

VADEMECUM IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

***APPROFONDIMENTO NORMATIVO SULLE PRINCIPALI
INDICAZIONI DA RIPORTARE SULLE ETICHETTE DEI PRODOTTI
ALIMENTARI DESTINATI AL COMMERCIO
NAZIONALE E COMUNITARIO***

LUGLIO 2008





Il presente Vademecum è stato realizzato da Dintec – Consorzio per l’Innovazione Tecnologica – nell’ambito delle attività previste dal Fondo di Perequazione di Unioncamere 2005.

Il gruppo di lavoro è composto da:

dr.ssa Laura Celentano, dr. Orazio Olivieri, dr. Antonio Romeo.

INDICE

Prefazione	5
1. Scopo e campo di applicazione	6
2. Termini e definizioni	7
3. Finalità dell’etichettatura	10
4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale	11
5. Informazioni generali relative all’etichettatura dei prodotti alimentari	13
5.1 Campo di applicazione ed esclusioni	13
5.2 Principi generali	14
5.3 La lingua.....	15
6. Etichettatura dei prodotti confezionati	16
6.1 Denominazione di vendita	17
6.1.1 Denominazioni commerciali.....	19
6.1.2 Denominazioni protette	20
6.2 Elencazione degli ingredienti	20
6.2.1 Ingrediente composto.....	21
6.2.2 Ingrediente evidenziato (QUID).....	22
6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti.....	24
6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti	31
6.3 Responsabile commerciale.....	32
6.4 Quantità netta e quantità nominale	33
6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo	35
6.4.2 Preimballaggi multipli	36
6.4.3 Tolleranze.....	37
6.5 Termine minimo di conservazione	38
6.5.1 Data di scadenza.....	39
6.6 Titolo alcolometrico volumico.....	39
6.7 Lotto.....	41
6.8 Altre informazioni obbligatorie	42
6.8.1 Istruzioni per l’uso.....	43
6.8.2 Modalità di conservazione.....	43
6.8.3 Origine e provenienza geografica	43
7. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati	45
8. L’etichettatura nutrizionale e i claims	46
8.1 Etichetta nutrizionale	46
8.1.2 Requisiti generali dell’etichetta nutrizionale	48
8.2 I claims relativi alla salute	49

8.2.1 Claims nutrizionali	51
8.2.2 Claims salutistici	52
8.2.3 Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia	53
8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico	54
8.3 Altre tipologie di claims.....	55
9. Etichettatura di particolari categorie di ingredienti e prodotti..	57
9.1 L'etichettatura degli allergeni	57
9.1.1 Campo di applicazione	58
9.1.2 Modalità di indicazione in etichetta.....	59
9.1.3 La raccolta delle informazioni	60
9.2 L'etichettatura dei prodotti DOP e IGP	61
9.2.1 Indicazioni obbligatorie e facoltative.....	63
9.3 L'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica	63
9.4 L'etichettatura degli organismi geneticamente modificati (OGM)	65
10. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta.....	68
10.1 Il codice a barre (codice EAN).....	68
10.2 Indicazioni metrologiche	69
10.3 La marcatura ecologica	69
11. I controlli e il regime sanzionatorio.....	71
12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti.....	73
12.1 Olio di oliva.....	73
12.2 Latte	74
12.3 Ortofrutticoli freschi preconfezionati	75
12.4 Cioccolato.....	76
12.5 Pasta alimentare.....	77
12.6 Formaggi	78
12.7 Miele	79
12.8 Vini da tavola, I.G.T. e V.Q.P.R.D.	80
12.9 Salumi e prodotti a base di carne	83
12.10 Confetture, gelatine, marmellate di frutta e creme di marroni.....	84
12.11 Prodotti della pesca	84
12.11 Prodotti della pesca	85
12.12 Carni bovine.....	86
12.13 Prodotti della panetteria e pasticceria	87
12.14 Prodotti DOP e IGP	88
13. Principali riferimenti legislativi	89
13.1 Normativa comunitaria.....	89
13.2 Normativa nazionale.....	90

Prefazione

Gli interventi europei sull'etichettatura degli alimenti hanno attraversato diverse fasi che rispecchiano gli orientamenti generali sull'argomento. Dal semplice scopo di assicurare la libera circolazione degli alimenti all'interno della Comunità, contenuto nella Dir. CE 79/112, si è giunti infatti con l'ultima disposizione organica, la Dir. CE 2000/13, a focalizzare l'attenzione sulla necessità di informare e tutelare il consumatore.

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

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

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

1. Scopo e campo di applicazione

Scopo del presente Vademecum è quello di fornire un approfondimento sulla normativa comunitaria e nazionale in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

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

Nell'approfondire la materia, il principale obiettivo è stato quello di illustrare i requisiti previsti dalla normativa nazionale, valevoli per la commercializzazione dei prodotti in Italia. Ma le disposizioni nazionali, in quanto diretta emanazione di provvedimenti comunitari, sono nel complesso analoghe a quelle degli altri Paesi membri; le principali differenze tra la normativa nazionale e quella degli altri Paesi, laddove riscontrabili, sono state approfondite ed opportunamente evidenziate all'interno del Vademecum (nelle sezioni contraddistinte dalla bandiera europea) al fine di facilitare gli operatori nelle loro operazioni commerciali all'interno del territorio comunitario.

Agli operatori che intendono esportare i propri prodotti in un Paese terzo, soprattutto se extra-comunitario, consigliamo di verificare la normativa del Paese importatore attraverso i competenti uffici nazionali (quali ICE, Agenzia delle Dogane, Camere di Commercio estere) o presso i principali importatori esteri, onde evitare di incorrere in sanzioni a volte anche molto onerose.

Il Vademecum è diviso in tre parti:

1. i capp. dal 1 al 5, forniscono un inquadramento generale sui principi dell'etichettatura nel comparto alimentare e sulle fonti normative comunitarie e nazionali;
2. i capp. dal 6 al 11, affrontano nel dettaglio i contenuti dell'etichetta degli alimenti (informazioni obbligatorie, facoltative), le diverse tipologie (etichetta nutrizionale, salutistica, ecc.) nonché i contenuti informativi di particolari categorie di ingredienti o alimenti (allergeni, DOP/IGP, prodotti da agricoltura biologica, ecc.), includendo cenni al regime sanzionatorio;
3. i cap. 12, fornisce esempi di corretta etichettatura di singoli prodotti o categorie di prodotti.

Infine un'appendice normativa, al cap. 13, fa da complemento al Vademecum.

2. Termini e definizioni

Ai fini della presente pubblicazione si intende per:

ALIMENTO: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. (Reg. Ce. 178/02).

CONSUMATORE FINALE: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di una impresa nel settore alimentare (Reg. Ce. 178/02).

DENOMINAZIONE DI VENDITA: nome del prodotto che deve corrispondere a quello prescritto dalla normativa nazionale o comunitaria ad esso applicabile oppure, in mancanza di esso, il nome consacrato da usi e consuetudini (D. Lgs. 109/92).

ETICHETTATURA: insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su carrelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli artt. 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D. Lgs. 109/92).

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE: dichiarazione riportata sull'etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre alimentari, il sodio, le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato e presenti in quantità non inferiore al 15% della RDA (D. Lgs. 77/1993).

INDICAZIONE: qualunque messaggio o rappresentazione 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 (Reg. Ce 1924/06).

INFORMAZIONE/INDICAZIONE NUTRIZIONALE: una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti:

- a) al valore energetico che esso fornisce, o fornisce a tasso ridotto, o maggiorato, o che non fornisce;
- b) ai nutrimenti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene (D. Lgs. 77/1993 - Reg. Ce 1924/06).

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 (Reg. Ce 1924/06).

INDICAZIONE RELATIVA ALLA RIDUZIONE DI UN RISCHIO DI MALATTIA: 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 (Reg. Ce 1924/06).

INGREDIENTE: qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella preparazione e produzione degli alimenti e presente nel prodotto finito anche se modificata (D. Lgs. 109/92).

LOTTO: insieme delle unità di vendita di un prodotto alimentare fabbricate o confezionate in circostanze identiche; il lotto presuppone la presenza di più unità di vendita e non di un singolo prodotto a se stante (D. Lgs. 109/92).

ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICATO (OGM): organismo, ad eccezione degli esseri umani, il cui materiale genetico è stato modificato in modo tale che non si genera più in materia naturale per moltiplicazione o ricombinazione (Dir. 2001/18/Ce).

RICHIAMO DI UN ALIMENTO: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute (Reg. Ce. 178/02).

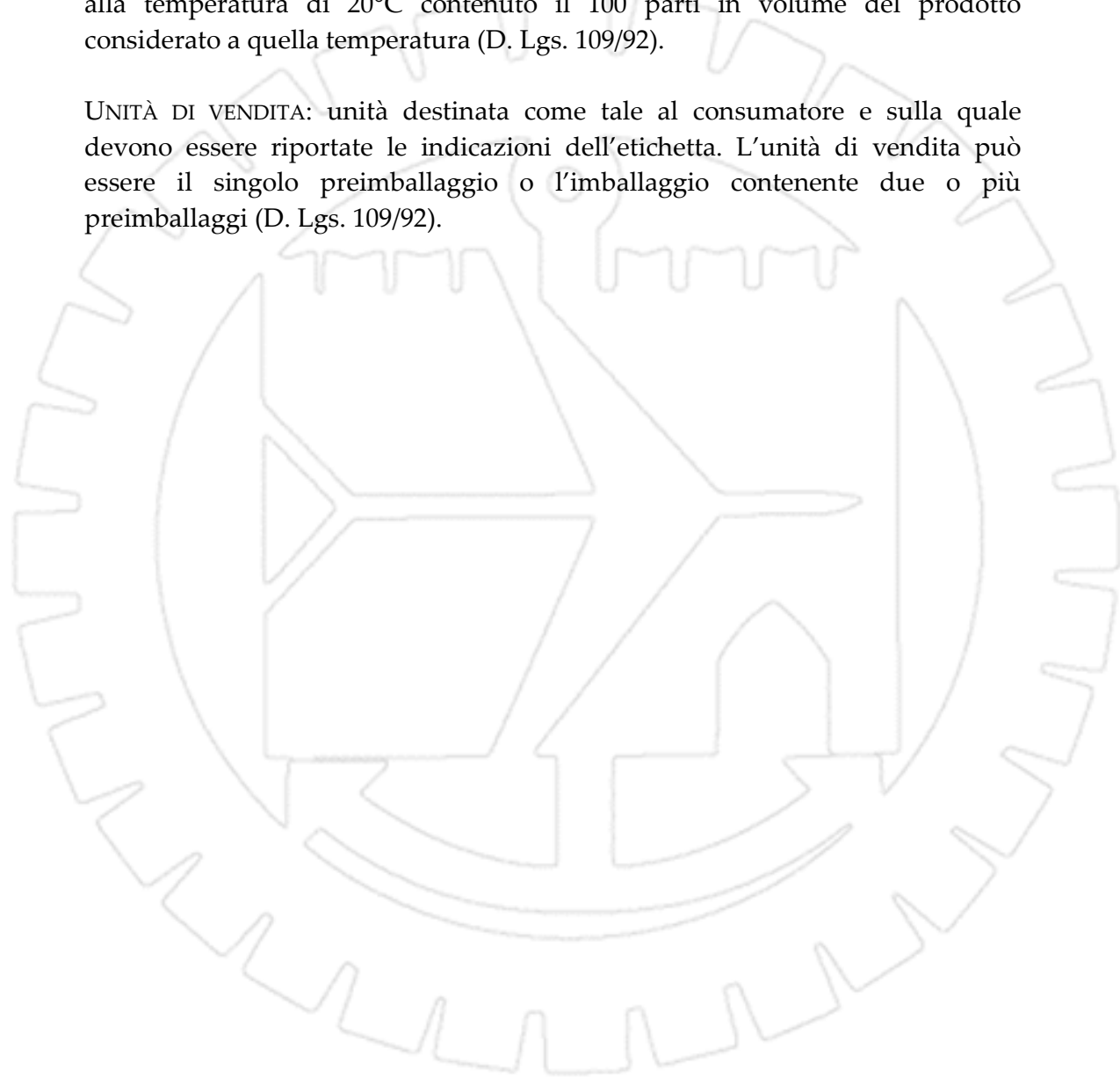
RINTRACCIABILITÀ: possibilità di seguire e ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. Ce. 178/02).

RITIRO DELL'ALIMENTO: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare (Reg. Ce. 178/02).

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva la sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di lavorazione (D. Lgs. 109/92).

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: è il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20°C contenuto il 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura (D. Lgs. 109/92).

UNITÀ DI VENDITA: unità destinata come tale al consumatore e sulla quale devono essere riportate le indicazioni dell'etichetta. L'unità di vendita può essere il singolo preimballaggio o l'imballaggio contenente due o più preimballaggi (D. Lgs. 109/92).



3. Finalità dell'etichettatura

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

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

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

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

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

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

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

4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale

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

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

Ripercorriamo brevemente le tappe fondamentali di questa evoluzione.

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

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

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

Per venire incontro a specifiche problematiche connesse al consumo di determinati alimenti con possibili impatti sulla salute umana, nel 2003 è stata

pubblicata la **Direttiva 2003/89/CE** (c.d. Direttiva allergeni) che, modificando la precedente Direttiva 2000/13/CE, introduce l'obbligo di menzione in etichetta di particolari ingredienti utilizzati nella preparazione degli alimenti.

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

L'ultimo atto dell'evoluzione normativa in materia di etichettatura degli alimenti è stata la pubblicazione del **Decreto Legislativo del 31 gennaio 2007, n. 7** (il c.d. Decreto Bersani), convertito con modificazioni con la **Legge del 2 aprile 2007 n. 40**, finalizzato a rendere più chiare ed agevoli le modalità di lettura delle etichette.

FONTI COMUNITARIE	FONTI NAZIONALI
Direttiva 79/112/CEE del 18.12.1978	
	DPR 18.05.1982, n.322
	Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109
Direttiva 2000/13/CE del 20.03.2000	
	Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181
Direttiva 2003/89/CE del 10.11.2003	
	Decreto Legislativo 08.02.2006, n. 114
	Legge del 2 aprile 2007, n. 40

L'ordine di trattazione degli argomenti approfonditi al successivo capitolo riprende l'impianto del D. Lgs. 109/1992 poiché atto normativo di riferimento del settore.

5. Informazioni generali relative all'etichettatura dei prodotti alimentari

5.1 Campo di applicazione ed esclusioni

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

Si intendono per:

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

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

Esempio

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

Sono esclusi dal campo di applicazione del D. Lgs. 109/92:

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

5.2 Principi generali

Nell'elaborare il contenuto informativo delle etichette, gli operatori del settore alimentare devono ispirarsi ad alcuni principi fondamentali, ovvero:

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

Tabella 1 – Indicazioni obbligatorie e campo visivo

Nello stesso campo visivo	In campo visivo facoltativamente diverso
Denominazione di vendita	Elenco degli ingredienti
Termine minimo di conservazione o data di scadenza	Sede o indirizzo
Quantità	Nome o ragione sociale o marchio
Titolo alcolometrico	Sede dello stabilimento
	Lotto
	Altre informazioni previste per particolari tipologie di prodotti (es. titolo alcolometrico, istruzioni d'uso, valori nutrizionali, ecc.

5.3 La lingua

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere in lingua italiana.

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

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

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



I prodotti destinati al mercato comunitario devono riportare le informazioni nella lingua del Paese di commercializzazione; anche in questo caso altre lingue ufficiali della Comunità Europea possono essere riportate, ma in aggiunta e non in sostituzione.

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

6. Etichettatura dei prodotti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni (art. 3 del D. Lgs. 109/92):

1. **la denominazione di vendita;**
2. **l'elenco degli ingredienti;**
3. **la quantità netta o la quantità nominale;**
4. **il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
5. **il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;**
6. **la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
7. **il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;**
8. **il lotto di appartenenza del prodotto;**
9. **le modalità di conservazione e/o utilizzazione**, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
10. **il luogo di origine o di provenienza**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
11. **la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti** se è presente un ingrediente caratterizzante o evidenziato.

Alcune delle suddette indicazioni sono *assolutamente obbligatorie*, altre *obbligatorie salvo casi di deroga* previsti dalla legge, altre ancora *obbligatorie in relazione alla destinazione d'uso*.

Nei paragrafi seguenti approfondiremo i requisiti relativi all'utilizzo di ciascuna indicazione.

I prodotti sfusi o preincartati soggiacciono, invece, a regole di etichettatura "semplificate", approfondite al cap. 7.

6.1 Denominazione di vendita

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

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

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

In casi eccezionali ed in mancanza di denominazioni legittimate da usi e consuetudini, si può ricorrere a denominazioni di fantasia (es. "insalata russa", "tartufone", "grancereale") le quali, però, devono essere sempre accompagnate da una descrizione sulla natura del prodotto, al fine di non ingenerare confusioni nel consumatore.

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



Se una denominazione di vendita tradizionale in un Paese non è in grado di consentire al consumatore finale, residente in un Paese estero, di capire l'effettiva natura del prodotto, essa deve essere accompagnata da ulteriori informazioni, riportate in prossimità della stessa, che ne facilitino la comprensione per il consumatore finale. Un produttore italiano di Torrone interessato ad esportare il proprio prodotto al di fuori dell'Italia dovrà riportare, affianco alla denominazione di vendita, una breve descrizione del prodotto (ad es. "Preparazione dolciaria a base di zucchero e mandorle").

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

Esempio

DdV regolamentata a livello europeo: "Olio di sansa di oliva"

Descrizione: *olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. (Reg. Ce. n. 1531 del 23/07/2001)*

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

Esempio

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

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

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

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

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



La denominazione di vendita "Birra" è attribuita in Italia alla bevanda realizzata con malto d'orzo e con l'eventuale aggiunta di altri cereali, nel limite del 40%. In Germania, invece, si può commercializzare con la denominazione di vendita "Birra" solo la bevanda ottenuta interamente da malto d'orzo. Le aziende italiane produttrici di birra interessate ad esportare il loro prodotto in Germania dovranno, pertanto, riportare in etichetta il riferimento all'uso dei cereali utilizzati.

In caso di prodotto estero sostanzialmente diverso da quello presente sul mercato interno e, pertanto, potenzialmente ingannevole o falso per il consumatore, le autorità competenti del Paese di commercializzazione possono vietare sul loro mercato l'uso di denominazioni di vendita consentite in altri Stati.



La denominazione di vendita '*Aranciata*' è attribuita, in Italia, al prodotto contenente una percentuale non inferiore al 10% di succo di arancia; i prodotti provenienti dalla Spagna, invece, possono contenere anche solo il 2% del succo di arancia. Pertanto, per poter essere commercializzati nel nostro Paese, dovranno cambiare denominazione o riportare in etichetta la percentuale di succo effettivo utilizzato.

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



La legge francese, ad esempio, consente di utilizzare nella denominazione di vendita delle paste alimentari un riferimento alla qualità superiore del prodotto se in presenza dei requisiti fissati dalla nostra normativa italiana (DPR n. 187/2001). Pertanto un prodotto denominabile in Italia "pasta di semola di grano duro" se destinato al mercato francese può essere etichettato come "pâtes alimentaires de qualité supérieure".

Lo stesso vale anche per il mercato spagnolo, purché il tenore proteico (azoto X 5,70) raggiunga l'11% e non si fermi al 10,50% come previsto dal DPR del 2001: in questo caso la pasta di semola di grano duro potrà essere commercializzata sul mercato spagnolo con l'aggiunta della dizione "pasta alimenticia de calidad superior". E' evidente che questo rappresenta una grossa opportunità di marketing per le nostre aziende del settore.

6.1.1 Denominazioni commerciali

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

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

6.1.2 Denominazioni protette

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

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

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

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

6.2 Elencazione degli ingredienti

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

Sono esentati da tale obbligo:

- a) i vini, la birra e i distillati (quali grappa, rum, cognac, e via dicendo);
- b) i prodotti costituiti da un solo ingrediente (es.: olio extravergine di oliva, latte, ecc.) e nei quali la denominazione di vendita coincide perfettamente con il prodotto;
- c) gli ortofruttili freschi non sottoposti ad alcuna manipolazione;

- d) le acque che riportano l'eventuale aggiunta di un altro ingrediente nella denominazione di vendita (es. "con aggiunta di anidride carbonica");
- e) gli aceti provenienti da una sola materia prima;
- f) il latte fermentato, creme di latte fermentato, formaggi e burro purchè non contenenti prodotti di natura diversa dal latte, sale, enzimi, coltura di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.

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

Gli ingredienti devono essere menzionati con il loro nome effettivo (es. farina di grano duro) oppure ricorrendo alla denominazione di vendita legale (es. amaretto). Questa seconda possibilità, tuttavia, è valida solo se, anche a seguito del processo di trasformazione, tale ingrediente mantiene le caratteristiche previste dalla legge.

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

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

6.2.1 Ingrediente composto

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

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

Esempio

DdV: Croissant ripieno

Ingrediente composto: ripieno a base di marmellata di arancia.

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

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

- a) questo rappresenta meno del 2% del peso del prodotto finito;
- b) non contiene ingredienti di natura allergenica.

6.2.2 Ingrediente evidenziato (QUID)

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

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

Esempio

DdV: " *Taralli al sesamo*"

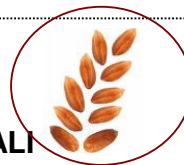
Elencazione corretta degli ingredienti - *ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, semi di sesamo (6%), sale, lievito di birra.*

L'indicazione del QUID è obbligatoria nei casi in cui un ingrediente viene posto "in evidenza", ovvero:

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



BISCOTTINI AI CEREALI



*Richiamo all'ingrediente
con immagini*

Ingr.: fiocchi di avena (33%), farina di frumento integrale (33%), zucchero, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti, sale, aromi.

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

Se la denominazione di vendita fa riferimento ad eventuali farciture e ripieni, ma senza ulteriori specificazioni della tipologia degli ingredienti utilizzati (ad esempio denominazione come “Biscotti farciti”, “Olive ripiene”, “Pasta ripiena”), non vi è l’obbligo di indicazione del QUID poiché nessun ingrediente è messo in risalto rispetto agli altri.

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



Oltre ai casi sopra menzionati, l’indicazione del QUID è sempre obbligatoria per quelle tipologie di prodotti destinati al mercato comunitario e per i quali esiste una denominazione regolamentata che differisce da quella nazionale ma che identifica gli stessi prodotti. Riprendendo l’esempio già citato della bibita “Aranciata”, poiché la quantità di succo di arancia varia da Paese a Paese, l’indicazione della quantità di succo utilizzato è obbligatoria.

6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti

Approfondiamo ora le modalità di indicazione di particolari tipologie di ingredienti.

ACQUA ED ALTRI INGREDIENTI VOLATILI

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

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

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

ADDITIVI

Gli additivi per usi alimentari che sono considerati ingredienti sono riportati in Tabella 2.

**Tabella 2 – Categorie di additivi da designare obbligatoriamente in etichetta
(all. 2, sez.1, D. Lgs. 109/92)**

Acidificanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Addensanti	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di carica	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di resistenza	Coloranti	Sali di fusione ¹
Agenti di rivestimento	Conservanti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Correttori di acidità	Umidificanti
Agenti lievitanti	Edulcoranti	
Amidi modificati ²	Emulsionanti	

Gli additivi devono essere designati con il nome della categoria di appartenenza seguito dal codice CE³ o dal nome specifico .

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

² Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

Esempio

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

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

Esempio

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

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

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



In alcuni Paesi è possibile indicare gli additivi con dei sinonimi (ad es. “Soda” al posto di “E500” o di “Carbonato di sodio”). In Italia tale possibilità è prevista solo per la commercializzazione del prodotto, ma non per la sua designazione nella lista degli ingredienti.

I gas utilizzati per il confezionamento dei prodotti alimentari (azoto, elio, idrogeno, e via dicendo come previsto dal DM 209/96), pur essendo additivi, non vengono considerati ingredienti e quindi non soggiacciono ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92. L'unico obbligo previsto consiste nel riportare, sulla confezione, la dicitura “confezionato in atmosfera protettiva”.

Per gli edulcoranti esistono poi ulteriori disposizioni in materia di etichettatura, (disciplinate dal DM 209/96) e relative all'utilizzo delle menzioni “senza zuccheri aggiunti” e “a ridotto contenuto calorico”. Nel primo caso la dicitura è ammessa solo per quei prodotti dove non sono stati aggiunti monosaccaridi o disaccaridi o altri prodotti aventi potere edulcorante, miele incluso. Nel secondo caso la dicitura significa che l'alimento possiede un contenuto calorico di almeno il 30% in meno rispetto a quello convenzionale, sottintendendo che gli zuccheri sono stati parzialmente sostituiti. Giova precisare che il termine “zuccheri” può essere indicato solo se è stato utilizzato il saccarosio e le soluzioni acquose di

³ Un esempio di codice CE è “E 150 a”. La sigla deve essere così interpretata: la lettera “E” sta ad indicare che l'additivo è riconosciuto a livello comunitario; il numero “150” rappresenta la sua classificazione; la lettera “a” la categoria di appartenenza.

saccarosio; qualora vengano utilizzate diverse tipologie di zucchero diverse dal saccarosio deve essere riportato il termine “zuccheri”.

In caso di utilizzo di fenilalanina, questa deve essere sempre chiaramente riportata in etichetta con la seguente menzione obbligatoria “contiene una fonte di fenilalanina”.

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

ALLERGENI

Per l’indicazione di questa tipologia di ingredienti si rimanda al § 9.1.

AMIDI

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

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

AROMI

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

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

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

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

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

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

CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

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

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

E’ da precisare che il legislatore comunitario ha disciplinato i requisiti dell’ingrediente ‘carne’, ovvero i muscoli degli animali comprensivi di una determinata quantità di grasso e tessuto connettivo, e tali da non superare i valori riportati in Tabella 3.

Tabella 3 – Percentuali di grasso e tessuto connettivo delle diverse tipologie di carne ad uso alimentare

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

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

Le carni separate meccanicamente⁴ devono essere designate con una apposita menzione che faccia esplicito riferimento al loro metodo di ottenimento, preceduta dall’indicazione della specie animale: ad esempio “*carne di suino separata meccanicamente*”. Nel caso in cui la dicitura sia attribuibile a diverse

⁴ Il Reg. Ce 853/2004 definisce carne separata meccanicamente “il prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa” (all. 1, p.to 1.14).

tipologie di carne utilizzate nell'impasto, questa può essere riportata una sola volta alla fine dell'elenco degli ingredienti purché, accanto agli ingredienti a cui fa riferimento, sia posto un simbolo (ad esempio un *) che la richiama; la dicitura, inoltre, deve essere sempre riportata nella stessa grandezza utilizzata per l'elenco degli ingredienti.

BASTONCINI DI POLLO

Con panatura ai fiocchi di frumento

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

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

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

CREPES al prosciutto cotto



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

FARINE

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

Esempio

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

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

FORMAGGI

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

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

Esempio

DdV: Salsa al Gorgonzola

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

DdV: Puré di patate al formaggio

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

FRUTTA CANDITA

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

Esempio

DdV: Cedro candito

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

DdV: Biscottini di frutta agli agrumi canditi

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

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

MISCELE DI FRUTTA E ORTAGGI

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

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



PESCI

Valgono, anche in questo caso, le medesime modalità di etichettatura illustrate per i formaggi. Le diverse specie di pesci possono essere indicate in etichetta riportando la designazione generica "*pesce/i*". Se nella denominazione del prodotto o sulla confezione si fa riferimento ad una determinata tipologia di pesce (es. bastoncini di merluzzo), questa deve essere riportata nell'elenco degli ingredienti applicando la regola del QUID.

Per quanto riguarda l'etichettatura del pesce fresco si rimanda a quanto illustrato al cap. 7.

SPEZIE E PIANTE AROMATICHE

Se non superano il 2% in peso del prodotto finito possono essere riportate nell'elenco degli ingredienti genericamente con il termine "spezie" o "piante aromatiche" a seconda dei casi.

Se invece superano tale quantità devono essere menzionate nella lista degli ingredienti con il loro nome specifico, rispettando sempre l'ordine ponderale decrescente.

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

ZUCCHERI

Con il termine "zucchero" si intendono tutti i tipi di saccarosio e relative soluzioni acquose (D. Lgs. 20/02/2004 n. 51): zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero raffinato, zucchero bianco raffinato, zucchero liquido, zucchero liquido invertito, sciroppo di zucchero invertito). Il termine "saccarosio" può essere, pertanto, usato in sostituzione di "zucchero".

Per quanto riguarda l'utilizzo della dicitura "senza zucchero" si rimanda a quanto definito dalla normativa comunitaria in materia di claims nutrizionali e salutistici illustrata al § 8.2.

6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti

Non sono considerati ingredienti, e pertanto non vi è l'obbligo della loro menzione in etichetta:

- a) i *carry over*: ai sensi del DM del 14/10/1981 e successive modificazioni, un additivo è considerato carry over "quando è contenuto in sostanze alimentari utilizzate quali ingredienti di un altro prodotto, purché la quantità di additivo non superi il 5% della dose massima consentita per l'alimento apportatore" (es. l'acido ascorbico contenuto nella margarina utilizzata nella fabbricazione del panettone può non essere indicato in etichetta se la sua presenza nel panettone non supera i 25 mg (5% di 500) per chilogrammo di panettone);
- b) i *coadiuvanti tecnologici*, ovvero additivi o sostanze alimentari impiegate nella preparazione del prodotto per una finalità tecnologica e la cui presenza sia tecnicamente ineliminabile (es. copertura di cera di alcuni formaggi, caglio, ecc.);
- c) i costituenti di un ingrediente temporaneamente separati nel processo produttivo per poi essere nuovamente restituiti in quantità non

superiore a quella originaria (es. aromi aggiunti ai succhi di frutta recuperati dal processo di concentrazione degli stessi).

Tali esenzioni non si applicano in caso di sostanze contenenti o provenienti da allergeni, per i quali vigono le regole illustrate al § 9.1.

6.3 Responsabile commerciale

In etichetta deve obbligatoriamente figurare il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) e la sede di almeno uno dei tre operatori sotto indicati:

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

In Italia la sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento è sempre obbligatoria. Nel caso in cui l'indirizzo del produttore e del confezionatore coincidano, è possibile utilizzare anche la dicitura "prodotto e confezionato da... [nome o ragione sociale o marchio depositato + indirizzo]". La qualifica professionale del responsabile commerciale (ad esempio produttore, confezionatore, distributore, altro) è obbligatoria solo ed esclusivamente nel comparto vitivinicolo (vedi § 12).



L'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento è valido solo per i prodotti commercializzati sul territorio nazionale. Non si applica, invece, a quelli destinati al commercio negli altri Stati Membri per i quali è sufficiente riportare i riferimenti di almeno un operatore tra il produttore, confezionatore e venditore.

Possono essere facoltativamente inseriti anche altri soggetti professionali coinvolti nella filiera commerciale del prodotto (es. venditore, distributore, importatore, ecc.) purché la loro sede sia localizzata in uno Stato membro. Tale menzione diventa invece obbligatoria se i soggetti professionali hanno sede extra-comunitaria. Questo è il caso, ad esempio, di una salsa di pomodoro prodotta e confezionata in Cina ed importata in Italia dove viene distribuita al commercio al dettaglio: in questo caso oltre alla sede del distributore italiano deve essere indicata anche quella del confezionatore cinese.

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

6.4 Quantità netta e quantità nominale

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

Sono esentati dall'obbligo di indicare il valore della quantità:

- i prodotti singoli venduti sfusi o preincartati;
- i prodotti venduti a collo (es. la singola bottiglia d'acqua inserita nella confezione da 6; in questo caso l'indicazione della quantità è obbligatoria sulla singola confezione ma non sull'imballaggio globale);
- i prodotti la cui quantità è inferiore a 5 g o 5 ml, salvo le spezie e le piante aromatiche;
- i prodotti dolciari la cui quantità è inferiore a 31 g;
- i prodotti soggetti a notevole calo di peso o di volume (ad esempio farine, legumi); in questi casi la quantità deve essere riportata al momento dell'esposizione per la vendita oppure i prodotti devono essere pesati al momento dell'acquisto.

La quantità può essere indicata in due diverse modalità:

- *quantità al netto* della tara, dove per tara si intende tutto ciò che contiene e avvolge l'alimento o è unito ad esso⁵;
- *quantità nominale*, ovvero la quantità media di un prodotto che si presume essere contenuta in un imballaggio confezionato a gamme unitarie costanti dove, per "gamma unitaria costante", si intende fabbricato secondo i valori di quantità o capacità stabiliti da norme nazionali o comunitarie (es. bottiglie di acqua nelle confezioni multiple).

Gli operatori sono liberi di scegliere quale delle due indicazioni riportare in etichetta considerando, però, che la quantità netta non consente tolleranze

⁵ Non sono considerati tara gli involgenti protettivi ovvero, come definito nel DM 21/12/1984 "tutto ciò che è a diretto contatto con il prodotto fin dal momento in cui viene venduto dal produttore o dal confezionatore per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti dei contenitori sia dal contatto con l'ambiente esterno".

mentre, quella nominale, tiene conto delle tolleranze previste dalla disposizioni metrologiche.

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

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

Il quintale non è un'unità di misura legale e pertanto non può essere usata in etichetta né sui documenti commerciali; al suo posto devono essere impiegati grammi o chilogrammi. In Tabella 4 sono indicati gli errori più comuni nella compilazione delle etichette e le corrispondenti diciture corrette da utilizzare.

Tabella 4 – Indicazione della quantità netta o nominale

Dicitura errata	Dicitura esatta
Litri 1,500	1,500 l oppure 1,500 litri
75 CL	75 cl
700 ml.	700 ml
1 Kg	1 kg
grammi: 300	300 g
800 gr.	800 g
1 etto	100 g

La grandezza dei caratteri con i quali deve essere indicata la quantità netta è lasciata alla libera scelta del produttore, purché essa sia facilmente leggibile e identificabile dal consumatore.

Per i prodotti confezionati a gamma unitaria costante esistono, invece, specifiche regole, ovvero:

- 6 mm, se la quantità è superiore a 1000 g o 1000 ml;
- 4 mm, se la quantità è compresa tra 1000 g/1000 ml inclusi e 200 g/200 ml esclusi;
- 3 mm, se la quantità è compresa tra 200 g/200 ml inclusi e 50 g/50 ml esclusi;
- 2 mm, se la quantità è inferiore o uguale a 50 g/50 ml.



In base a quanto stabilito dalla Dir. 76/211/CEE, nel Regno Unito e nell'Irlanda l'indicazione della quantità può essere accompagnata dall'indicazione del risultato della loro trasformazione in unità di misura del sistema imperiale (UK) ottenuto applicando i seguenti coefficienti di conversione:

1 g = 0.0353 ounces (avoirdupois)

1 kg = 2.205 pounds

1 ml = 0.0352 fluid ounces

1 l = 1.760 pints o 0.220 gallons

Gli alimenti confezionati a gamme unitarie costanti (ad es. confezioni di merendine, assortimento di biscotti o cioccolatini) non devono necessariamente riportare, sui singoli incarti, tutte le indicazioni riportate sull'imballaggio esterno, lasciando al produttore la facoltà di scegliere se e quali informazioni duplicare

6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo

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

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

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

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

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

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

Esempio

DdV: Pesche sciroppate

Indicazione corretta della quantità

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

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

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

Figura 1

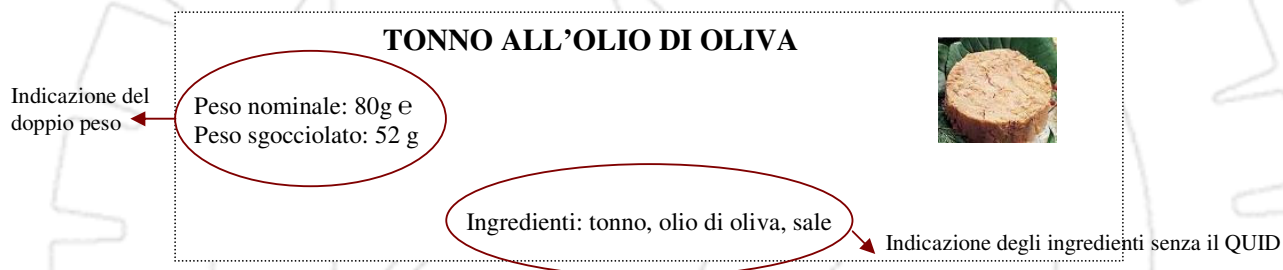
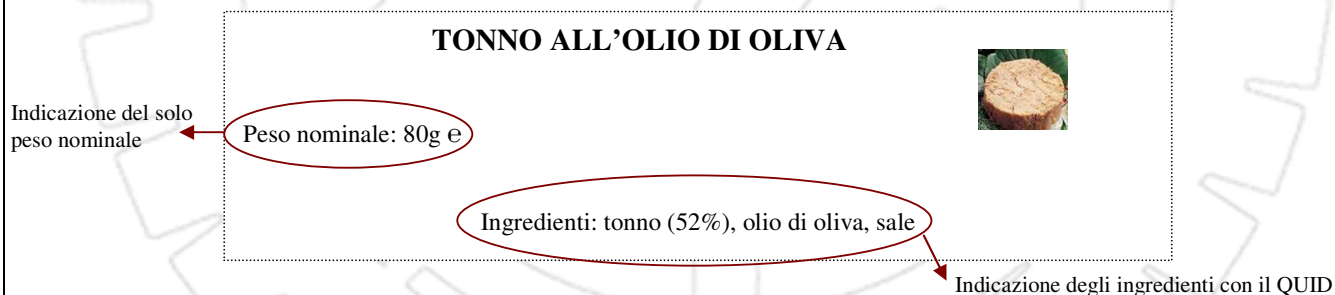


Figura 2



6.4.2 Preimballaggi multipli

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

Esempio

caso a: "200 g"

caso b: "10 confezioni da 20 g"

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

Esempio

"10 kg. Contiene 15 confezioni".

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

6.4.3 Tolleranze

I prodotti confezionati a gamme unitarie costanti devono rispettare i seguenti requisiti:

- il contenuto effettivo non deve essere inferiore al contenuto nominale dichiarato in etichetta;
- la confezione non deve riportare un contenuto inferiore alla quantità indicata sottratta di due volte l'errore massimo tollerato (vedi Tabella 5).

Tabella 5 – Errori di massa e volume tollerati in etichetta

Quantità in g o ml	In % di Qn	In g o ml
Da 5 fino a 50	9	=
Da 50 fino a 100	=	4,5
Da 100 fino a 200	4,5	=
Da 200 fino a 300	=	9
Da 300 fino a 500	3	=
Da 500 fino 1000	=	15
Da 1000 fino a 10000	1,5	=
Da 10000 fino a 15000	=	150
Oltre 15000	1	=

Per esempio: una confezione dal peso nominale di 400 g, l'errore massimo tollerato è pari al 3% di 400, ovvero 12 g; nessuna confezione, quindi, potrà presentare un contenuto effettivo inferiore a $[400 \text{ g} - (2 \times 12 \text{ g}) = 376 \text{ g}]$.

6.5 Termine minimo di conservazione

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

Le categorie di prodotti esentati da tale obbligo sono:

- a) ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non hanno subito alcuna manipolazione (es. sbucciatura, lavaggio, cottura, ecc.);
- b) vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti, vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, nonché dalle bevande dei codici NC 2206 0091 e NC 2206 0093 ottenute da uva o da mosto d'uva;
- c) bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
- d) bevande analcoliche, i succhi e nettari di frutta, le bevande con aggiunta di alcool etilico (sidri, birre, altro) poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività (es. mense, attività di ristorazione);
- e) prodotti della panetteria e della pasticceria che vengono comunemente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- f) aceti;
- g) sale da cucina;
- h) zuccheri allo stato solido;
- i) prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;
- j) gomme da masticare;
- k) gelati monodose.

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

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

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

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2008
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2008

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

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

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

6.5.1 Data di scadenza

Nel caso di prodotti con durabilità inferiore o pari a 30 giorni, il Tmc può essere sostituito dalla data di scadenza, ovvero dall'indicazione del termine ultimo entro il quale il prodotto può essere commercializzato.

La data di scadenza viene indicata con la dicitura *"da consumarsi entro"* seguita dal giorno e dal mese.

La data di scadenza può sostituire il lotto (cfr. § 6.7).

6.6 Titolo alcolometrico volumico

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

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata con la dicitura "...% vol." riportando, al posto dei puntini, la quantità di alcool; l'indicazione può essere preceduta da termine "alcool" o "alc".

Gli errori più frequentemente commessi dagli operatori nel riportare la dicitura del contenuto alcolico sono del seguente tipo:

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

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

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

Ai valori del titolo alcolometrico volumico si applicano le tolleranze definite dal D. Lgs. 109/92, art. 12 comma 3, riportate in Tabella 6:

Tabella 6 – Tolleranze ammesse nell'indicazione del titolo alcolometrico volumico

Tipologia di bevanda	Tolleranza
Birre con titolo alcolometrico ≤ 5,5%	0,5%
Bevande delle NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ⁶	0,5%
Birre con titolo alcolometrico > 5,5%	1%
Sidri ed altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva (es. miele fermentato, mandorla, ecc.)	1%

⁶ Nomenclatura Combinata della tariffa doganale: 2206 00 93 "Altre bevande fermentate quali sidro di pere, idromele presenti in recipienti di capacità inferiore o uguale a 2 litri" 2206 00 99 "Altre bevande fermentate (per esempio: sidro, sidro di pere, idromele); miscele di bevande fermentate e miscele di bevande fermentate e di bevande non alcoliche, non nominate né comprese altrove diverse dal vinello".

Bevande della NC 2206 0091 ⁷	1%
Bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione	1,5%
Per tutte le altre bevande non precedentemente indicate	0,3%

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

6.7 Lotto

Il lotto è un'indicazione obbligatoria in etichetta, e deve essere riportata sull'etichette di tutti i prodotti alimentari ad eccezione di:

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

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

Con la pubblicazione del Reg. Ce 178/2002 (che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare), la

⁷ Altre bevande fermentate gassate ottenute da uva e miele fermentato.

gestione della rintracciabilità è diventata obbligatoria a partire dal 1 gennaio 2005: da questa data tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione primaria alla distribuzione, compresi i produttori di imballaggi, devono essere in grado di identificare chiaramente i propri clienti e i propri fornitori, ovvero “da chi hanno acquistato cosa” e “a chi hanno ceduto cosa”.

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

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

Come previsto al comma 8 del D. Lgs. 109/1992, il Ministero delle attività produttive può fissare, annualmente, modalità di indicazione del lotto per le categorie di prodotti che ricevono sostegni comunitari. In osservanza a tale disposizione il D.M. delle Attività produttive del 23/01/2006 ha fissato la dicitura per l'indicazione del lotto di produzione delle conserve di origine vegetale, che consiste nella lettera “J” (al posto della “L”) seguita dal numero del giorno dell'anno.

6.8 Altre informazioni obbligatorie

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

Le diverse tipologie di informazioni aggiuntive sono di seguito illustrate.

6.8.1 Istruzioni per l'uso

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

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

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

6.8.2 Modalità di conservazione

Queste informazioni sono obbligatorie solo per quei prodotti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione: nel caso del latte, ad esempio, la dicitura obbligatoria da riportare sulla confezione è *“Conservare ad una temperatura non superiore a 4°C”*.

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

6.8.3 Origine e provenienza geografica

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

Il legislatore comunitario ha, invece, ritenuto necessario aggiungere l'indicazione dell'origine o della provenienza di un alimento solo se esso presenta delle caratteristiche distintive rispetto agli altri della stessa categoria merceologica, derivanti da particolari condizioni esistenti in un determinato

territorio geografico. Rientrano in questo caso i prodotti DOP o IGP, per i quali l'utilizzo di un'origine geografica in abbinamento alla denominazione di vendita (es. Prosciutto di Parma) viene protetto sul territorio comunitario e riservato solo ai prodotti che posseggono specifici requisiti derivanti dall'ambiente geografico (cfr. § 9.2).

L'elenco dei prodotti alimentari che devono obbligatoriamente riportare l'origine sono elencati in Tabella 7.

Tabella 7 – Prodotti per i quali è necessaria l'indicazione dell'origine territoriale

ALIMENTO	OBBLIGO	TIPO DI PROVVEDIMENTO
Ortofrutticoli freschi	Indicare origine, varietà, calibro	Comunitario
Uova	Indicare il Paese di origine sul guscio	Comunitario
Carni di pollo e di volatili	Indicare il Paese di origine in etichetta	Nazionale
Carni bovine	Indicare il Paese di nascita, ingrasso e di macello in etichetta	Comunitario
Latte fresco pastorizzato e Latte fresco pastorizzato di alta qualità	Indicare il luogo di provenienza degli allevamenti sull'imballaggio	Nazionale
Pesci, crostacei e molluschi	Indicare il Paese di origine e la tecnica di produzione (pescato/allevato)	Comunitario
Miele	Indicare il Paese di origine dove è stato prodotto il miele; il riferimento alla zona (es. Toscana) è facoltativo.	Nazionale
Olio di oliva	Indicare il Paese dove sono state raccolte le olive e dove è stato estratto l'olio.	Comunitario



La tipologia di provvedimento indica anche il campo di applicazione dell'obbligo: se questo è comunitario, è esteso anche ai prodotti destinati al commercio estero; se nazionale, solo ai prodotti commercializzati in Italia.

7. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati

Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto da parte del consumatore soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti confezionati, finalizzate a facilitare le operazioni di vendita garantendo, al contempo, l'informazione e la tutela del consumatore.

Le indicazioni obbligatorie per questa categoria di prodotti sono:

1. denominazione di vendita;
2. elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente (cfr. § 6.2.).

A queste vanno poi aggiunte:

- a) per le paste fresche: la data di scadenza;
- b) per i prodotti ortofruitticoli: la varietà, l'origine e il calibro/categoria;
- c) per i prodotti della pesca: la tecnica di produzione (pescato/allevato) e la zona di origine;
- d) per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- e) per i prodotti particolarmente deperibili: le modalità di conservazione.

Tali informazioni devono essere apposte sul prodotto e/o sulla confezione che lo contiene e/o sul banco di vendita; nei casi più comuni è possibile trovare vicino al bancone dove sono esposti gli alimenti un c.d. "Libro degli ingredienti", a disposizione dei clienti, nel quale è riportata la descrizione di ogni singolo prodotto commercializzato.

Anche a questa categoria di prodotti si applicano le regole in materia di etichettatura degli allergeni illustrate al § 9.1.

8. L'etichettatura nutrizionale e i claims

L'etichettatura nutrizionale e salutistica è disciplinata da un'apposita normativa che va ad integrarsi con quella precedentemente illustrata, relativa agli alimenti comuni.

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

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

8.1 Etichetta nutrizionale

L'apposizione dell'etichetta nutrizionale è facoltativa, ma diventa obbligatoria per i prodotti alimentari quando "un'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari" (D. Lgs. 77/93, art. 1).

Sono esclusi dal campo di applicazione dell'etichetta nutrizionale:

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

La legge contempla due modalità diverse per la compilazione dell'etichetta nutrizionale, illustrate in Tabella 8:

Tabella 8 – Modalità di compilazione dell'etichetta nutrizionale

Modalità A	Modalità B
Valore energetico: Kcal KJ	Valore energetico: Kcal KJ
Proteine: g	Proteine: g
Carboidrati: g	Carboidrati : g

	<i>di cui zuccheri: g</i>
<i>Grassi: g</i>	<i>Grassi: g</i> <i>di cui acidi grassi saturi: g</i>
	<i>Fibre alimentari: g</i>
	<i>Sodio: g</i>

Gli operatori possono scegliere se utilizzare una modalità o l'altra ricordando però, come previsto all'art. 4 del D. Lgs. 77/93, che la modalità B è obbligatoria tutte le volte che in etichetta si fornisce un'informazione nutrizionale sugli zuccheri, sugli acidi grassi saturi, sulle fibre alimentari o sul sodio.

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

Alle informazioni obbligatorie riportate in Tabella 8 può essere facoltativamente aggiunta la quantità di una o più delle seguenti sostanze:

- amidi
- polialcoli
- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- colesterolo
- vitamine e sali minerali di cui alla tabella 9, se presenti nella misura di almeno il 15% della dose giornaliera raccomandata calcolata su 100 g o 100 ml di prodotto (la % deve essere sempre indicata in etichetta).

Tabella 9 – Vitamine e Sali minerali che possono essere dichiarati nelle etichette nutrizionali e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA)

Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mcg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 10	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mg 60	Calcio	mg 800
Diammina	mg 1,4	Fosforo	mg 800
Riboflavina	mg 1,6	Ferro	mg 14
Niacina	mg 18	Magnesio	mg 300
Vitamina B6	mg 2	Zinco	mg 15
Folacina	mcg 200	Iodio	mcg 150

8.1.2 Requisiti generali dell'etichetta nutrizionale

Nel predisporre i contenuti dell'etichetta nutrizionale gli operatori del settore devono tenere presenti alcune regole generali, ovvero:

- a) i valori devono essere espressi sempre in forma numerica e devono fare riferimento a 100 g o a 100 ml; possono, inoltre, essere espressi anche per razione (o porzione) di prodotto se questa è chiaramente quantificata e indicata in etichetta;
- b) il valore energetico del nutriente deve essere sempre espresso sia in chilocalorie sia in kilojoules e calcolato attraverso i coefficienti di conversione stabiliti dall'art. 5 D. Lgs. 77/93, riportati nella Tabella 10;
- c) le proteine devono essere calcolate moltiplicando l'azoto totale x 6,25;
- d) è obbligatorio fare riferimento alla quantità di acidi grassi saturi solo se viene indicata la quantità di acidi grassi polinsaturi, acidi grassi monoinsaturi e colesterolo; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
*“grassi (g) di cui:
saturi (g)
monoinsaturi (g)
polinsaturi (g)
colesterolo (mg)”*
- e) nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente quella relativa al tenore dei carboidrati; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
*“carboidrati (g) di cui:
zuccheri (g)
polialcoli (g)
amido (g)”*
- f) i valori delle vitamine e dei sali minerali devono essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata, riportata in Tabella 9;
- g) i valori dichiarati devono essere valori medi e in quanto tali devono fare riferimento ad analisi effettuate dal produttore sull'alimento (o di ciascun ingrediente) o, in alternativa, sulla base di dati ufficiali generalmente accettati.

Tabella 10 - Coefficienti di conversione del valore energetico

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

Dal punto di vista grafico le informazioni devono figurare su un'unica tabella con le cifre incolonnate, in modo tale da essere ben visibili e chiaramente leggibili; l'ordine delle informazioni e le relative diciture sono tassativi, nel senso che non è consentito utilizzare termini diversi da quelli stabiliti, anche se aventi lo stesso significato (ad esempio 'protidi' al posto di 'proteine').

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

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

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

8.2 I claims relativi alla salute

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

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

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

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

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

- non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- devono essere comprensibili per il consumatore medio ovvero quello che la giurisprudenza comunitaria ha definito come “*normalmente informato, ragionevolmente attento e cauto*”;
- devono essere formulati sulla base di *prove scientificamente accettate*, rese disponibili alle Autorità competenti se richiesto, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova.⁸

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

⁸ Le aziende che intendono utilizzare claims nutrizionali ma soprattutto quelle che elaborano claims salutistici e/o relativi alla riduzione di un rischio di malattia devono conservare tutte le evidenze ed i risultati degli studi condotti per attestare, alle Autorità competenti, il rispetto dei requisiti fissati dalla normativa comunitaria. Sotto questo punto di vista il Reg. Ce 1924/2006 è rivoluzionario perché introducendo l’obbligatorietà della fondatezza scientifica delle indicazioni, rende l’operatore alimentare parte attiva del processo di sviluppo di nuovi alimenti favorendo la ricerca all’interno dell’azienda e l’innovazione della filiera alimentare.

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

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

8.2.1 Claims nutrizionali

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

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

Tabella 11 – Indicazioni nutrizionali ammesse in ambito comunitario (all. 1 Reg. Ce. 1924/06)

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

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

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

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

8.2.2 Claims salutistici

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

Un elenco di questa tipologia di claims, contrariamente a quelli nutrizionali, non è ancora stato definito. Infatti, come previsto all'art. 13 del Reg. Ce. 1924/06, entro il 31 gennaio 2008, gli Stati Membri avrebbero dovuto fornire alla Commissione gli elenchi delle indicazioni in uso sul loro territorio, corredate dalle condizioni di applicabilità; a seguito delle segnalazioni pervenute, la Commissione, sentito il parere dell'EFSA, deciderà entro il 31 gennaio 2010 sulle indicazioni consentite, redigendo un apposito elenco.

Per venire in contro alle esigenze delle aziende è stato definito un apposito regime transitorio che, fino al 2010, consentirà alle stesse di utilizzare claims salutistici da loro ideati, previa autorizzazione da parte dell'EFSA secondo una precisa istruttoria definita agli articoli dal 15 al 19 (vedi § 8.2.4).

Gli *health claims* sulla salute che descrivono o fanno riferimenti ad uno o più dei seguenti elementi (art. 13, comma1):

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, sviluppo e funzionalità dell'organismo,
- le funzioni psicologiche e comportamentali,
- il dimagrimento o controllo di peso o riduzione dello stimolo della fame o senso di sazietà o riduzione di energia (calorie) apportata,

possono essere utilizzati senza inoltrare la domanda di autorizzazione all'EFSA, purché siano basati su prove scientifiche generalmente accettate e siano facilmente comprensibili dal consumatore medio.

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

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

Esempio

Claim: *"Migliora le funzioni intestinali"*

Indicazioni associate: *"Per ottenere la massima efficacia si consiglia di consumare il prodotto per almeno 1 settimana "; "Si raccomanda l'uso del prodotto associato ad uno stile di vita sano e ad una dieta equilibrata"; "Se consumato in dosi eccessive può avere effetti lassativi"; "Non somministrare ai bambini di età inferiore ai 5 anni".*

Non è invece consentito:

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

Una volta individuati dalla Commissione i claims salutistici ed il loro campo di applicazione, gli operatori ne potranno fare utilizzo previa richiesta di autorizzazione al competente organo nazionale (per l'Italia il Ministero della Salute)

8.2.3 Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia

Una particolare tipologia di claims salutistici sono quelli relativi alla riduzione di rischio di malattia e quelli che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini (i c.d. *claims pediatrici*).

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

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

8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico

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

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

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

Parte 1 – Dati tecnici e amministrativi

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

Parte 2 – Caratteristiche dell'alimento/del costituente

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

Parte 3 – Riassunto complessivo dei dati scientifici pertinenti

- 3.1. Riassunto tabellare di tutti gli studi pertinenti identificati
- 3.2. Riassunto tabellare dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo
- 3.3. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti sull'uomo
- 3.4. Riassunto scritto dei dati desunti da studi pertinenti non effettuati sull'uomo
- 3.5. Conclusioni generali

Parte 4 – Corpus dei dati scientifici pertinenti identificati

4.1. Identificazione dei dati scientifici pertinenti

4.2. Dati pertinenti identificati

Parte 5 – Allegati della domanda

5.1. Glossario e abbreviazioni

5.2. Copie/estratti di dati pertinenti pubblicati

5.3. Relazioni complete su studi pertinenti non pubblicati

5.4. Altro

Nel sito dell'EFSA (www.efsa.europa.eu) è possibile consultare alcune delle domande pendenti inoltrate dalle aziende per l'utilizzo di claims salutisti riferiti ai prodotti o agli ingredienti; ne riportiamo alcuni a titolo esemplificativo:⁹

Claims pediatrici

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

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

Claims relative alla riduzione di rischio di una malattia

"Evolus® reduce blood pressure"

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

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

8.3 Altre tipologie di claims

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

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

- *"extra"*: può essere utilizzato solo se il prodotto presenta caratteristiche qualitative superiori rispetto alla media dei prodotti analoghi, in base a norme specifiche ad esso applicabili; nel settore delle conserve l'utilizzo della dicitura *"extra"* è disciplinato per i

⁹ Si riporta il testo in lingua originale così come pubblicato sul sito EFSA.

pomodori pelati e i concentrati di pomodoro (DPR 428/75) e per le confetture di frutta (D. Lgs. 50/2004);

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

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



Nell’ordinamento francese l’utilizzo del termine “fresco” (*fraîche*) può essere utilizzato solo per i prodotti che non hanno una durata maggiore ai trenta giorni. Nell’ordinamento italiano, invece, non viene fissata una shelf life massima.

9. Etichettatura di particolari categorie di ingredienti e prodotti

9.1 L'etichettatura degli allergeni

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

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

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

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

9.1.1 Campo di applicazione

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

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio, sciroppo di glucosio a base di frumento, la liozina prodotta dalle uova ed utilizzata come additivo del vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di

carotenoidi, le caseine e via dicendo (per l'elenco completo di tali prodotti si rimanda alla lettura dell'allegato I, sezione IV del D. Lgs. 114/2006).

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

9.1.2 Modalità di indicazione in etichetta

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

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

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

Esempi

DdV: Lazio Igt – vino rosso

Lista degli ingredienti: non obbligatoria

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

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

Riportiamo alcuni esempi:

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

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

9.1.3 La raccolta delle informazioni

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

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

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

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

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

9.2 L'etichettatura dei prodotti DOP e IGP

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

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

Il quadro normativo è rappresentato dai Regolamenti Ce 510/2006 e 1898/2006, con i quali vengono disciplinate modalità e requisiti per il rilascio delle registrazioni DOP – Denominazione di Origine Protetta – e IGP – Indicazione Geografica Protetta.

I prodotti alimentari che possono beneficiare della protezione DOP o IGP sono :

Birre	Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	Carni (e frattaglie) fresche
Bevande a base di estratti di piante	Fiori e piante ornamentali	Preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)
Prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria e biscotteria	Lana	Formaggi
Gomme e resine naturali	Sughero	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro, ecc.)
Pasta di mostarda	Vimine	Grassi (burro, margarina, oli, ecc.)
Paste alimentari	Lino stigliato	Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati
Fieno	Sale	Pesci, molluschi, crostacei freschi e loro preparazioni
Oli essenziali	Cotone	Spezie, ecc.)
Aceti di vino		

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

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

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

Figura 3 – I simboli comunitari delle DOP e IGP



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

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- del quale una qualità determinata, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite all'origine geografica;
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione hanno luogo nell'area geografica determinata.

Nella IGP, dunque, è indispensabile, come nella DOP, un legame con il territorio ma, rispetto a quest'ultima il legame con l'area geografica non è essenziale o esclusivo e si può limitare ad una sola fase del processo produttivo.

L'istruttoria per la registrazione di una denominazione di vendita come DOP o IGP prevede una prima valutazione a livello nazionale, ad opera delle Regioni e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ed una seconda a livello comunitario presso i preposti uffici della Commissione. Se entrambe le valutazioni hanno esito positivo la denominazione viene iscritta in un apposito registro tenuto e aggiornato dalla Commissione.

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

9.2.1 Indicazioni obbligatorie e facoltative

Oltre alle indicazioni obbligatorie e/o facoltative previste dalla normativa nazionale, ed illustrate nei precedenti capitoli, i prodotti DOP e IGP soggiacciono a specifiche regole di etichettatura disciplinate dai Regg. Ce 510/06 e 1898/2006.

In particolare le etichette di questi prodotti devono obbligatoriamente riportare:

- gli acronimi “Denominazione di origine protetta” e “Indicazione geografica protetta” oppure i relativi simboli comunitari riportati in figura 3;
- la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006”.

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

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

9.3 L’etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica

La produzione biologica è un particolare metodo di gestione della produzione agricola e alimentare basato sull’interazione tra le migliori pratiche agricole, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse ambientali e l’applicazione di rigorosi criteri in materia di benessere degli animali. Il tutto finalizzato a fornire una produzione confacente alle preferenze di quei consumatori più attenti agli alimenti ottenuti con procedimenti naturali.

Il metodo di produzione biologica esplica, pertanto, una duplice funzione: da un lato sociale, provvedendo alle esigenze di un specifico target di consumatori,

dall'altro ambientale, fornendo beni che contribuiscono alla tutela del territorio ed allo sviluppo sostenibile.

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

Recentemente il Reg. Cee 2092/91 è stato sostituito dal Reg. Ce 834/07 che rappresenta ora il nuovo testo normativo di riferimento. Si tratta di un passaggio molto importante ed anche piuttosto atteso, dato che nel corso degli ultimi anni, erano state apportate numerose integrazioni al Reg. Cee 2092/91 (in totale oltre 70 modifiche, una della quali fondamentale perché aveva ampliato il campo di applicazione del biologico alla produzione animale) dettate dalla necessità di aggiornare le regole del settore all'evoluzione del mercato. Le principali novità introdotte dal Reg. Ce 834/2007 sono dirette soprattutto alla tutela dei bio-consumatori e riguardano anche la modifica delle modalità di etichettatura dei prodotti, ed entreranno in vigore a partire dal 1 gennaio 2009.

Oltre alle disposizioni previste dal D. Lgs. 109/1992, i prodotti alimentari da agricoltura biologica, conformi ai requisiti del Reg. Ce 834/2007, possono riportare in etichetta l'utilizzo dei termini "*Biologico*" o le sue abbreviazioni "*Bio*" o "*Eco*". Tali termini possono figurare anche nella denominazione di vendita (ad esempio "*Pasta di grado duro biologica*" oppure "*Pasta di grano duro Bio*") solo se almeno il 95% in peso degli ingredienti è di origine biologica.

Negli altri casi, ovvero quando la quantità di ingredienti di origine biologica è inferiore al 95%, i termini di cui sopra possono essere usati solo nell'elenco degli ingredienti in riferimento agli alimenti che sono ottenuti in conformità ai requisiti del Reg. Ce 834/2007. L'elenco degli ingredienti deve includere un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola; tale indicazione deve, inoltre, essere di colore, dimensione e tipologia di carattere identica a quella utilizzata per le altre indicazioni degli ingredienti.

In caso di utilizzo dei termini "*Biologico*" o delle sue abbreviazioni "*Bio*" o "*Eco*" in etichetta devono obbligatoriamente comparire le seguenti informazioni:

1. il codice dell'operatore attribuito dalle autorità di controllo;
2. solo per gli alimenti preconfezionati, il logo comunitario riportato in figura 4.

Figura 4 – Logo comunitario identificativo della produzione biologica



Qualora venga utilizzato il logo comunitario, questo deve essere sempre accompagnato dall'indicazione della provenienza delle materie prime di origine biologica utilizzando una delle seguenti diciture:

- Agricoltura UE: se tutta la materia prima agricola è stata coltivata nel territorio dell'Unione Europea;
- Agricoltura non UE: se la materia prima viene coltivata in Paesi terzi;
- Agricoltura UE/non UE: se la materia prima viene coltivata in parte nel territorio dell'Unione Europea e in parte in un Paese terzo.

La sigla "UE" e "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione del Paese, ma solo nel caso in cui la totalità delle materie prime abbia un'unica origine territoriale; possono essere omessi piccoli quantitativi di ingredienti, purché la loro quantità non superi il 2% della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.

Con riferimento agli OGM, ed ai prodotti derivati o ottenuti da OGM, la nuova normativa sui prodotti da agricoltura biologica ne sancisce l'assoluto divieto. E' prevista, tuttavia, una soglia di tollerabilità in misura inferiore allo 0,9% (contaminazione accidentale) purché chiaramente riportata in etichetta.

9.4 L'etichettatura degli organismi geneticamente modificati (OGM)

Il legislatore comunitario ha previsto un'apposita normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura degli organismi geneticamente modificati, nonché degli alimenti e mangimi da essi derivanti, al fine di assicurare, ad operatori e

consumatori, un'informazione accurata che permetta loro di essere in grado di effettuare scelte alimentari consapevoli.

Il quadro normativo di riferimento è composto da due regolamenti fondamentali:

1. il Reg. Ce 1829/2003, che definisce la procedura di valutazione comunitaria attraverso la quale gli alimenti che contengono OGM, o sono costituiti o derivati da OGM, devono essere valutati prima di esseri immessi sul mercato;
2. il Reg. Ce 1830/2003 che stabilisce le specifiche in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti che contengono OGM, o che sono costituiti o derivati da OGM, e ne definisce le soglie per la presenza accidentale.

L'etichettatura degli OGM, come nel caso precedentemente illustrato degli allergeni, si fonda sul principio della "trasparenza": qualsiasi sostanza o ingrediente geneticamente modificato che entra a far parte dell'alimento deve essere chiaramente comunicato al consumatore mediante l'etichetta.

Nel caso di prodotti confezionati, la normativa comunitaria rende obbligatorio indicare gli ingredienti OGM, o quelli da essi derivanti, utilizzando una delle seguenti dizioni: "*[nome ingrediente] geneticamente modificato*" oppure "*prodotto con [nome ingrediente] geneticamente modificato*".

In alternativa, la dicitura può essere riportata alla fine dell'elenco degli ingredienti se, però, a fianco dell'ingrediente OGM si pone un asterisco che la richiama; la dicitura, inoltre, deve essere riportata con caratteri di dimensioni uguali a quelli utilizzati per l'elenco degli ingredienti.

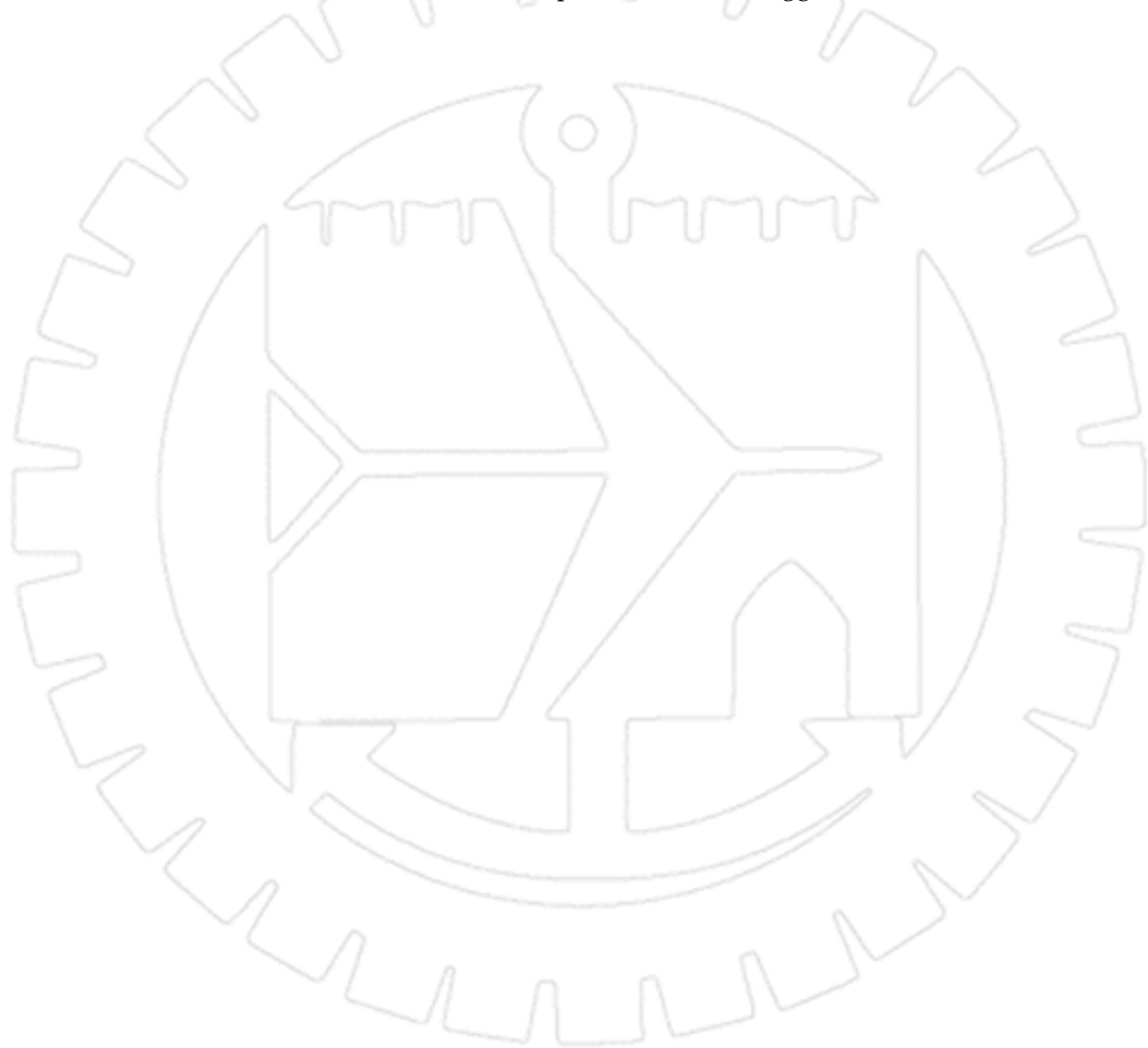
Qualora non sussista l'obbligo di inserire in etichetta la lista degli ingredienti (vedi casi riportati al § 6.2.), deve comunque figurare una delle due diciture precedentemente menzionate, posizionata a fianco della denominazione di vendita oppure in un altro punto, purché facilmente leggibile e individuabile.

Nel caso di prodotti alimentari commercializzati sfusi o preincartati la dicitura deve figurare sul bancone di vendita oppure a fianco del prodotto esposto e deve essere riportata con caratteri di grandezza tale da poter essere facilmente vista e letta.

Considerato, inoltre, l'impossibilità di escludere una contaminazione accidentale di prodotti alimentari mediante DNA o proteine derivate da OGM, la normativa prevede una tolleranza accidentale di massimo lo 0,9% di un

ingrediente contaminato, percentuale al di sopra della quale però scatta l'obbligo di etichettatura.

Un ultimo approfondimento merita la dicitura "*OGM free*". Questa può essere lecitamente utilizzata sulle etichette solo se, per quel prodotto, è possibile e verificabile che vengano utilizzati ingredienti OGM o derivati da OGM. Nel caso di un prodotto dove, per legge o per pratiche consolidate, non sono mai utilizzati OGM, tale dicitura è vietata e può essere anche oggetto di sanzione.



10. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta

10.1 Il codice a barre (codice EAN)

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

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

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



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

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

- la cifra di controllo è calcolata tramite un algoritmo e sulla base delle cifre presenti nel codice.

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

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

10.2 Indicazioni metrologiche

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

Ai sensi del DPR 23/08/1982 n. 871, attuativo della Dir. 80/232/CEE relativa alle gamme di quantità nominali e di capacità nominali ammesse per taluni prodotti in imballaggi preconfezionati, la marchiatura si può applicare solo su imballaggi di contenuto compreso tra 5 g o 5 ml e 10 kg o 10 L, destinati alla vendita al consumatore in quantità unitarie costanti. Tali prodotti, e le relative gamme, sono riportati negli allegati del D. L. 3/07/1976 n. 451 e D.M. 27/02/1979.

Gli imballaggi dei prodotti alimentari che sono "gammati", ovvero che hanno un sistema di gamme obbligatorie tipo l'olio di oliva e il vino, non sono obbligati ad apporre il marchio.

10.3 La marcatura ecologica

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

Tra questi i più diffusi sono:



Il primo pittogramma riguarda le confezioni di carta o cartone, mentre il secondo quelle di plastica. Entrambi possono voler dire due cose: che l'imballaggio è riciclabile ma non necessariamente riciclato, oppure che parte del materiale è riciclato.

I numeri da 1 a 6 contenuti nel secondo marchio, indicano il tipo di plastica utilizzata secondo un codice prestabilito. Il numero 7 indica che il materiale non è riciclabile



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



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



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

11. I controlli e il regime sanzionatorio

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

Le principali fonti normative del regime sanzionatorio sono, oltre al D. Lgs. 109/92 che contempla tre tipologie di fattispecie come riportato in Tabella 12, anche il D. Lgs. 146/2007 (Codice del consumo), gli artt. 515 (Frode in commercio)¹⁰ e 517 (Vendita di prodotti industriali con segni mendaci)¹¹ del Codice Penale e gli artt. 1218 e 2043 (Risarcimento per fatto illecito)¹² del Codice Civile

Tabella 12 – Fattispecie sanzionatorie contemplate dal D. Lgs. 109/92

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

¹⁰ Art. 515 c.p.: “chiunque nell’esercizio di un’attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all’acquirente una cosa mobile per un’altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a Euro 2.065.”

¹¹ Art. 517 c.p.: “chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell’ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull’origine, provenienza o qualità dell’opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a Euro 20.000”.

¹² Art. 1218 c.p. “Il debitore che non esegue esattamente (1307, 1453) la prestazione dovuta è tenuto al risarcimento del danno (2740), se non prova (1673, 1681, 1693, 1784, 1787, 1805-2, 1821) che l’inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (1256; att. 160)”.

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

	una o più delle indicazioni obbligatorie.	
Da € 3.500 a € 18.000	Violazioni dei principi dell'etichettatura, informazioni false e ingannevoli al consumatore, infrazioni in materia di messaggi.	Art. 2

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

La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie spetta alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e Bolzano, competenti sul territorio.

12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti

12.1 Olio di oliva

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

Reg. Ce 1513/2001, Reg. Ce 1019/2002, DM Mipaaf 10/10/07, Decreto Dirig. 05/02/2008, Circolare ICQ 01/04/08

12.2 Latte

ETICHETTA CORRETTA

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Conservare in frigo da + 1° a +6°

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto	
Valore energetico	47/Kcal 1097/Kj
Proteine	3,2 g
Carboidrati	4,9 g
Grassi	1,6 g
Calcio	120 mg*

* (15% RDA: razione giornaliera raccomandata)

Provenienza del latte: Brescia

Prodotto e confezionato da:
Latteria Rossi - Via Roma, 1 BS

01 gennaio 08

1000 ml e

IT
XXX
XX

Denominazione di vendita con l'indicazione del trattamento subito

Etichetta nutrizionale

Indicazione in merito alla provenienza geografica del prodotto come previsto dal DM del 2004

Riferimenti al responsabile commerciale; è facoltativa se è presente in bollo CEE

Quantità nominale

Modalità di conservazione del prodotto

Bollo CEE indicativo dello stabilimento di produzione, obbligatorio per le produzioni di origine animale

Data di scadenza, facente anche funzione di lotto

ETICHETTA ERRATA

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Conservare in frigo da + 1° a +6°

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto	
Valore energetico	47/Kcal 1097/Kj
Protidi	3,2 g
Carboidrati	4,9 g
Grassi	1,6 g
Calcio	120 mg

Provenienza del latte: Italia

Prodotto e confezionato da:
Latteria Rossi - Via Roma, 1 BS

01 gennaio 08

1 Litro e

Azienda con sistema HACCP verificato

I termini dei nutrienti devono essere solo quelli previsti dal D. Lgs. 77/1993. Inoltre se indicati i Sali minerali deve essere riportata anche la percentuale sulla dose giornaliera raccomandata (r.d.a.)

Anche in presenza dell'indicazione del responsabile commerciale il bollo CEE deve essere sempre riportato.

I requisiti cogenti non possono essere pubblicizzati in etichetta

Principale normativa di settore

L. 3/5/1989 n. 169, DM 27/05/2004, Reg. Ce 1898/87, Reg. Ce 2597/97.

12.3 Ortofrutticoli freschi preconfezionati

ETICHETTA CORRETTA

MELE GOLDEN

CATEGORIA 1 CALIBRO 70-75 **ORIGINE: ITALIA – SICILIA**

Prezzo al kg: € 2,00

Preparato: 30.06.2008 Lotto: 1234 x f

Peso netto: 2 kg

Confezionato da: Frutta & Co – Via Rossi 10, Bergamo

Callouts:

- Prezzo
- Data di confezione; la data di scadenza è facoltativa.
- Riferimenti al responsabile commerciale
- Denominazione di vendita + informazioni relative alla categoria, calibro e origine
- Numero di lotto
- Quantità netta

ETICHETTA ERRATA

MELE VERDI

CATEGORIA 1 CALIBRO 70-75 **ORIGINE: SICILIA**

Prezzo al kg: € 2,00

Preparato: 30.06.2008
Lotto: 1234 x f

Peso netto: 2 KG

Confezionato da: Frutta & Co – Via Rossi 10, Bergamo

Callouts:

- La denominazione di vendita deve riportare anche il nome della varietà
- Il nome del Paese è obbligatorio; quello della sottozona facoltativo
- La dicitura corretta per indicare il peso è kg

Principale normativa di settore

D. Lgs. 109/1982, Reg. Ce 2200/96

12.4 Cioccolato

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore
Dir. 2000/36/CE, D. Lgs. 178/2003

12.5 Pasta alimentare

11.5.1 Paste secche speciali

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

Dir. Ce 2000/36/CE, D. Lgs. 12/06/2003 n. 178.

12.6 Formaggi

ETICHETTA CORRETTA

La denominazione di vendita legale deve essere completata dal termine:
- magro: se il contenuto di materia grassa è < al 20%
- leggero: se il contenuto di materia grassa è compreso tra il 20 ed il 35%.
L'indicazione della quantità di materia grassa è facoltativa se essa è > del 35%.

Indicazioni sulle modalità di conservazione

Indicazione della quantità nominale

Bollo CEE obbligatorio per le produzioni di origine animale

CACIOTTELLA
Formaggio magro a base di latte vaccino

Materia grassa: 19%

Latteria Sociale Verdi Colli
Sede stabilimento: Corso Italia 1- Bergamo

Indicazione del responsabile commerciale e della sede dello stabilimento se diversa da quella dell'azienda.

Conservare alla temperatura di +4°C

Indicazione del lotto

125 g e L 0001/08

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 novembre.

Termine minimo di conservazione per i prodotti da consumarsi entro tre mesi.

X
IT
XXX

ETICHETTA ERRATA

Se fabbricati con solo latte e caglio l'indicazione degli ingredienti non è obbligatoria.

CACIOTTELLA
Formaggio magro a base di latte vaccino

Ingredienti: latte, caglio.

Latteria Sociale Verdi Colli
Corso Italia 1- Bergamo

Conservare a +4°C

Oltre all'informazione del responsabile commerciale, i prodotti di origine animale devono sempre riportare in etichetta il bollo CEE, come previsto all'art. 4 del Reg. Ce 853/04.

125 g e L 0001/08

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 novembre.

Principale normativa di settore

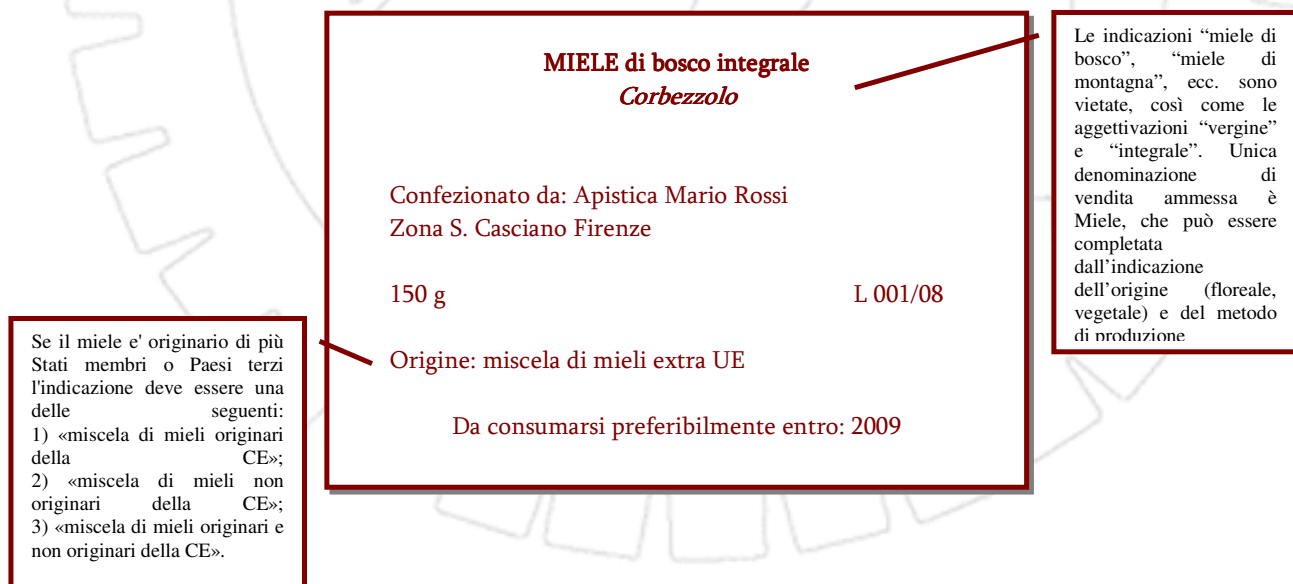
R. D. Lgs. 15/10/1925 n. 2033, D.P.R. 18/11/1953 n. 109, L. 19/02/1992 n. 142, Reg. Ce 1924/06

12.7 Miele

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



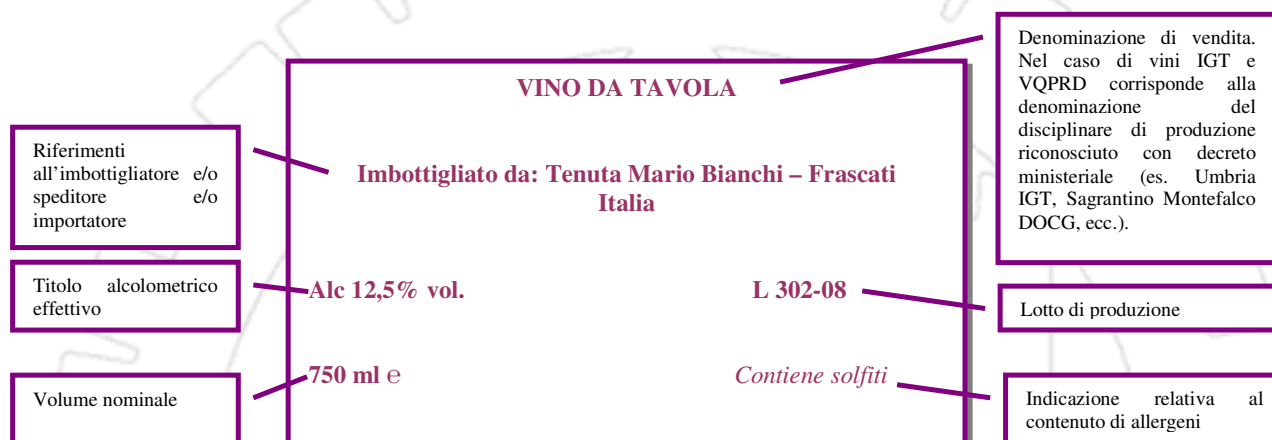
Principale normativa di settore

Dir. Ce 2001/110/Ce, D. Lgs. 21/05/2004 n. 179, Circ. Mipaaf 8/03/2005 n. 1

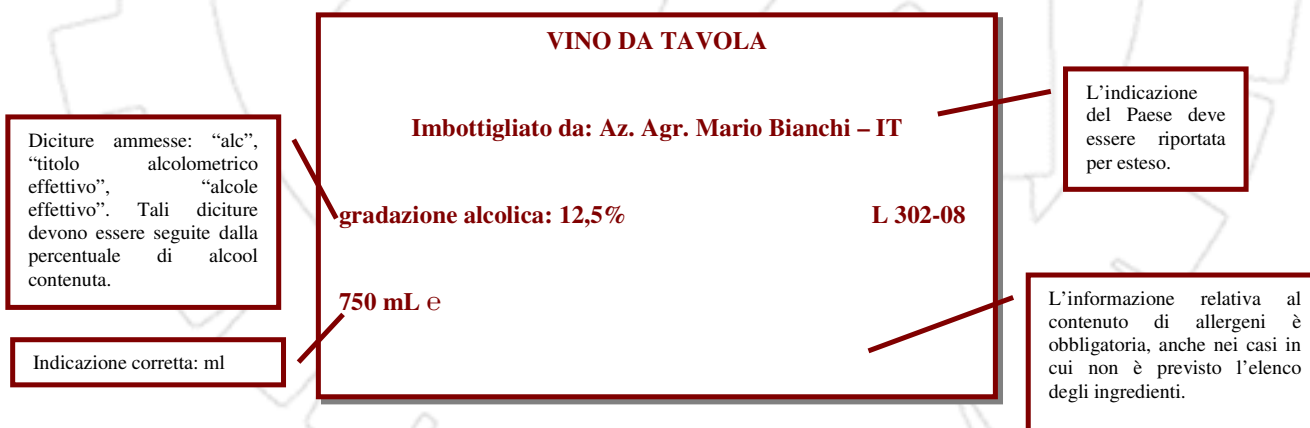
12.8 Vini da tavola, I.G.T. e V.Q.P.R.D.

Le esemplificazioni di seguito riportate fanno riferimento esclusivamente alle indicazioni obbligatorie da riportare sui vini da tavola, IGT, DOC e DOCG. Per quanto riguarda la tipologia di indicazioni facoltative regolamentate e quelle facoltative non regolamentate, relative a ciascuna delle categorie di prodotto, si rimanda alle tabelle delle pagine seguenti.¹³

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

Reg. Ce 1493/99, reg. Ce 753/02, L. 164/1992.

¹³ La normativa in materia di etichettatura dei prodotti vitivinicoli è stata recentemente modificata con la pubblicazione della nuova Organizzazione Comune del Mercato (**Reg. Ce 479/2008 e Reg. Ce 555/2008**) che entrerà in vigore a partire dal 1 agosto 2009. Si consiglia, pertanto, di prendere visione delle nuove modalità operative, ed in particolare a quanto definito al Capo VI del Reg. Ce 479/2008.

VINI DA TAVOLA

Indicazioni facoltative regolamentate (ovvero con specifiche condizioni)	Indicazioni facoltative non regolamentate (non soggette a specifiche condizioni)
Marchio del produttore	Simboli a carattere ambientale (dicitura “non disperdere nell’ambiente”)
Riferimenti ad altri soggetti coinvolti nella commercializzazione del prodotto (es. vinificatore)	Titolo alcolometrico totale
Tipo di prodotto (es. secco, asciutto)	Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001
Indicazioni relative al colore	Numero di codice dell’imbottigliatore
Altri termini relativi all’attività agricola dell’azienda (es. podere, cascina)	Consigli e modalità d’uso rivolti al consumatore
	Riferimenti alla caratteristiche organolettiche
	Storia del prodotto e/o della ditta
	Numerazione della bottiglia in base alla partita di provenienza
	Altre informazioni

VINI I.G.T

Indicazioni facoltative regolamentate (ovvero con specifiche condizioni)	Indicazioni facoltative non regolamentate (non soggette a specifiche condizioni)
Marchio del produttore	Simboli a carattere ambientale (dicitura “non disperdere nell’ambiente”)
Riferimenti ad altri soggetti coinvolti nella commercializzazione del prodotto (es. vinificatore)	Titolo alcolometrico totale
Tipo di prodotto (es. secco, asciutto)	Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001
Indicazioni relative al colore	Numero di codice dell’imbottigliatore
Altre indicazioni relative all’attività agricola dell’azienda (es. podere, cascina)	Consigli e modalità d’uso rivolti al consumatore
Anno di raccolta delle uve, solo se almeno l’85% delle uve utilizzate per la produzione del vino provengono dallo stesso anno di raccolta	Riferimenti alla caratteristiche organolettiche
Indicazione di una o più varietà di vite, solo se almeno l’85% del vino è stato ottenuto dalla stessa varietà	Storia del prodotto e/o della ditta
Indicazioni relative al metodo di produzione (es. novello)	Numerazione della bottiglia in base alla partita di provenienza
Menzioni tradizionali complementari (es. riserva)	Altre informazioni
Riconoscimenti e medaglie	

VINI D.O.C. e D.O.C.G.

Indicazioni facoltative regolamentate (ovvero con specifiche condizioni)	Indicazioni facoltative non regolamentate (non soggette a specifiche condizioni)
Marchio del produttore	Simboli a carattere ambientale (dicitura “non disperdere nell’ambiente”)
Riferimenti ad altri soggetti coinvolti nella commercializzazione del prodotto (es. vinificatore)	Titolo alcolometrico totale
Tipo di prodotto (es. secco, asciutto)	Dicitura relativa alla certificazione ISO 9001
Indicazioni relative al colore	Numero di codice dell’imbottigliatore
Altre indicazioni relative all’attività agricola dell’azienda (es. podere, cascina)	Consigli e modalità d’uso rivolti al consumatore
Anno di raccolta delle uve, solo se almeno l’85% delle uve utilizzate per la produzione del vino provengono dallo stesso anno di raccolta	Riferimenti alla caratteristiche organolettiche
Indicazione di una o più varietà di vite, solo se almeno l’85% del vino è stato ottenuto dalla stessa varietà	Storia del prodotto e/o della ditta
Indicazioni relative al metodo di produzione (es. novello)	Numerazione della bottiglia in base alla partita di provenienza
Menzioni tradizionali complementari (es. riserva)	Altre informazioni
Riconoscimenti e medaglie	
Indicazioni relative all’imbottigliamento (es. imbottigliato all’origine)	
Indicazione della sottozona	
Unità geografica più grande della regione determinata	
Imbottigliamento nella regione geografica determinata	
Menzione “vigna” seguita da toponimo	
Nomi di varietà di vite o sinonimi	

12.9 Salumi e prodotti a base di carne

ETICHETTA CORRETTA

TACCHINELLE
Petto di tacchino tagliato a fette

Ingredienti: petto di tacchino (75%), sale, acqua, aromi, antiossidanti (acido ascorbico).

F.lli Rossi Srl
Sede stabilimento: Via Carli 1 - Modena

Lotto 12/078

Conservare a 0/+4°C. Aprire 10 minuti prima di servire

IT
XXXX
CE

150 g

Denominazione di vendita di fantasia seguita dalla descrizione del prodotto.

Quantità netta.

Bollo sanitario CEE

Indicazioni sulle modalità di conservazione ed utilizzo.

Elencazione degli ingredienti con indicazione del QUID e della specie animale dalla quale provengono le carni

Riferimenti al responsabile commerciale ed alla sede dello stabilimento, se diversa dalla sede dell'azienda

Indicazione del lotto di produzione

ETICHETTA ERRATA

PROSCIUTTELLE
Prosciutto crudo tagliato a fette

Ingredienti: prosciutto, sale, acqua, aromi, antiossidanti (acido ascorbico).

Peso netto meccanicamente determinato: 150 g e

F.lli Rossi Srl
Prodotto e confezionato: Via Carli 1 - Modena

Data di produzione: 10/10/2007

IT
XXXX
CE

Conservare a 0/+4°C. Aprire 10 minuti prima di servire

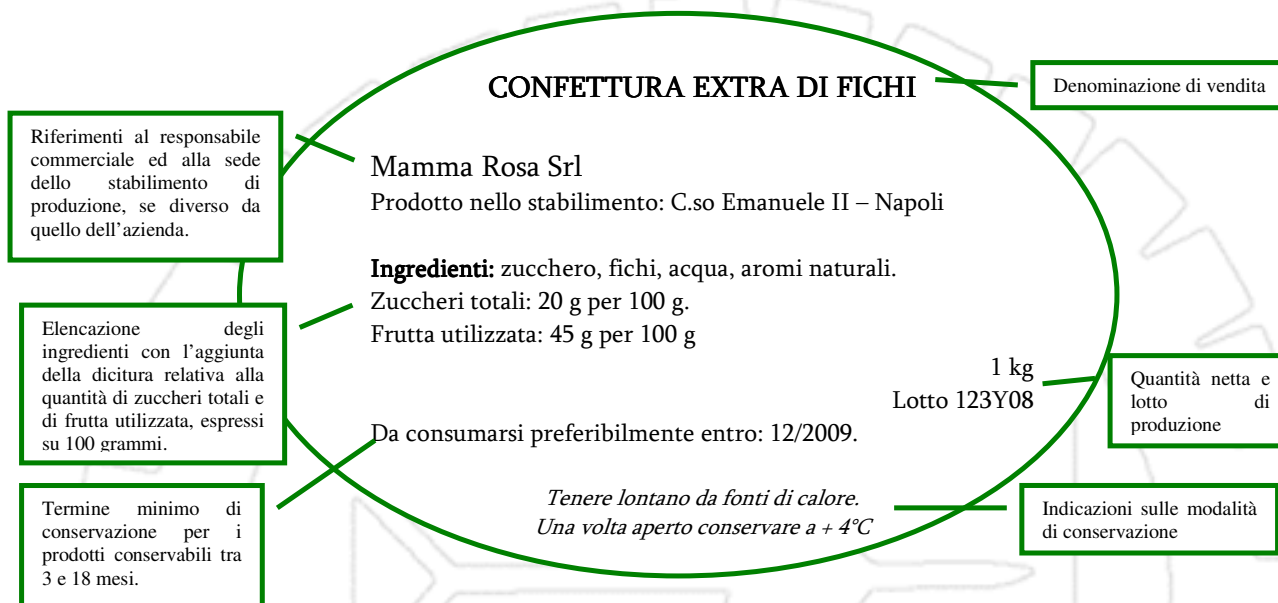
L'indicazione della specie animale da cui provengono le carni è obbligatoria. Indicazione corretta: "cosce di suino".

La data di produzione deve essere sostituita con quella di scadenza e con il lotto.

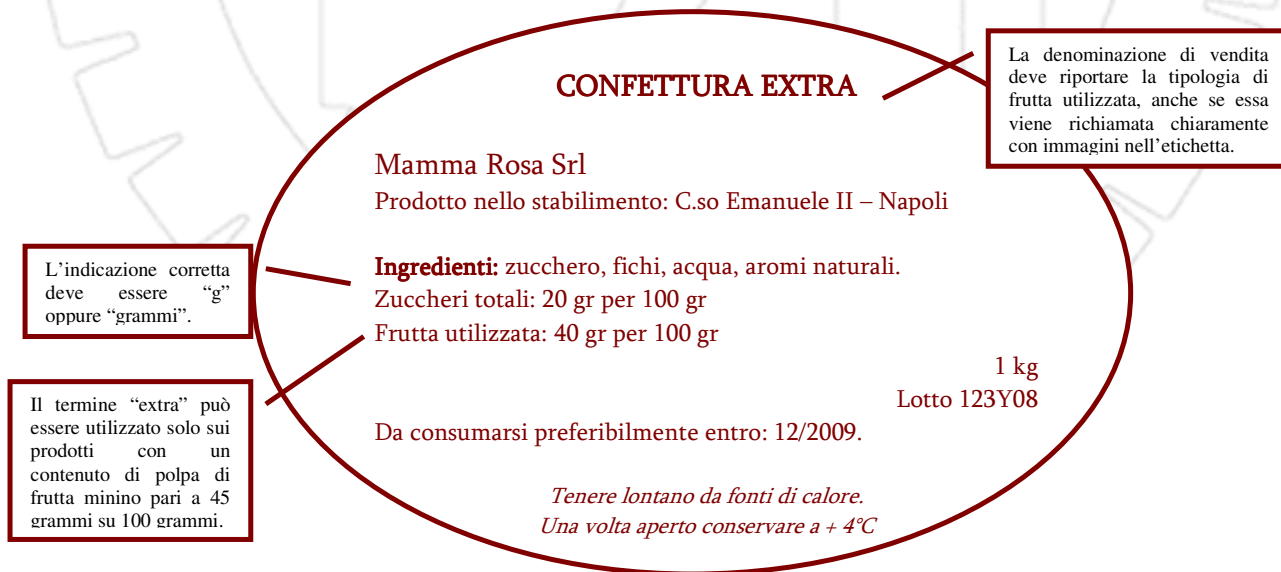
"Peso netto meccanicamente determinato" è una dicitura ambigua e pertanto non va riportata in etichetta

12.10 Confetture, gelatine, marmellate di frutta e creme di marroni

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

D. Lgs. 20/02/2007 n. 50.

12.11 Prodotti della pesca

ETICHETTA CORRETTA

SARAGO surgelato in pezzi
Diplodus sargus

Metodo di produzione: allevato in Italia.
Zona di cattura: Italia

Peso: 1 kg e Lotto 1/08

Ittica Ma rulli Srl
Via Ma rulli 1 – Rovigo

Da consumarsi entro: 11/2009

XX
IT
XXXX

Conservare a - 18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere congelato nuovamente

Denominazione commerciale della specie integrata dallo stato fisico; la denominazione scientifica (*Diplodus sargus*) è facoltativa per i prodotti venduti al consumatore.

Metodo di produzione indicato in una delle seguenti modalità: "pescato in...", "pescato in acque dolci in...", "allevato in..."

Quantità nominale

Indicazione del responsabile commerciale

Bollatura sanitaria dello stabilimento di produzione

Indicare il Paese dove il pesce è stato pescato o allevato; in caso di prodotti pescati in mare occorre fare riferimento alle zone FAO

Indicazione del lotto di produzione

Termine minimo di conservazione per i prodotti conservabili tra 3 e 18 mesi.

Indicazioni sulle modalità di conservazione. L'avvertenza relativa al divieto di congelamento è obbligatoria per gli alimenti surgelati.

ETICHETTA ERRATA

SARAGO fresco surgelato in pezzi
Diplodus sargus

Metodo di produzione: allevato in Italia.
Zona di cattura: Italia

Peso: 1 kg e Lotto 1/08

Ittica Ma rulli Srl
Via Ma rulli 1 – Rovigo

Da consumarsi entro: 11/2009

Conservare a - 18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere congelato nuovamente

Oltre al responsabile commerciale occorre sempre riportare il bollo sanitario dello stabilimento di produzione; l'apposizione del bollo, invece, consente di omettere l'indicazione dello stabilimento di produzione

La dicitura "fresco" può essere usata solo per i prodotti che non hanno subito alcun trattamento di conservazione, ad esclusione della refrigerazione a scopo di conservazione (Reg. Ce 853/04).

Principale normativa di settore

Reg. Ce 2406/96, reg. Ce 104/2000, Reg. Ce 2065/01, DM 27/03/2002

12.12 Carni bovine

ETICHETTA CORRETTA

Indicazioni relative al Paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento. Deve inoltre essere riportato il numero di riferimento del macello e del laboratorio di sezionamento. A queste informazioni possono essere facoltativamente aggiunte:

- razza dei bovini;
- sistema di allevamento;
- tipo di alimentazione;
- tecniche di lavorazione e sezionamento;
- altre informazioni relative al prodotto

Codice che assicura il nesso tra le carni e l'animale

Riferimenti al responsabile commerciale

Lotto di produzione

FILETTO A FETTE

Vitellone

Nato in: *Germania*
Allevato in: *Germania*
Macellato in: *Germania G123*
Sezionato in: *Italia I000*

Cod. rintracciabilità: 00000121210001245

Da consumarsi entro: 13.12.2005

Allevamenti Rossi
Via del monte 23 – Padova

L 44321

Conservare in frigorifero; consumare previa cottura

Denominazione di vendita con l'indicazione della specie animale

Data di scadenza

Quantità netta

Indicazioni relative alle modalità di conservazione e consumo

ETICHETTA ERRATA

FILETTO A FETTE

Vitellone

Nato in: **D**
Sistema di allevamento: *brado*
Macellato in: **D G123**
Sezionato in: **I I000**

Cod. rintracciabilità: 00000121210001245

Allevamenti Rossi
Via del monte 23 – Padova

L 44321

Conservare in frigorifero; consumare previa cottura

Informazione facoltativa che non può sostituire quella obbligatoria relativa al Paese di allevamento

Le indicazioni del Paese devono essere scritte per esteso e non in sigla.

Peso netto: 200 g

Principale normativa di settore

Reg. Ce 1760/2000, DM 30/08/00, DM 13/12/2001, Circ. Mipaaf n. 5 del 15/10/01

12.13 Prodotti della panetteria e pasticceria

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA CORRETTA



12.14 Prodotti DOP e IGP

ETICHETTA CORRETTA



ETICHETTA ERRATA



Principale normativa di settore

Reg. Ce 510/2006, reg. Ce 104/2000, Reg. Ce 1898/2006, DM Mipaaf 21/05/2007

13. Principali riferimenti legislativi

13.1 Normativa comunitaria

Reg. Ce n. 353/2008 del 15 gennaio 2008 modifica il regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari per quanto riguarda le competenze di esecuzione conferite alla Commissione.

Reg. Ce. n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

Reg. Ce. n. 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari,

Reg. Ce. 1898/2006 del 14 dicembre 2006 recante modalità applicative del Reg. Ce 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Reg. CE n. 1924/2006 del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Reg. Ce. n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recente modifica della direttiva 2001/18/Ce.

Dir. 2003/89/Ce del 10 novembre 2003 che modifica la Dir. 200/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari

Reg. Ce. n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e della rintracciabilità.

Dir. 2002/67/CE del 18 luglio 2002 relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina.

Dir. 2000/13/CE del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Direttiva 80/232/CEE del 15 gennaio 1980, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative alle gamme di quantità nominali e capacità nominali ammesse per taluni prodotti in imballaggi preconfezionati

13.2 Normativa nazionale

D. Lgs. 27 settembre 2007, n. 178 "Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE".

D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari".

D.M. n. 209/1996 "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE".

D.M n. 209/1996 "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE".

D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 "Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari"

Legge 19 febbraio 1992, n. 142 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee".

D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.

Circolare 31 marzo 2000, n. 165 “Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art. 8 del D. Lgs. n. 109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l’etichettatura dei prodotti alimentari”.

D.P.R. 12 agosto 1982, n. 802 “Attuazione della direttiva CEE n.80/181 relativa alle unità di misura”.

D. M. 27 febbraio 1979 “Disposizioni in materia di preimballaggi CEE, disciplinati dalla legge 25 ottobre 1978, n. 690”.

D. L. 3 luglio 1976, n. 451 “Attuazione delle direttive del Consiglio delle Comunità Europee n. 75/106/CEE relativa al precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati e n. 75/107 relativa alle bottiglie impiegate come recipienti-misura”.

D. M. 5 agosto 1976 “Disposizioni in materia di preimballaggi CEE e di bottiglie recipienti – misura CEE”.

