato XV:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui	
- zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Occorre rispettare obbligatoriamente l'elenco dei nutrienti espressi come "Valori medi per 100 g/100 ml di prodotto", seguendo l'ordine prescritto, con le diciture indicate (es. "proteine" e non "protidi", "sale" e non "sodio") e con le unità di misura specificate, comprese le maiuscole e minuscole.

Si ricorda che con il termine "sale" si intende il valore di sodio moltiplicato per 2,5 e non si riferisce al sale come ingrediente. Se è dimostrabile che il sale presente, a seguito di questo calcolo, è dovuto solo al sodio naturalmente presente nell'alimento (es. latte, carne, etc.), è possibile riportare accanto alla dichiarazione nutrizionale l'indicazione che il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Il **valore energetico** è ottenuto moltiplicando la quantità su 100 g o 100 ml di ciascun costituente per lo specifico **coefficiente di conversione** riportato in allegato XIV (es. le proteine apportano 17 kJ/ g corrispondenti a 4 kcal/g) e sommando i valori ottenuti. Da considerare che alcuni elementi contribuiscono all'energia dell'alimento ma non figurano tra i costituenti obbligatori, come ad esempio la fibra: occorrerà tener conto dell'apporto energetico del costituente anche se il valore non viene riportato in etichetta.

Oltre alle suddette informazioni obbligatorie è possibile integrare, secondo le modalità indicate all'All. XV del Reg. UE 1169/2011, le **indicazioni facoltative** relative a uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine. Oltre a queste, **non è possibile inserire altre voci nella tabella.**

**ORDINE DI PRESENTAZIONE DEGLI ELEMENTI ENERGETICI
E NUTRITIVI
(ALL. XV REG. UE 1169/2011)**

Energia	kJ e kcal
Grassi	g
di cui:	
- Acidi grassi saturi	g
- Acidi grassi monoinsaturi	g
- Acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui:	
- Zuccheri	g
- Polioli	g
- Amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g
Vitamine e sali minerali	Unità nell'allegato XIII, parte A, punto 1

Se un costituente è oggetto di un claim e figura tra quelli facoltativi (es. fibra), dev'essere inserito nella tabella. Nel caso in cui sia presente un claim che evidenzia un costituente non previsto nell'allegato XV (ad esempio, acidi grassi omega 3), l'informazione relativa al contenuto deve essere riportata esternamente alla tabella, ma in prossimità di essa.

Nel caso di presenza di **vitamine** (es. vitamina D, vitamina B1, etc.) e **di elementi minerali** (es. fosforo, magnesio, ferro, zinco, etc.) occorre collocarli dopo la voce

“sale” ed è possibile riportarne il contenuto se il valore espresso in % Consumo di Riferimento (CR o AR o VNR) supera il 15% del contenuto espresso in 100 g o 100 ml nel caso di alimenti diversi dalle bevande, o il 7,5% del contenuto espresso in 100 ml nel caso di bevande; è inoltre previsto che, qualora la confezione sia costituita da un'unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, possa essere rapportata al peso della porzione o della razione.

Per le vitamine e gli elementi minerali, le unità di misura variano a seconda del costituente (da verificare nell'allegato XIII), e l'espressione del dato va obbligatoriamente riportata sia su 100 g (o 100 ml) sia in % Consumo di Riferimento (CR o AR o VNR). I valori di riferimento sono riportati nell'allegato XIII del Reg. UE 1169/2011.

VITAMINE E SALI MINERALI CHE POSSONO ESSERE DICHIARATI E RELATIVI CR*

<i>Vitamine e Sali minerali</i>	<i>CR</i>	<i>Vitamine e Sali minerali</i>	<i>CR</i>
Vitamina A	µg 800	Cloruro	mg 800
Vitamina D	µg 5	Calcio	mg 800
Vitamina E	mg 12	Fosforo	mg 700
Vitamina K	µg 75	Magnesio	mg 375
Vitamina C	mg 80	Ferro	mg 14
Tiammina	mg 1,1	Zinco	mg 10
Riboflavina	mg 1,4	Rame	mg 1
Niacina	mg 16	Manganese	mg 2
Vitamina B6	mg 1,4	Fluoro	mg 3,5
Acidoi folico	µg 200	Selenio	µg 55
Vitamina B12	µg 2,5	Cromo	µg 40
Biotina	µg 50	Molibdeno	µg 50
Acido pantotenico	mg 6	Iodio	µg 150
Potassio	mg 2000		

*“Consumi di riferimento”

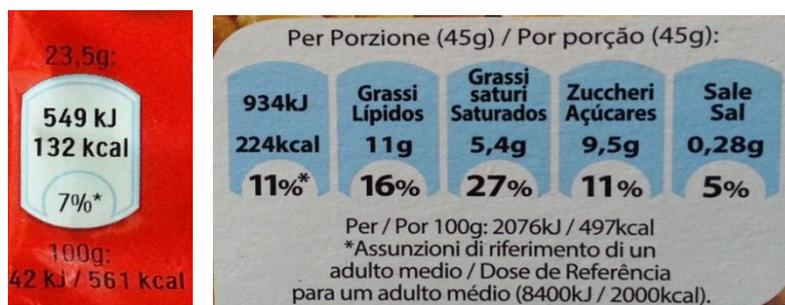
Il valore energetico e le sostanze nutritive indicate nei paragrafi 1 e 2 dell'art. 30 sono **espressi su 100 g o 100 ml**. È consentito accompagnare anche l'espressione **per porzione** o **per unità di consumo**, a condizione che siano riportate sull'etichetta la quantità e il numero delle porzioni o dell'unità di consumo. Si ricorda che per “unità di consumo” si intende l'unità più piccola del prodotto alimentare, ad esempio il biscotto di una confezione o il singolo quadratino di una tavoletta di cioccolato.

Il numero e la quantità delle porzioni o delle unità di consumo, se utilizzate, devono essere posti nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale. Attualmente non sono presenti regole su come calcolare le porzioni per fornire al consumatore una base di confronto uniforme. Ciascuno Stato membro può

adottare forme di presentazione o di espressione diverse in quanto attualmente non esiste un'armonizzazione comunitaria: la Commissione procederà all'emissione di atti, considerando i comportamenti alimentari dei consumatori.

Esiste, per il valore energetico e le sostanze nutritive, la possibilità di indicare anche la percentuale relativa al Consumo di Riferimento (CR o AR), sempre riferita alle quantità per 100 g o 100 ml, secondo i valori riportati in allegato XIII, parte B. Se vengono fornite queste indicazioni, è obbligatorio porre nelle immediate vicinanze la **dicitura supplementare** "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)" e il **richiamo al consumo di riferimento** può essere riportato solo **per porzione** o **per unità di vendita**.

Per i prodotti alimentari preimballati che presentano l'etichettatura nutrizionale (art. 30 par. 3) è possibile **ripetere nel campo visivo principale** o il solo valore energetico o il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso, è possibile esprimere la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale rispetto ai Consumi di Riferimento soltanto per porzione o per unità di consumo. Rimane invece obbligatorio indicare sempre il valore energetico anche per 100 g o 100 ml.



Se l'etichettatura di **alimenti non preimballati** riporta volontariamente una dichiarazione nutrizionale (art. 30 par. 5), è possibile indicare il solo valore energetico, oppure accompagnare al valore energetico il quantitativo in grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. In questo caso, è possibile esprimere il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale rispetto al CR solo per porzione o per unità di consumo.

In aggiunta alle forme di espressione indicate, possono essere utilizzati **forme o simboli grafici oltre a parole o numeri** per presentare il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- non inducano in errore e siano basati su presupposti scientifici accurati
- derivino da un lavoro di consultazione tra più soggetti
- facilitino la comprensione di quanto l'alimento può apportare alla dieta come energia e nutrienti

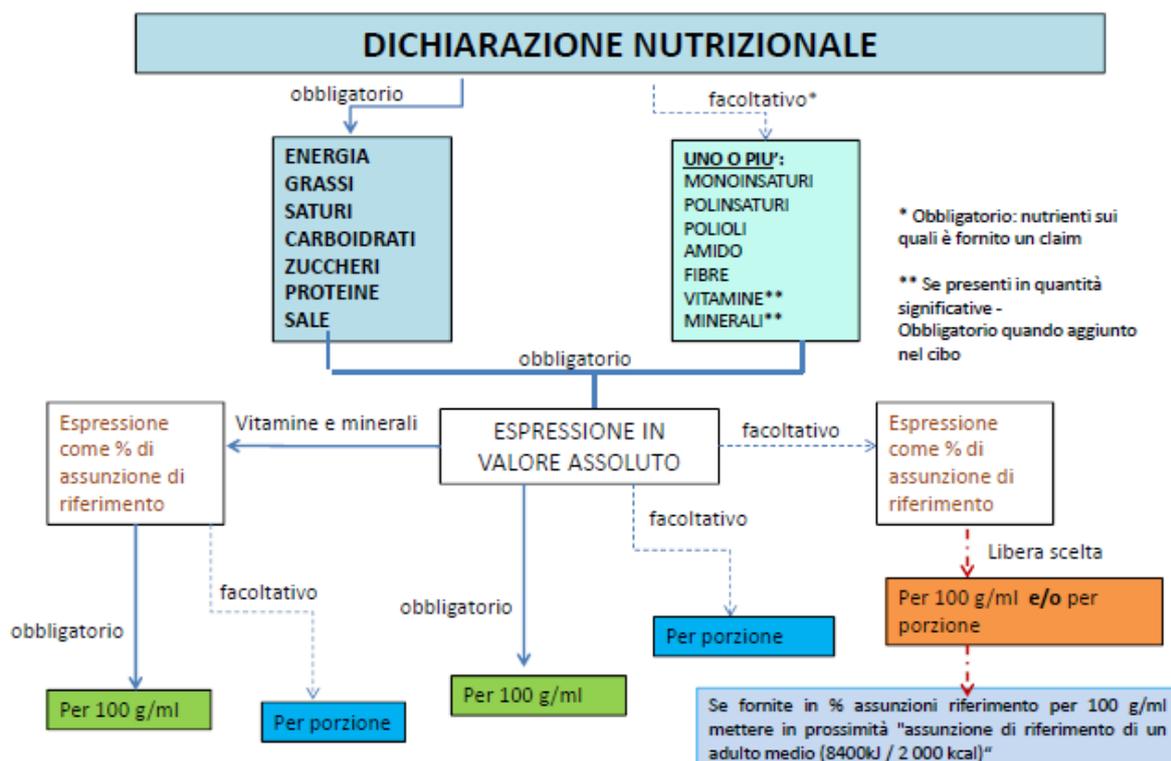
- sussistano studi scientifici che dimostrino che il consumatore medio comprenda la modalità di presentazione
- si basino su Consumi di Riferimento riportati all'allegato XIII o, in assenza di valori di riferimento, su consolidati pareri scientifici
- siano obiettivi e non discriminatori
- non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Gli Stati membri operano quindi un monitoraggio per valutare le forme di presentazione o di espressione supplementari. Esiste la possibilità di interpellare e coinvolgere gli operatori del settore alimentare, invitandoli a comunicare l'uso di sistemi grafici o scritti per consentire una valutazione sia di soddisfacimento dei requisiti di legge, sia di efficacia nella comunicazione. La Commissione, entro il 13 dicembre 2017, formulerà una relazione sull'impiego di forme supplementari e sul loro impatto sul consumatore, eventualmente proponendo di adottare regole armonizzate.

Si segnala che il governo inglese ha pubblicato uno schema sintetico circa le modalità da seguire nella compilazione della dichiarazione nutrizionale consultabile al seguente link:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/82664/consult-fic-annex-20121116.pdf

Si riporta di seguito lo schema riassuntivo per le informazioni obbligatorie e facoltative tradotto in italiano:



I valori riportati sono riferiti all'alimento così come venduto, ma ove opportuno, è possibile fornire invece informazioni relative all'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

Inoltre, nella dichiarazione nutrizionale bisogna specificare se i valori si riferiscono al prodotto intero oppure al prodotto sgocciolato nel caso in cui sia presente un liquido di copertura.

Tolleranze

A dicembre 2012 sono state pubblicate dalla Commissione europea delle Linee Guida riguardanti le **tolleranze** da adottare in caso di verifica dei valori riportati, consultabili al seguente link:

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/labelling_nutrition-supplements-guidance_tolerances_1212_en.pdf

Il Ministero della Salute ha predisposto, a giugno 2016, le Linee Guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale riprendendo le indicazioni riportate nel documento comunitario:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2509_allegato.pdf

Si riporta di seguito la tabella ministeriale:

ELEMENTO NUTRIZIONALE	TOLLERANZE INCLUSA L'INCERTEZZA DI MISURA
Vitamine (esclusa Vitamina C in alimenti liquidi)	+50% -35%
Vitamina C in alimenti liquidi	+100% -35%
Minerali	+45% -35%
Carboidrati, Zuccheri, Proteine, Fibre	<10 g per 100 g: ± 2 g 10-40 g per 100 g: ± 20 % >40 g per 100 g: ± 8 g
Grassi	<10 g per 100 g: $\pm 1,5$ g 10-40 g per 100 g: ± 20 % >40 g per 100 g: ± 8 g
Acidi grassi saturi, Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi	<4 g per 100 g: $\pm 0,8$ g ≥ 4 g per 100 g: ± 20 %
Sale	<1,25 g per 100 g: $\pm 0,375$ g $\geq 1,25$ g per 100 g: ± 20 %

Nelle medesime Linee Guida della Commissione, riprese dalla pubblicazione ministeriale, sono indicate le regole per gli **arrotondamenti** da adottare e quando è possibile dichiarare come **trascurabile** l'apporto di un costituente:

ELEMENTO NUTRIZIONALE	QUANTITÀ	ARROTONDAMENTO
Energia		all'unità più prossima (no decimali)
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polialcoli*, amido* (*non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g su 100 g o 100 ml	all'unità più prossima (no decimali)
	< 10 g e > 0.5 g per 100 g	al più prossimo 0,1 g
	Non rilevabile o ≤ 0.5 g per 100 g o 100 ml	"0 g" o "< 0.5 g"
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g su 100 g o 100 ml	all'unità più prossima (no decimali)
	< 10 g e > 0.1 g per 100 g	al più prossimo 0,1 g
	Non rilevabile o ≤ 0.1 g per 100 g o 100 ml	"0 g" o "< 0.1 g"
Sale	≥1 g per 100 g o ml	al più prossimo 0,1 g
	< 1 g e > 0,0125 g per 100 g o ml	al più prossimo 0,01 g
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0,0125 g per 100 g o ml	"0 g" o "< 0.01 g"
Vitamine e elementi minerali	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Altre vitamine e minerali	2 cifre significative

4. I claims nutrizionali e salutistici

Oltre alle informazioni obbligatorie che devono essere sempre presenti sull'etichetta di un prodotto alimentare, è possibile inserire ulteriori indicazioni, cosiddette "facoltative" tra cui rientrano i claims nutrizionali e salutistici. Tali informazioni devono sottostare a quanto disposto dal Regolamento (CE) 1924/2006 e s.m.i.

L'art. 2, par. 2, del Regolamento (CE) 1924/2006 precisa che per indicazione ("claim") si intende "qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatorio 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". La definizione è

certamente molto ampia e si può ritenere che il Regolamento trovi applicazione in tutti gli ambiti della comunicazione commerciale.

Vi sono due **diverse tipologie di indicazioni**:

1. **indicazione nutrizionale**: *“qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:*
 - a) **all'energia** (valore calorico) che
 - i) *apporta*
 - ii) *apporta a tasso ridotto o accresciuto, o*
 - iii) *non apporta, e/o*
 - b) **alle sostanze nutritive** o di altro tipo che
 - i) *contiene*
 - ii) *contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o*
 - iii) *non contiene”*- 2. **indicazione sulla salute**: *“qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute”*. Queste si dividono ulteriormente in:
 - indicazioni funzionali generiche (art. 13)
 - indicazioni sulla riduzione di un fattore di rischio di una malattia (art. 14)
 - indicazioni relative allo sviluppo e alla salute dei bambini (art. 14)

Si ricorda che per **“indicazioni relative alla riduzione di un rischio di malattia”** si intende: *“qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana”*.

L'**ambito di applicazione** del Regolamento (CE) 1924/2006 e s.m.i. riguarda:

- le *“indicazioni nutrizionali e sulla salute figuranti in comunicazioni commerciali, sia nell'etichettatura sia nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari forniti al consumatore finale”*
- gli alimenti non preimballati (compresi i prodotti freschi, quali frutta, verdura o pane) destinati alla vendita al consumatore finale o a servizi di ristorazione di collettività. Nel caso di alimenti confezionati sul luogo di vendita su richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della vendita immediata, non si attuano le indicazioni portate dall'art. 7 (informazioni nutrizionali) e dall'art. 10, par. 2, lett. a) e b)
- i prodotti alimentari destinati a ristoranti, ospedali, scuole, mense e servizi analoghi di ristorazione di collettività.

Sono esclusi dal campo di applicazione del Regolamento (CE) 1924/2006 i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, le acque minerali naturali, le acque destinate al consumo umano e gli integratori alimentari.

Qualora una denominazione commerciale, una denominazione di fantasia o un marchio possano essere intesi come un'indicazione nutrizionale o sulla salute (art. 1, par. 3), questi possono essere utilizzati senza essere soggetti alle procedure di autorizzazione previste dal Regolamento, a condizione che l'etichettatura, la presentazione o la pubblicità rechi anche una corrispondente indicazione nutrizionale o sulla salute conforme al Regolamento (CE) 1924/2006. Per i prodotti recanti denominazioni commerciali o marchi di fabbrica esistenti anteriormente al 1° gennaio 2005 e non conformi al suddetto Regolamento **possono continuare ad essere commercializzati fino al 19 gennaio 2022**. Trascorso tale periodo, si applicano le disposizioni del presente Regolamento”.

Nel caso, invece, di denominazioni tradizionalmente utilizzate per indicare le peculiarità di una categoria di alimenti o di bevande che potrebbero avere un effetto sulla salute umana (descrittori generici quali “biscotto digestivo”, “pastiglie per la tosse”, etc.) è prevista una particolare procedura che implica che la richiesta di autorizzazione sia inoltrata all'autorità competente dello Stato membro che, a sua volta, la trasmette alla Commissione per una pronuncia.

È possibile adottare termini o locuzioni tra quelli presenti nelle **liste di indicazioni consentite**, con le relative condizioni d'uso. **Ogni espressione non presente in queste liste è da intendersi come vietata**, se non oggetto di specifica richiesta di autorizzazione all'EFSA (**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare**). Il registro contiene anche l'elenco delle indicazioni sulla salute respinte e il motivo del rigetto.

<http://www.efsa.europa.eu/it/>

4.1 I principi generali e le condizioni specifiche per l'utilizzo dei *claims*

Il Regolamento stabilisce dei principi a carattere generale, applicabili a tutte le informazioni, e delle indicazioni specifiche, da aggiungersi alle prime e che variano a seconda che si tratti di un'**indicazione nutrizionale o di un'indicazione sulla salute**. È consentito utilizzare tali indicazioni soltanto se si presume che il **consumatore medio** sia in grado di comprendere gli effetti benefici secondo la formulazione dell'indicazione. Tali indicazioni, inoltre, si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati secondo le istruzioni del fabbricante.

Per poter inserire un'indicazione nutrizionale o sulla salute, il Regolamento stabilisce che debbano essere rispettati dei **profili nutrizionali specifici**, strumenti utili al fine di valutare se un prodotto alimentare sia idoneo o meno a riportare in etichetta un claim. L'obiettivo è quello di evitare che l'utilizzo di indicazioni nutrizionali o sulla salute nascondano il valore nutrizionale complessivo di un

alimento e possano di conseguenza forviare il consumatore che tenta di effettuare scelte nel quadro di una dieta equilibrata.

L'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è permesso soltanto se sono rispettate le seguenti **condizioni**:

- a) si è dimostrato che la presenza, l'assenza o il contenuto ridotto, in un alimento o categoria di alimenti, di una sostanza nutritiva o di altro tipo, rispetto alla quale è fornita l'indicazione, ha un **effetto nutrizionale o fisiologico benefico, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate**
- b) la sostanza nutritiva o di altro tipo rispetto alla quale è fornita l'indicazione:
 - i) è contenuta nel prodotto finale in una **quantità significativa** ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, in quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate
 - ii) **non è presente o è presente in quantità ridotta**, in modo da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate
- c) la sostanza nutritiva o di altro tipo, per la quale è fornita l'indicazione, si trova in una **forma utilizzabile dall'organismo**
- d) la quantità del prodotto tale da poter essere ragionevolmente consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o di altro tipo cui si riferisce l'indicazione, ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, una quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate
- e) la conformità con le condizioni specifiche di cui al capo III (indicazioni nutrizionali) o IV (indicazioni sulla salute), secondo il caso.

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sull'etichetta deve dimostrare scientificamente la fondatezza dell'indicazione e le Autorità competenti degli Stati membri possono chiedere a lui o a chi immette il prodotto sul mercato di presentare tutti gli elementi e i dati pertinenti comprovanti il rispetto del presente Regolamento (art. 6).

Inoltre, l'art. 3 stabilisce che le indicazioni nutrizionali e sulla salute non possono:

- essere false, ambigue o fuorvianti
- dare adito a dubbi sulla sicurezza e/o sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti
- incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento
- affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive; nel caso di sostanze nutritive che una dieta varia ed equilibrata non possa fornire in quantità sufficienti, possono essere adottate, secondo la procedura di regolamentazione con controllo (art. 25, par. 3), deroghe e le

relative condizioni di applicazione, intese a modificare o integrare il Reg. 1924/2006

- fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore, sia mediante il testo scritto sia mediante rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche.

4.2 Le indicazioni nutrizionali

Le indicazioni nutrizionali sono consentite soltanto se rispettano le suddette condizioni di utilizzo e se sono comprese tra quelle indicate nell'Allegato del Regolamento (CE) 1924/2006. Tali indicazioni non possono essere sostituite da altre equivalenti, ad esempio, se il ferro è presente nel prodotto pronto al consumo in quantità pari al 15% del consumo di riferimento, potrà essere riportato in dichiarazione nutrizionale ed essere indicato sulla confezione "Fonte di ferro"; se il ferro è contenuto in quantità almeno due volte il valore di una fonte naturale, si può riportare "Ad alto contenuto di ferro".

Attualmente sono previste 32 indicazioni nutrizionali, ma questo numero potrebbe variare in quanto l'art. 25 indica la procedura per aggiornare questo elenco. **Le indicazioni nutrizionali che non sono esplicitamente previste nell'allegato non sono ammesse.** Si chiarisce pertanto che le indicazioni quali "assenza di lattosio" o "assenza di glutine" non sono da ritenersi indicazioni secondo il Reg. (CE) 1924/2006.

L'art. 9 specifica che sono ammissibili **indicazioni nutrizionali comparative** a condizione che il confronto sia effettuato tra alimenti della stessa categoria merceologica e nella stessa quantità.

4.3 Le indicazioni sulla salute

Le indicazioni sulla salute sono consentite se rispondono ai principi generali e specifici previsti all'art. 10 del Reg. 1924/2006 e soltanto se sono riportate nell'elenco delle indicazioni autorizzate.

I requisiti specifici sono previsti dall'art. 10, c. 2: **le indicazioni sulla salute sono consentite solo se nell'etichettatura** (o in mancanza di quest'ultima, nella presentazione o nella pubblicità) è presente:

- una dicitura che richiama l'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- l'indicazione della quantità dell'alimento e delle modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- eventualmente, l'indicazione relativa alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento;
- un'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

Non sono permesse le indicazioni sulla salute (art. 12) che:

- suggeriscono che la salute potrebbe risultare compromessa dal mancato consumo dell'alimento;
- fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso;
- fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario.

Le **indicazioni sulla salute funzionali generiche** devono essere fondate su prove scientifiche generalmente accettate e devono essere ben comprese dal consumatore medio. Esse descrivono o fanno riferimento ai tre seguenti elementi (art. 13, par. 1):

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo;
- funzioni psicologiche e comportamentali;
- fatta salva la Direttiva 96/8/CE, il dimagrimento o il controllo del peso oppure la riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare.

A partire dal 14/12/2012 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 432/2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini. L'allegato di questa normativa fornisce l'elenco delle indicazioni sulla salute consentite e per ognuna di esse sono fornite:

1. sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti
2. indicazione
3. condizioni d'uso dell'indicazione
4. condizioni e/o restrizioni d'uso dell'alimento e/o dicitura o avvertenza supplementare
5. numero dell'EFSA Journal
6. numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'EFSA.

Le **indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e quelle che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini** possono essere fornite qualora queste siano state autorizzate, unitamente a tutte le condizioni necessarie per il loro impiego:

- a) indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia;
- b) indicazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini

In aggiunta ai "principi generali" e ai suddetti requisiti specifici, l'etichettatura deve riportare una frase indicante che la malattia cui l'indicazione fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento su uno di questi fattori può

anche non avere un effetto benefico (art. 14, c. 2). Si rinvia agli artt. 15, 16 e 17 del Regolamento per l'esame della procedura per l'autorizzazione delle indicazioni sulla riduzione del rischio di malattia e di quelle relative allo sviluppo e alla salute dei bambini.

L'elenco dei *claim*, sia quelli approvati, sia quelli che non sono stati autorizzati, è consultabile all'indirizzo:

http://ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search&status_ref_id=4