

# **VADEMECUM IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

***APPROFONDIMENTO NORMATIVO DELLE PRINCIPALI  
INDICAZIONI DA RIPORTARE IN ETICHETTA DEI PRODOTTI  
ALIMENTARI DESTINATI AL COMMERCIO  
NAZIONALE E COMUNITARIO***

***NOVEMBRE 2011***



La presente Guida è stata realizzata dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria con la collaborazione di Dintec – Consorzio per l’Innovazione Tecnologica nell’ambito delle attività previste dal Fondo di Perequazione di Unioncamere 2007-2008.

## INDICE

<b>Prefazione .....</b>	<b>6</b>
<b>1. Scopo e campo di applicazione.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Termini e definizioni .....</b>	<b>8</b>
<b>3. Finalità dell'etichettatura.....</b>	<b>11</b>
<b>4. Evoluzione della normativa comunitaria e nazionale .....</b>	<b>12</b>
<b>5. Informazioni generali relative all'etichettatura dei prodotti alimentari .....</b>	<b>14</b>
5.1 Campo di applicazione ed esclusioni .....	14
5.2 Principi generali.....	15
5.3 La lingua .....	16
<b>6. Etichettatura dei prodotti preconfezionati.....</b>	<b>17</b>
6.1 Denominazione di vendita.....	18
6.1.1 Denominazioni commerciali.....	21
6.1.2 Denominazioni protette.....	21
6.2 Elencazione degli ingredienti.....	22
6.2.1 Ingrediente composto .....	23
6.2.2 Ingrediente evidenziato (QUID).....	23
6.2.3 Modalità di indicazione per particolari tipologie di ingredienti .....	25
6.2.4 Sostanze non considerate ingredienti.....	33
6.3 Responsabile commerciale .....	34
6.3.1 Bollo sanitario e marchio di identificazione .....	35
6.4 Quantità netta e quantità nominale .....	35
6.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo.....	37
6.4.2 Preimballaggi multipli .....	39
6.4.3 Tolleranze .....	39
6.5 Termine minimo di conservazione .....	40
6.5.1 Data di scadenza .....	41
6.6 Titolo alcolometrico volumico .....	42
6.7 Lotto.....	43
6.8 Altre informazioni obbligatorie.....	45
6.8.1 Istruzioni per l'uso .....	45
6.8.2 Modalità di conservazione .....	45
6.8.3 Origine e provenienza geografica .....	45
<b>7. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati.....</b>	<b>47</b>
<b>8. L'etichettatura nutrizionale e i claims.....</b>	<b>48</b>
8.1 Etichetta nutrizionale .....	48
8.1.1 Requisiti generali dell'etichetta nutrizionale.....	50

8.2 I claims relativi alla salute .....	52
8.2.1 Claims nutrizionali .....	53
8.2.2 Claims salutistici .....	58
8.2.3 Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia .....	59
8.2.4 Autorizzazione per l'utilizzo di un claims salutistico .....	59
8.3 Altre tipologie di claims .....	61
<b>9. Etichettatura di particolari categorie di ingredienti e prodotti. 63</b>	
9.1 L'etichettatura degli allergeni .....	63
9.1.1 Campo di applicazione .....	63
9.1.2 Modalità di indicazione in etichetta.....	65
9.1.3 Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine .....	66
9.1.4 La raccolta delle informazioni .....	67
9.2 L'etichettatura dei prodotti DOP, IGP e STG .....	68
9.2.1 Indicazioni obbligatorie e facoltative.....	70
9.3 L'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica .....	71
9.3.1 Alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95% .....	73
9.3.2 Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95% ..	74
9.3.3 Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione .....	74
9.4 L'etichettatura degli organismi geneticamente modificati (OGM) .....	75
<b>10. Ulteriori simboli e pittogrammi presenti in etichetta..... 77</b>	
10.1 Il codice a barre (codice EAN) .....	77
10.2 Imballaggi CE.....	78
10.3 La marcatura ecologica .....	79
<b>11. I controlli e il regime sanzionatorio .....</b>	<b>80</b>
<b>12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti..... 83</b>	
12.1 Olio di oliva .....	83
12.2 Latte .....	86
12.3 Ortofrutticoli freschi preconfezionati .....	87
12.4 Cioccolato.....	88
12.5 Pasta alimentare.....	89
12.6 Formaggi.....	90
12.7 Miele .....	91
12.8 Etichettatura vini .....	92
12.9 Salumi e prodotti a base di carne .....	97
12.10 Confetture, gelatine, marmellate di frutta e creme di marroni.....	98
12.11 Prodotti della pesca .....	98
12.12 Carni bovine .....	100
12.13 Prodotti della panetteria e pasticceria .....	101
12.14 Prodotti DOP e IGP .....	102

<b>13. Principali riferimenti legislativi.....</b>	<b>103</b>
13.1 Principale normativa comunitaria .....	103
13.2 Principale normativa nazionale.....	104

## **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. il 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 nutrienti 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).

Riportiamo inoltre le seguenti definizioni, non specificatamente tratte dalla normativa nazionale e/o comunitaria:

**ALLERGENI:** ingredienti o sostanze derivate da ingredienti per i quali è stato scientificamente dimostrato che possono causare, in circostanze specifiche, effetti indesiderati su categorie sensibili di consumatori.

**CLAIMS:** indicazioni riportate in etichetta che hanno lo scopo di richiamare il consumatore su particolari caratteristiche che l'alimento possiede e/o non possiede.

### 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 agevolarne la libera circolazione all'interno del territorio comunitario. Solo in seguito, nel corso degli anni, la tutela dei diritti dei consumatori e le tematiche relative alla sicurezza alimentare sono emerse come elementi prioritari dell'apparato normativo e hanno rappresentato l'obiettivo specifico del legislatore comunitario.

Ripercorriamo brevemente le tappe fondamentali di questa evoluzione.

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

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

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

In seguito c'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

A breve la Commissione Europea procederà alla pubblicazione di un Regolamento comunitario in materia di etichettatura al fine di uniformare il sistema delle diciture e delle presentazioni dei prodotti tra tutti i Paesi comunitari. Questo intervento garantirà una tutela del consumatore ancora maggiore grazie ad una etichettatura chiara, comprensibile ed univoca tra tutti gli Stati membri.

In ogni modo, l'ordine di trattazione degli argomenti approfonditi qui di seguito riprende l'impianto del D. Lgs. 109/1992 poiché ancora 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 confezionati* 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” (o confezionati per la vendita immediata), tutti quei prodotti alimentari confezionati sul luogo di vendita al momento della richiesta del cliente o antecedentemente ma ai fini della vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati (pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio, ecc.).
- “prodotti confezionati (o preimballati)”, tutti quei prodotti alimentari confezionati in assenza dell’acquirente ed avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio che deve essere mantenuto integro fino al momento del consumo.

Questa distinzione è fondamentale per stabilire come deve essere etichettato il prodotto: ai prodotti confezionati, infatti, si applicano i requisiti previsti all’art. 3 del D. Lgs. 109/92 (oltre ai commi 1 e 12 dell’art. 4 della Legge n. 4 del 3 Febbraio 2011) 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 confezionati dal produttore, oppure preincartato con film protettivo applicato dal punto vendita per la commercializzazione immediata: il primo caso rientra nel campo di applicazione dell’art. 3 del D. Lgs. 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; inoltre bisogna evitare di riportare informazioni in punti nascosti, di difficile lettura o rimovibili (es. sigillo di confezionamento);

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. istruzioni d'uso, valori nutrizionali, ecc).

- d) *indelebilità*: gli operatori devono garantire l'indelebilità delle informazioni riportate in etichetta, affinché esse siano leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto.

### 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 – ora Sviluppo Economico - 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.

È stata pubblicata di recente la Legge n. 4 del 3 Febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari". All'art. 4 è disposto che in etichetta, oltre alle indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, si debbano riportare l'indicazione del luogo di origine o di provenienza del prodotto e, in conformità alla normativa comunitaria, l'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di OGM in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo. Per quanto riguarda i prodotti alimentari non trasformati prevede che l'indicazione del luogo di origine o di provenienza riguardi il Paese di produzione dei prodotti. Per i prodotti alimentari trasformati, l'indicazione deve riguardare il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti. Per l'applicazione delle disposizioni riportate all'articolo 4 della Legge si attende la pubblicazione dei Decreti Attuativi da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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. 1234/2007)*

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. In questo caso la normativa definisce le caratteristiche merceologiche che deve possedere l'alimento per poter utilizzare quella determinata denominazione di vendita.

#### Esempio

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

**Descrizione:** *prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione 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 12% 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), IGP (Indicazione Geografica Protetta), disciplinate dal Reg. CE n. 510/2006 e le STG (Specialità Tradizionale Garantita), disciplinata dal Reg. CE n. 509/2006.

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 ortofruitticoli freschi non sottoposti ad alcuna manipolazione;
- d) le acque gassate che riportano l'eventuale aggiunta di un altro ingrediente nella denominazione di vendita (es. "acqua 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 purché non contenenti prodotti di natura diversa dal latte, sale, enzimi, coltura di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.

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

Gli ingredienti 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).



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 mirtillo utilizzata). Le modalità di indicazione dell'ingrediente evidenziato sono dettagliatamente approfondite principalmente nella Circolare del Ministero delle Attività Produttive (ora Sviluppo Economico) del 31/03/2000 n. 165 ( e

successivamente la Circolare MIPAAF n. 168 del 10 Novembre 2003) 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 alimentari sono disciplinati dalle disposizioni contenute nel decreto del Ministero della Sanità n. 209 del 27 febbraio 1996, richiamate nel D. Lgs. 109/92.

Gli additivi per usi alimentari che sono considerati ingredienti sono riportati in Tabella 1.

**Tabella 1 – Categorie di additivi da designare obbligatoriamente in etichetta  
(All. 1, 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 <sup>1</sup>
Agenti di rivestimento	Conservanti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Correttori di acidità	Umidificanti
Agenti lievitanti	Edulcoranti	
Amidi modificati <sup>2</sup>	Emulsionanti	

Gli additivi devono essere designati con il nome della categoria di appartenenza seguito dal codice CE<sup>3</sup> o dal nome specifico .

#### 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.

<sup>1</sup> Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

<sup>2</sup> Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

<sup>3</sup> 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.

Le modifiche più sostanziali apportate al DM del 1996 relativo agli additivi sono state quelle introdotte dal DM del 27/02/2008. Il Decreto dispone che i nitriti possono essere ammessi nei prodotti a base di carne a prescindere dal loro trattamento subito; i nitrati, invece, possono essere impiegati solo nei prodotti non trattati termicamente (mentre in precedenza potevano essere ammessi anche in quelli in scatola e nelle conserve in genere). Con una nota del 10 luglio 2008 il Ministero della Salute ha anche fissato i quantitativi massimi ammessi per questi additivi, ovvero 150 mg/kg; se i nitriti sono utilizzati nei prodotti a base di carne sterilizzati, la soglia massima scende a 100 mg/kg.

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

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

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

Se un additivo contiene o deriva da una sostanza allergenica, questa deve sempre figurare chiaramente in etichetta accanto al nome dell'additivo stesso:

ad esempio “*Emulsionanti: lecitina di soia*” e non “*Emulsionanti: lecitine*” come era previsto in passato, prima dell’emanazione della Direttiva allergeni.

### **ALLERGENI**

Per l’indicazione di questa tipologia di ingredienti si rimanda al § 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 *caffeina* 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 2.

**Tabella 2 – 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 meccanicamente<sup>4</sup> devono essere designate con una apposita menzione che faccia esplicito riferimento al loro metodo di ottenimento, preceduta dall’indicazione della specie animale: ad esempio “carne di suino separata meccanicamente”. Nel caso in cui la dicitura sia attribuibile a diverse tipologie di carne utilizzate nell’impasto, questa può essere riportata una sola volta alla fine dell’elenco degli ingredienti purché, accanto agli ingredienti a cui fa riferimento, sia posto un simbolo (ad esempio un \*) che la richiama; la dicitura, inoltre, deve essere sempre riportata nella stessa grandezza utilizzata per l’elenco degli ingredienti.

---

<sup>4</sup> 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).

### **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 2); "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 quando 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*: ovvero gli additivi di un ingrediente composto che però non hanno alcuna funzione nel prodotto finito;
- b) i *coadiuvanti tecnologici*, ovvero additivi o sostanze alimentari impiegate nella preparazione del prodotto per una finalità tecnologica e la cui presenza sia tecnicamente ineliminabile (es. copertura di cera di alcuni formaggi, caglio, ecc.);
- c) i costituenti di un ingrediente temporaneamente separati nel processo produttivo per poi essere nuovamente restituiti in quantità non superiore a quella originaria (es. aromi aggiunti ai succhi di frutta recuperati dal processo di concentrazione degli stessi).

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

L'etichetta di un prodotto alimentare deve obbligatoriamente riportare:

- l'indirizzo dello stabilimento di produzione, o di confezionamento se diverso da quello di produzione;
- il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) più la sede di almeno uno dei tre operatori sotto indicati, purché localizzati sul territorio comunitario:
  - produttore;
  - confezionatore;
  - venditore.

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]”.<sup>5</sup>



L'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento è valido solo per i prodotti commercializzati sul territorio nazionale. L'indicazione è facoltativa, invece, per i prodotti provenienti da altri Paesi UE ed extra UE destinati al mercato italiano.

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 CCAA o altre tipologie di sigle che non siano in grado di far risalire alla localizzazione dello stesso.

---

<sup>5</sup> Con Circolare n. 140/1993 il Ministero delle Attività Produttive (ora Sviluppo Economico) ha chiarito che “per sede si intende la località ove è ubicato lo stabilimento di produzione e confezionamento o di solo confezionamento e ove è ubicata la sede operativa dell'azienda. Pertanto per l'indicazione della sede è sufficiente citare il Comune”.

### 6.3.1 Bollo sanitario e marchio di identificazione

I prodotti di origine animale, trasformati e non (latte, uova, formaggi, salumi, pesce e derivanti, ecc.), possono sostituire l'indicazione dello stabilimento di produzione/confezionamento con il bollo sanitario. Il bollo sanitario è un codice che viene assegnato dal Ministero della Salute ed attesta che i locali di lavorazione sono conformi ai requisiti igienico-sanitari fissati dalla normativa comunitaria e nazionale. Il bollo sanitario, riconoscibile per la forma circolare, reca al suo interno la sigla identificativa dello Stato in cui è localizzato lo stabilimento produttivo (per l'Italia IT), il numero di riconoscimento assegnato dal Ministero della Salute e la sigla CE indicativa della sede comunitaria dello stabilimento.



### 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 esso<sup>6</sup>;

---

<sup>6</sup> 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

- *quantità nominale*, ovvero la quantità media di un prodotto che si presume essere contenuta in un imballaggio confezionato a gamme unitarie costanti dove, per “gamma unitaria costante”, si intende fabbricato secondo i valori di quantità o capacità stabiliti da norme nazionali o comunitarie (es. bottiglie di acqua nelle confezioni multiple).

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

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

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

Il quintale non è un’unità di misura legale e pertanto non può essere usata in etichetta né sui documenti commerciali; al suo posto devono essere impiegati grammi o chilogrammi. In Tabella 3 sono indicati gli errori più comuni nella compilazione delle etichette e le corrispondenti diciture corrette da utilizzare.

**Tabella 3 – Indicazione della quantità netta o nominale**

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

---

confezionatore per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti dei contenitori sia dal contatto con l’ambiente esterno”.

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

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 fissate dal DPR n. 391 del 26 maggio 1980, 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

#### **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 rispondono 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

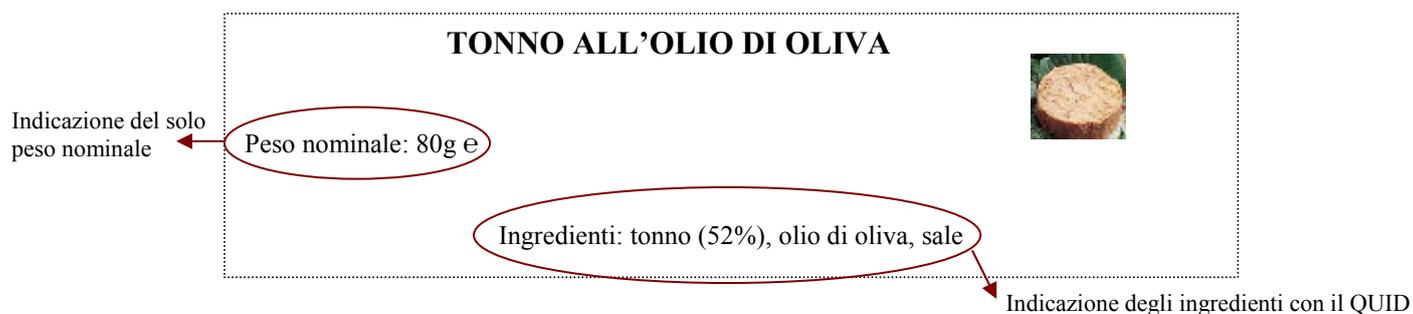
**caso b:** peso nominale 160 g – pesche 60%”

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

Secondo quanto disciplinato dal citato DPR 391/1980 (art.5), i lotti di 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 4).

Tabella 4 – 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) ortofruttilicoli 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 bevande con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
- c) prodotti della panetteria e della pasticceria che vengono comunemente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- d) aceti;
- e) sale da cucina;
- f) zuccheri allo stato solido;
- g) prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;
- h) gomme da masticare;
- i) 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

analisi effettuate sul prodotto ed adottando le seguenti regole previste dalla normativa:

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 2012
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2012

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

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

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).



I prodotti commercializzati nei Paesi anglosassoni devono indicare il TMC nel formato localmente in uso, ovvero MDY: month, day, year.

### 6.5.1 Data di scadenza

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

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

Il D. Lgs. 109/92 non definisce quali siano i prodotti "rapidamente deperibili" e che quindi necessitano dell'apposizione della data di scadenza in etichetta. Per sopperire a questo vuoto legislativo si è preso in considerazione quanto stabilito dal DM 16/12/1993 che individua un elenco di "prodotti alimentari

deteriorabili” caratterizzati da una shelf life (durabilità) inferiore ai 90 giorni; i più comuni sono latte, derivati del latte, carni fresche, paste fresche con ripieno.

## 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; per quanto riguarda la grandezza dei caratteri da utilizzare in etichetta, si rimanda a quanto illustrato al § 12.8.

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 5:

**Tabella 5 – Tolleranze ammesse nell'indicazione del titolo alcolometrico volumico**

Tipologia di bevanda	Tolleranza
Birre con titolo alcolometrico $\leq 5,5\%$	0,5%
Bevande delle NC 2206 00 93 e 2206 00 99 <sup>7</sup>	0,5%
Birre con titolo alcolometrico $> 5,5\%$	1%
Sidri ed altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva (es. miele fermentato, mandorla, ecc.)	1%
Bevande della NC 2206 0091 <sup>8</sup>	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 almeno giorno/mese (cfr § 6.5.1) 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 cm<sup>2</sup>;
- 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

<sup>7</sup> 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".

<sup>8</sup> Altre bevande fermentate gassate ottenute da uva e miele fermentato.

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

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

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

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

## **6.8 Altre informazioni obbligatorie**

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

Le diverse tipologie di informazioni aggiuntive sono di seguito illustrate.

### **6.8.1 Istruzioni per l'uso**

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

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

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

### **6.8.2 Modalità di conservazione**

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

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

### **6.8.3 Origine e provenienza geografica**

L'indicazione dell'origine o della provenienza geografica di un alimento diventa un'informazione obbligatoria solo nei casi in cui la sua assenza potrebbe trarre in errore il consumatore sulla reale origine o provenienza del prodotto. 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 6.

**Tabella 6 – Prodotti per i quali è necessaria l'indicazione dell'origine territoriale**

<b>ALIMENTO</b>	<b>MODALITA' DI INDICAZIONE DELL'ORIGINE</b>
Ortofrutticoli freschi	Nome del Paese e, facoltativamente, della sottozona (es. Italia – Toscana).
Uova	Sigla del Paese apposta sul guscio (es. IT).
Carni di pollo e di volatili	Nome del Paese apposta in etichetta.
Carni bovine	Nome del Paese di nascita, di ingrasso e di macello.
Latte fresco pastorizzato Latte fresco pastorizzato di alta qualità	Nome della Provincia degli allevamenti.
Pesci, crostacei e molluschi	Nome del Paese di origine assieme alla tecnica di produzione (pescato/allevato).
Miele	Nome del Paese e, facoltativamente, della sottozona (es. Italia – Toscana).
Olio di oliva	Nome del Paese dove sono state raccolte le olive ed estratto l'olio.
Vino	Nome del Paese dove sono state raccolte le uve e prodotto il vino.

Per tutti gli altri prodotti alimentari, non inclusi nelle suddette categorie, l'indicazione dell'origine è vietata.



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 preconfezionati, 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.);
3. negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura.

A queste vanno poi aggiunte:

- a) per le paste fresche: la data di scadenza;
- b) per i prodotti ortofrutticoli: 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 i prodotti a base di carne: la quantità netta e il lotto;
- e) per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- f) 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" (recentemente modificato con il DM 18 marzo 2009) 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 7:

**Tabella 7 – Modalità di compilazione dell’etichetta nutrizionale**

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

Gli operatori possono scegliere se utilizzare una modalità o l’altra ricordando però, 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 7 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 8, 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 8 – Vitamine e Sali minerali che possono essere dichiarati nelle etichette nutrizionali e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA) così come modificato dal DM 18/03/09**

Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mcg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 12	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mg 80	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
Vitamina K	µg 75	Tiammina	mg 1.1
Riboflavina	mg 1.4	Niacina	mg 16
Biotina	µg 50	Acido pantotenico	mg 6
Potassio	mg 2000	Cloruro	mg 800
Rame	mg 1	Manganese	mg 2
Fluoruro	mg 3.5	Selenio	µg 55
Cromo	µg 40	Molibdeno	µg 50
Iodio	µg 150		

### 8.1.1 Requisiti generali dell'etichetta nutrizionale

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

- 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;
- il valore energetico del nutriente deve essere sempre espresso sia in chilocalorie sia in chiloJoules e calcolato attraverso i coefficienti di conversione stabiliti dall'art. 5 D. Lgs. 77/93, riportati nella Tabella 9;
- le proteine devono essere calcolate moltiplicando l'azoto totale x 6,25;
- 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 9 - Coefficienti di conversione del valore energetico**

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

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

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

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

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

## 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, prevengono 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.<sup>9</sup>

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

- deve essere contenuta nel prodotto finale in una quantità tale da produrre l'effetto indicato;
- deve essere in forma tale da essere utilizzabile dell'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, riportato all'allegato 1 del Reg. Ce. 1924/06, definendo per ciascuna di esse le

---

<sup>9</sup> 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.

condizioni di utilizzo e i profili nutrizionali dei prodotti per i quali possono essere destinate.

### **I CLAIMS NUTRIZIONALI AMMESSI IN AMBITO COMUNITARIO**

#### **A BASSO CONTENUTO CALORICO**

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

#### **A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO**

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

#### **SENZA CALORIE**

L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

#### **A BASSO CONTENUTO DI GRASSI**

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

#### **SENZA GRASSI**

L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura «X % SENZA GRASSI » sono tuttavia proibite.

#### **A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI**

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10% dell'apporto energetico.

#### **SENZA GRASSI SATURI**

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

#### A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

#### SENZA ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

#### SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «CONTIENE IN NATURA ZUCCHERI».

#### A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

#### A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

#### SENZA SODIO o SENZA SALE

L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

#### FONTE DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

#### AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

#### FONTE DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

#### AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

#### FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE ] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) n.1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

#### AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE ] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una «fonte di [NOME DELLA O DELLE VITAMINE ] e/o [NOME DEL O DEI MINERALI]».

#### CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]

L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «FONTE DI ».

#### A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «FONTE DI» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.

#### A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE del Consiglio, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.

#### LEGGERO/LIGHT

L'indicazione che un prodotto è «LEGGERO» o «LIGHT» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «RIDOTTO»; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «LEGGERO» o «LIGHT».

#### NATURALMENTE/NATURALE

Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «NATURALMENTE/NATURALE» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

#### FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

#### RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

#### RICCO DI GRASSI MONOINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

#### RICCO DI GRASSI POLINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

#### RICCO DI GRASSI INSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

Mentre in passato, quindi, con il D. Lgs. 77/1993 era possibile l'utilizzo di un qualsiasi claims nutrizionale a patto che fosse inserita, in etichetta, una tabella nutrizionale ora, invece, con le nuove regole comunitarie, i produttori devono utilizzare esclusivamente uno o più dei 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.

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.

L’aggiunta di queste avvertenze è obbligatoria per prevenire nel consumatore l’erronea convinzione che sia sufficiente l’assunzione di questi prodotti per raggiungere e mantenere uno stato di benessere fisico, che invece dipende da un concorso di fattori.

#### Esempio

**Claim:** “*Migliora le funzione 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](http://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:<sup>10</sup>

**Claims pediatrici**

---

<sup>10</sup> Si riporta il testo in lingua originale così come pubblicato sul sito EFSA.

*“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 pomodori pelati e i concentrati di pomodoro e per le confetture di frutta;
- *“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, latte, prodotti della pesca, uova;
- *“alta qualità”*: è attribuibile solo in riferimento alla produzione di latte fresco e di prosciutto cotto.

In tutti gli altri casi non espressamente previsti da specifica normativa, nazionale o comunitaria, l'utilizzo di questi termini senza una reale

motivazione è da ritenersi vietato e quindi oggetto di possibile sanzione (cfr. cap. 11).



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 SO<sub>2</sub>;
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, la lisozima 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 III 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;	Emulsionanti: lecitina di soia

emulsionante: E 322	
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 Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine

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

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

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

Il 20 gennaio 2009 è stato quindi pubblicato il Reg. Ce 41/2009 "relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine". In base a quanto disposto dal Regolamento, il contenuto di glutine presente nei prodotti destinati all'alimentazione per celiaci non deve superare 100 mg/kg. Solo in questi casi è ammesso l'utilizzo in etichetta della menzione "con contenuto di glutine molto basso". La menzione "senza glutine" è, invece, ammessa solo per i prodotti il cui contenuto di glutine non supera 20 mg/kg.

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

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



Il marchio Spiga Barrata identifica tutti i prodotti alimentari, dietetici e convenzionali, che presentano un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg. Il marchio registrato è di proprietà dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia - ed ha l'obiettivo di consentire una più agevole e facile identificazione degli alimenti idonei alla dieta del celiaco, nonché di garantire un ulteriore controllo sulla effettiva composizione dell'alimento. L'accertamento della compatibilità delle caratteristiche dell'alimento all'utilizzo del marchio verrà condotto dalla stessa AIC attraverso controlli ed analisi svolte da una struttura tecnica dell'Associazione (per maggiori informazioni consultare il sito dell'AIC [www.celiachia.it](http://www.celiachia.it)).

#### **9.1.4 La raccolta delle informazioni**

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

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

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

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

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

## 9.2 L'etichettatura dei prodotti DOP, IGP e STG

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, la Commissione Europea ha istituito specifici strumenti per la loro tutela e valorizzazione valevoli su tutto il territorio Comunitario: tali strumenti sono la DOP – Denominazione di Origine Protetta - e l'IGP – Indicazione Geografica Protetta – disciplinate dal Reg. Ce 510/2006 e la STG – Specialità Tradizionale Garantita – disciplinata dal Reg. Ce 509/2006.

I prodotti alimentari che possono beneficiare della protezione DOP IGP e STG 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	Piatti composti *	Salse per condimento *
Minestre e brodi *	Gelati *	Sorbetti *

\* prodotti che possono ottenere solo la protezione STG.

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 dell'area geografica determinata.

Simbolo comunitario  
della DOP



Simbolo comunitario  
della IGP



Simbolo comunitario  
della STG



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 questa ultima il legame con l'area geografica non è essenziale o esclusivo e si può limitare ad una sola fase del processo produttivo.

La STG, riconoscimento meno diffuso ma altrettanto importante, identifica un prodotto agricolo o alimentare che possiede delle specificità dovute essenzialmente alle materie prime impiegate e/o al metodo di produzione e trasformazione.

I riconoscimenti DOP, IGP e STG vengono rilasciati a seguito di una rigorosa istruttoria sulle caratteristiche del prodotto e il metodo di produzione. Questa valutazione vede coinvolti, a livello nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e le Regioni dei territori interessati dalla produzione e, a livello comunitario, la Commissione Agricoltura.

Le denominazioni riconosciute vengono iscritte in un apposito registro gestito dalla Commissione stessa e reso pubblico attraverso il sito <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/>.

#### **L'ITALIA PRIMA IN EUROPA PER PRODOTTI DOP IGP STG**

L'Italia vanta attualmente il primato europeo per numero di prodotti **DOP, IGP e STG**. I prodotti riconosciuti sono distribuiti su tutto il territorio nazionale e comprendono numerose categorie merceologiche: aceti, oli di oliva extravergine, salumi, formaggi, ortaggi e frutta, legumi, prodotti della panetteria, conserve, miele, oli essenziali e spezie.

L'elenco completo dei prodotti DOP, IGP e STG, diviso per Regioni e categorie merceologiche, è reperibile sul sito del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari - [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) - alla sezione "Qualità e Sicurezza".

Le DOP o IGP sono tutelate giuridicamente contro ogni imitazione, evocazione o usurpazione nonché contro ogni altra prassi che possa indurre in inganno il consumatore sulla vera identità del prodotto. L'etichetta, pertanto, è uno strumento indispensabile per il consumatore in quanto aiuta a distinguere il prodotto originale da quello contraffatto.

#### **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 devono obbligatoriamente riportare in etichetta:

- le indicazioni "Denominazione di origine protetta", "Indicazione geografica protetta" o "Specialità Tradizionale Garantita", eventualmente nei rispettivi acronimi (DOP, IGP, STG), immediatamente dopo la denominazione di vendita;
- per le DOP/IGP, la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006";
- per la STG, il simbolo comunitario.

In aggiunta a queste informazioni possono essere presenti:

- per le DOP e IGP, il relativo simbolo comunitario;
- il marchio identificativo del prodotto, del Consorzio di tutela o dell'Associazione promotrice della DOP/IGP/STG;
- eventuali ulteriori indicazioni specifiche previste dal disciplinare di produzione (es. cultivar, annata, varietà, ecc.).

### *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.

Il Reg. Cee 2092/91 è stato abrogato e sostituito dal Reg. Ce 834/07 che rappresenta il nuovo testo normativo di riferimento.<sup>11</sup>

L'art. 3 del Reg. Ce 834/07 individua gli obiettivi che la produzione biologica deve perseguire, ovvero: la qualità dei prodotti, la loro varietà, compatibilmente con l'utilizzo di procedimenti agricoli che non danneggino l'ambiente, la salute umana e il benessere degli animali. 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.

---

<sup>11</sup> Hanno poi fatto seguito tre regolamenti applicativi: Reg. Ce 889/2008 del 5 settembre 2008 "Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli", Reg. Ce 967/2008 del 29 settembre 2008 "Recante modifica del regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici", Reg. Ce 1254/2008 del 15 dicembre 2008 "Recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli".

Le modalità di etichettatura dei prodotti biologici si differenziano a seconda che:

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

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

In questi casi i termini “biologico”, o le abbreviazioni “bio” ed “eco”, possono comparire nella denominazione di vendita (es. *Pasta di grano duro biologica*) o nel suo stesso campo visivo.

Sull’etichetta devono essere presenti e nel seguente ordine:

1. il logo di produzione biologica, di cui alla figura sotto riportata; il logo può essere riportato anche in bianco e nero e deve avere un’altezza minima di 9 mm e una larghezza di 123,5 mm;

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



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

L’indicazione UE/non UE può essere sostituita dal nome del/i Paese/i; gli ingredienti che pesano meno del 2% rispetto alla quantità totale del prodotto, possono essere omessi ai fini dell’attribuzione dell’origine.

#### 4. il codice dell'operatore, attribuito dall'Organismo di controllo.

Se l'alimento proviene da un Paese terzo il logo comunitario può essere apposto solo se figura anche il codice identificativo rilasciato dall'Organismo di controllo che ha effettuato le verifiche sull'operatore.

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

In questi prodotti è vietata la presenza di OGM e/o di derivati da OGM; una soglia di tollerabilità in misura inferiore allo 0,9% (contaminazione accidentale) è tollerata purché chiaramente riportata in etichetta.

### **9.3.2 Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95%**

I prodotti alimentari che contengono ingredienti biologici di origine agricola in quantità inferiore al 95% possono utilizzare i termini "biologico", e/o le sue abbreviazioni, esclusivamente se riferite al nome dell'ingrediente e nell'apposita lista degli ingredienti indicando, anche, la relativa quota percentuale sul totale degli ingredienti di origine agricola. I termini "biologico", e/o le sue abbreviazioni, devono essere riportati con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli utilizzati per indicare gli altri ingredienti.

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

### **9.3.3 Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione**

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

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

- il periodo di conversione dura da almeno 12 mesi prima del raccolto;
- il prodotto è composto da un solo ingrediente vegetale (es. olio di oliva);

- è presente in etichetta il codice identificativo rilasciato dalla struttura di controllo.

La dicitura “prodotto in conversione all’agricoltura biologica” deve essere riportata in colore, formato e tipologia di carattere tale da non mettere in evidenza rispetto alle altre e soprattutto rispetto alla denominazione di vendita.

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

#### ***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, purché presente in concentrazione superiore allo 0,9% (al di sotto di questa soglia i dispositivi tecnici di analisi non riescono ad identificare le sostanze mutate).

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 dal consumatore.

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.

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

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



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

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

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

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

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

Inoltre, ad affiancare l'utilizzo del codice GTIN-13, particolarmente usato risulta anche il codice GTIN-14, identico nella struttura al GTIN-13 per un'unità di vendita al quale però risulta anteposta una cifra nota come "indicatore" o "variante logistica", il cui valore è compreso tra 1 e 8.

### 10.2 Imballaggi CE

Gli imballaggi ad uso alimentare possono essere di tipo CE o diversi da quelli CE.

Gli imballaggi CE sono conformi alla normativa comunitaria in materia di metrologia avendo superato appositi controlli relativi alla capacità effettiva e, pertanto, possono circolare liberamente sul mercato comunitario; questi imballaggi sono contraddistinti dal simbolo **E** riportato vicino all'indicazione della quantità.

Gli imballaggi di tipo diverso da quelli CE, avendo capacità diverse da quelle previste a livello comunitario, non hanno subito i controlli metrologici; si identificano per l'assenza del simbolo **E** riportato vicino all'indicazione della quantità.

Indicazione quantità in un imballaggio CE

Indicazione quantità in un imballaggio non CE

100 ml **E**

100 ml

La lettera **E** deve avere un'altezza di almeno 3 mm e può essere riportata anche solo sull'imballaggio secondario (cioè quello non a diretto contatto del prodotto) e deve essere posta a fianco dell'indicazione della quantità o nello stesso campo visivo.

### 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 10, anche il D. Lgs. 146/2007 (Codice del consumo), gli artt. 515 (Frode in commercio)<sup>12</sup> e 517 (Vendita di prodotti industriali con segni mendaci)<sup>13</sup> del Codice Penale e gli artt. 1218 e 2043 (Risarcimento per fatto illecito)<sup>14</sup> del Codice Civile.

**Tabella 10 – Fattispecie sanzionatorie contemplate dal D. Lgs. 109/92**

<b>Fattispecie</b>	<b>Sanzione pecuniaria</b>
Irregolarità nei contenuti delle indicazioni riportate in etichetta per una o più delle indicazioni previste ed errori di natura formale.	Da € 600 a € 3.500
Irregolarità nelle informazioni di maggiore rilievo che devono essere contenute nelle etichette (es. data di scadenza, denominazione di vendita) o assenza di una o più delle indicazioni obbligatorie.	Da € 1.600 a € 9.500
Violazioni dei principi dell'etichettatura, informazioni false e ingannevoli al consumatore, infrazioni in materia di messaggi.	Da € 3.500 a € 18.000

<sup>12</sup> 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.”

<sup>13</sup> Art. 517 c.p.: “chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a Euro 20.000”.

<sup>14</sup> Art. 1218 c.p. “Il debitore che non esegue esattamente (1307, 1453) la prestazione dovuta è tenuto al risarcimento del danno (2740), se non prova (1673, 1681, 1693, 1784, 1787, 1805-2, 1821) che l'inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (1256; att. 160)”.

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

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

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

A livello comunitario il controllo sulla sicurezza degli alimenti sul mercato interno è assicurato dal RASFF - Sistema Allarme Rapido per gli alimenti e mangimi (Rapid Alert System for Food and Feed). Il sistema RASFF, attraverso una rete informatica che mette in collegamento le Autorità competenti dei 27 Paesi UE (oltre a Norvegia, Liechtenstein e Islanda), consente di scambiare informazioni in tempo reale sulle misure di ritiro o richiamo degli alimenti immessi o in fase di immissione sul mercato, al fine di garantire la sicurezza dei consumatori. Le segnalazioni vengono classificate in due categorie principali: Alert Notifications (per alimenti già presenti sul mercato per i quali è necessario intraprendere azioni immediate) e Information Notification (alimenti che non hanno ancora raggiunto i mercati e che magari sono stati segnalati alle frontiere). Allorché si identifica un prodotto potenzialmente dannoso per la salute dei consumatori, il Paese che lo rileva invia una segnalazione al RASFF, indicando le caratteristiche del prodotto (denominazione, lotto, origine, ecc.) e la non conformità rilevata, in modo tale da informare tutti gli altri Paesi membri sui rischi potenziali; in caso di prodotto alimentare proveniente da un Paese terzo, si procede anche ad informare l'Autorità competente locale affinché adotti interventi correttivi quali la cancellazione degli stabilimenti dalla lista degli esportatori, il blocco delle esportazioni o l'intensificazione dei controlli alla frontiera.

Il RASFF è un servizio attivo 24 ore su 24 per assicurare che le notifiche aventi carattere d'urgenza siano inviate, ricevute e abbiano risposta nel più breve tempo possibile.

Infine, per quanto riguarda le pratiche commerciali scorrette relative alla pubblicità dei prodotti alimentari, l'Autorità di Riferimento è l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM). L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, meglio nota come Antitrust, è un'istituzione pubblica indipendente dal Governo, istituita nel 1990, che agisce per la tutela della concorrenza tra imprese e tra imprese e consumatori. Tra le competenze dell'Antitrust vi è anche la lotta alla pubblicità ingannevole a danno del consumatore; in questo campo l'Antitrust interviene attraverso la conduzione di ispezioni, realizzate in collaborazione con la Guardia di Finanza, o anche attraverso segnalazioni esterne inoltrate da cittadini. In caso di accertamento della violazione l'Antitrust interviene anche commisurando sanzioni pecuniarie.

È possibile contattare il numero verde dell'Antitrust (800166661) per segnalare comportamenti scorretti di aziende o negozi. A queste segnalazioni, laddove si riscontrassero profili effettivamente rilevanti ai sensi della normativa vigente, faranno seguito specifici approfondimenti istruttori da parte degli uffici del Garante.

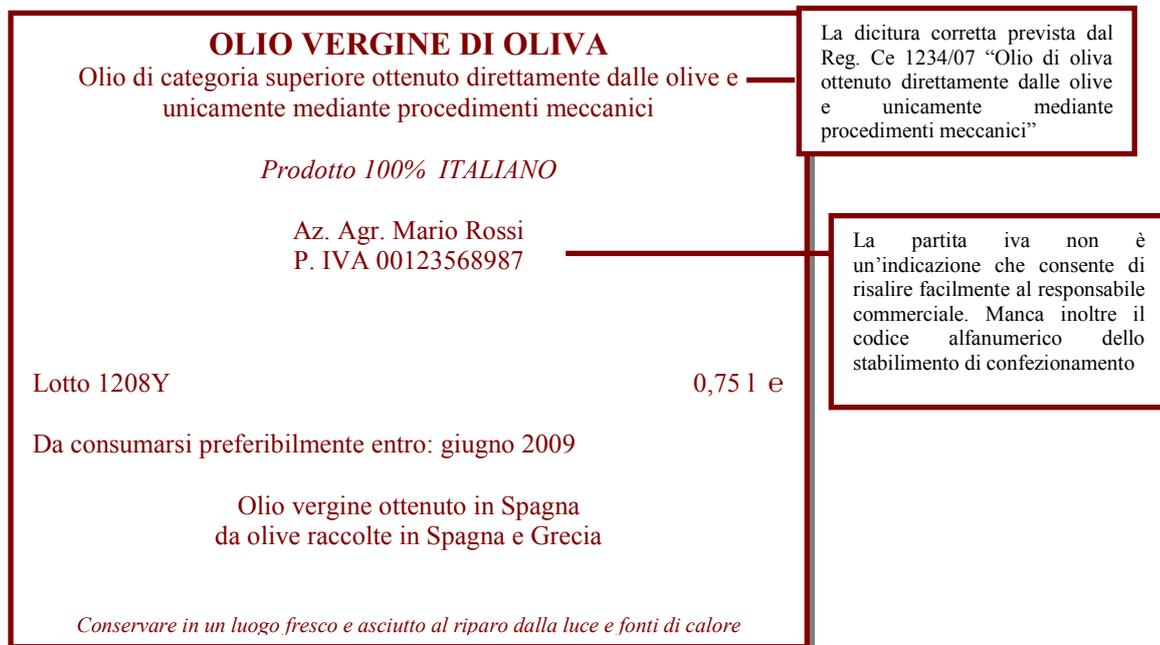
## 12. Etichettatura delle principali categorie di alimenti

### 12.1 Olio di oliva

#### ETICHETTA CORRETTA



#### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

Reg. Ce 2568/91, Reg. Ce 1234/2007, Reg. Ce 1019/2002, Reg. Ce 182/2009.  
DM 10 Novembre 2009.

*Approfondimenti relativi alle modalità di indicazione, in etichetta, dell'origine dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva extravergine.*

L'indicazione in etichetta dell'origine dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva extravergine è stata recentemente modificata dal **Reg. Ce 182/2009** del 6 marzo 2009, che va a modificare il Reg. Ce 1019/92.

In base alle regole definite dal Reg. Ce 182/2009 (art. 4, comma 2), l'indicazione dell'origine dell'olio dovrà obbligatoriamente figurare in etichetta (e non più facoltativamente come disposto dal Reg. Ce 1019/92) e in uno dei seguenti modi:

1. olio ottenuto nello stesso Stato Membro di raccolta delle olive: in questo caso è possibile richiamare l'origine indicando il nome del Paese seguito da diciture quali "Prodotto in...", "Ottenuto in ...", ma anche indicazioni del tipo "100% prodotto in ...". Il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità.
2. olio ottenuto in uno Stato Membro con olive provenienti da altri Stati Membri/Paesi terzi: in questo caso l'indicazione dell'origine deve essere apposta adottando la seguente dicitura "Olio (extra) vergine di oliva ottenuto in ... da olive raccolte in ...". Anche in questo caso il nome dello Stato Membro può essere sostituito da un riferimento alla Comunità. Qualora fosse necessario indicare più Stati Membri/Paesi terzi, questi devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente in relazione alla quantità apportata.
3. miscela di oli comunitari e/o non comunitari: in questo caso le modalità di indicazione dell'origine sono una delle seguenti, da utilizzarsi in relazione alla tipologia di prodotto:
  - a. "Miscela di oli di oliva comunitari", oppure un riferimento alla Comunità;
  - b. "Miscela di oli di oliva non comunitari", oppure un riferimento all'origine non comunitaria;
  - c. "Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari", oppure un riferimento all'origine comunitaria e non comunitaria.

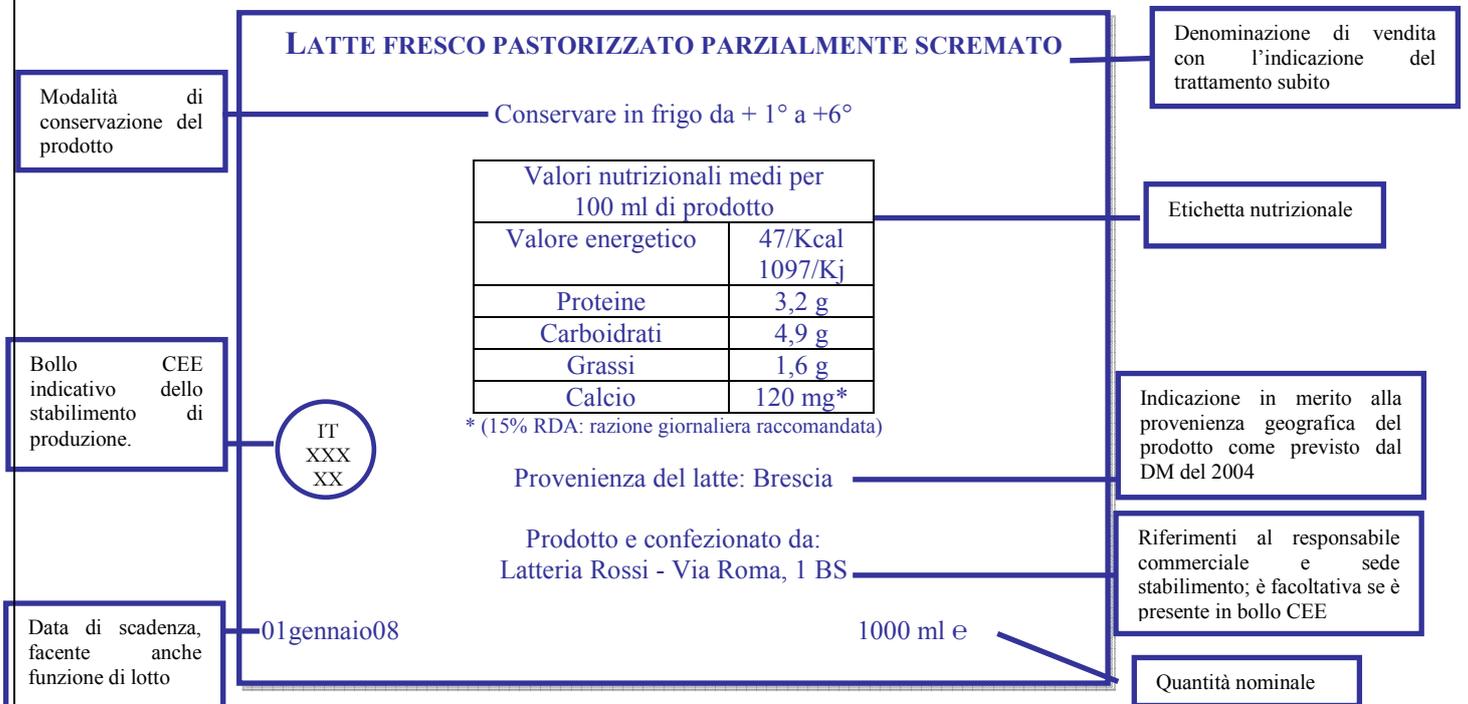
Sono esentati da tale obbligo gli oli DOP e IGP poiché soggetti a specifica normativa (Reg. Ce 510/2006).

Per quanto riguarda le indicazioni sulle caratteristiche organolettiche, il Reg. Ce 182/2009, pur confermandone la volontarietà, stabilisce che esse possono figurare esclusivamente sulle etichette degli oli extravergini di oliva e degli oli di oliva vergini. Inoltre, gli aggettivi che fanno riferimento ad un attributo positivo dell'olio di oliva (ad esempio "intenso", "medio", "leggero", associati ad attributi quali fruttato, verde, maturo, ecc.) sono ammessi unicamente se fondati sui risultati di una valutazione oggettiva effettuata con il metodo previsto dal "Consiglio oleicolo internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergine" e descritto all'allegato XII del Reg. Ce 2568/91.

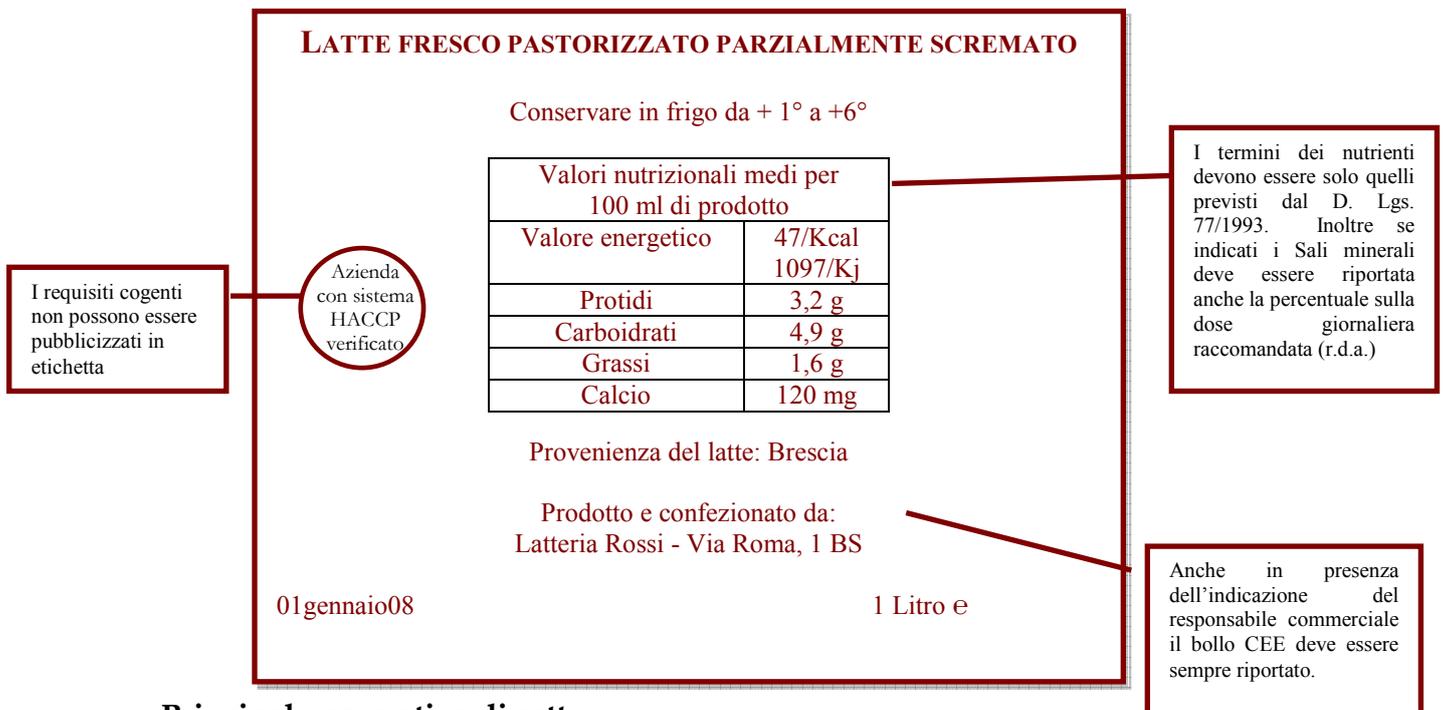
E' da segnalare che attualmente il suddetto metodo di analisi sulle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini prevede solo tre attributi positivi: "fruttato", "amaro", "piccante".

## 12.2 Latte

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

L. 3/5/1989 n. 169, DM 27/05/2004, DM 14/01/2005, Reg. Ce 1234/2007.

## 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

Denominazione di vendita + informazioni relative alla categoria, calibro e origine

Numero di lotto

Quantità netta

Prezzo

Data di confezione; la data di scadenza è facoltativa.

Riferimenti al responsabile commerciale e sede dello stabilimento

### 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

La denominazione di vendita deve riportare anche il nome della varietà

Il nome del Paese è obbligatorio; quello della sottozona facoltativo

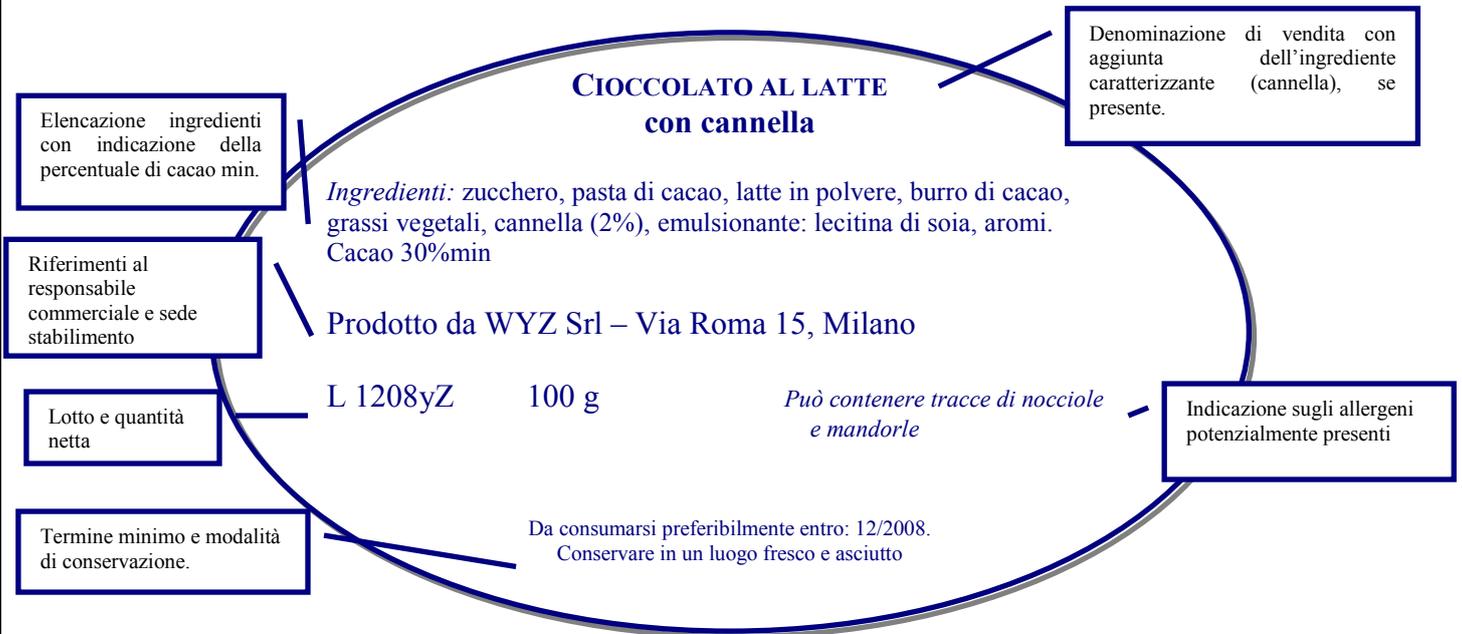
La dicitura corretta per indicare il peso è kg

#### Principale normativa di settore

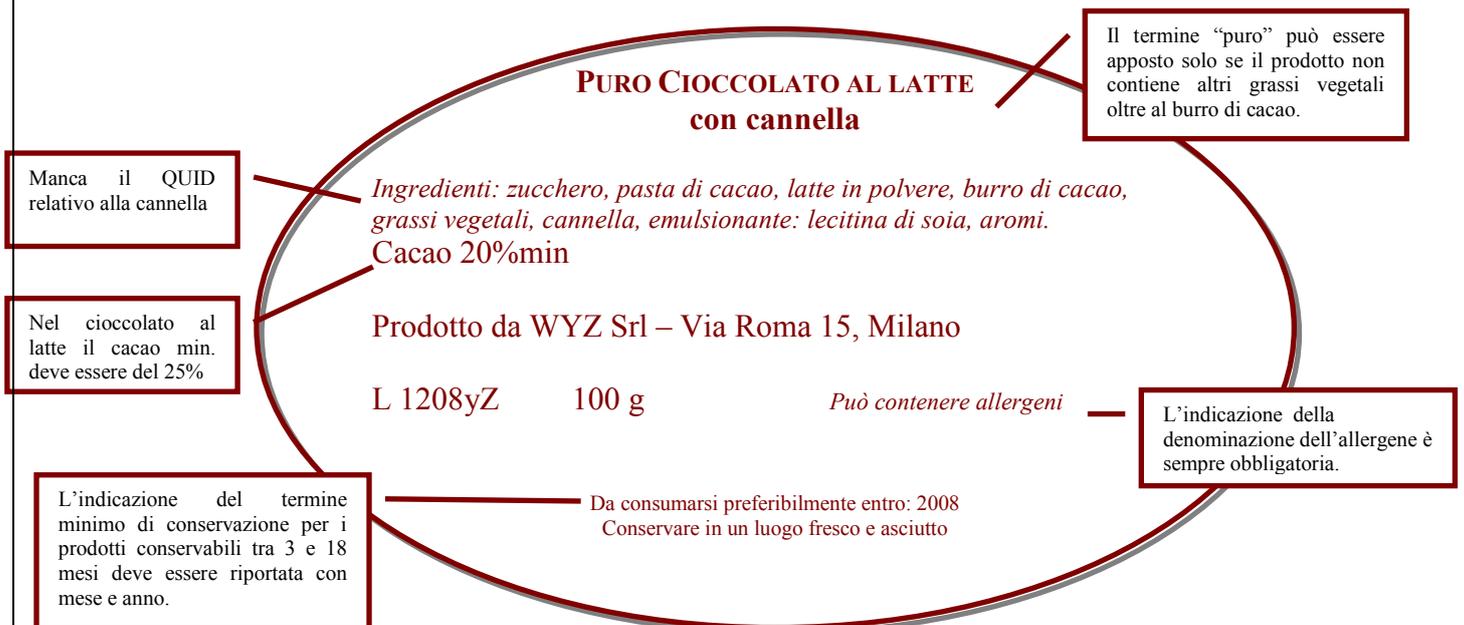
D. Lgs. 109/1982, Reg. Ce 2200/96, Reg. Ce 48/2003, Reg. Ce 1182/2007.

## 12.4 Cioccolato

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



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

## 12.5 Pasta alimentare

### Paste secche speciali

#### ETICHETTA CORRETTA



#### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

DPR 391/1980, DM 264/1998, DPR 187/2001.



## 12.7 Miele

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

Dir. Ce 2001/110, D. Lgs. 21/05/2004 n. 179, Circ. Mipaaf 8/03/2005 n. 1, Legge 11 marzo 2006 n. 81, Circ. Mipaaf 2/12/2006 n.2

## 12.8 Etichettatura vini

Prima dell'entrata in vigore della nuova OCM (Reg. Ce 479/2008) i vini comunitari erano classificati in tre categorie: i *V.Q.P.R.D.* (Vini di qualità prodotti in regioni determinate), i *vini IGT* (Indicazione geografica Tipica) e i *Vini da Tavola*. I *V.Q.P.R.D.*, a loro volta, includevano le *DOC* (Denominazioni di Origine Controllata) e le *DOCG* (Denominazioni di Origine Controllata e Garantita).

Con la nuova OCM, a partire dalla campagna vitivinicola 2009/2010 la classificazione dei vini viene ridotta a due categorie:

1. **vini con denominazione geografica:** sono i vini che vantano uno specifico legame con il territorio geografico; si distinguono in *vini DOP* (Denominazione di Origine Protetta) e *vini IGP* (Indicazione Geografica Protetta);
2. **vini senza denominazione geografica** (o senza DOP/IGP): sono i vini che non vantano uno specifico legame al territorio; si distinguono in *vini varietali* (se rivendicano l'utilizzo di particolari vitigni e/o dell'annata di produzione) o *vini generici* (o vini comunitari).

Nella categoria dei vini DOP sono confluiti gli ex VQPRD (sigla che non potrà più essere utilizzata, assieme alle similari V.S.Q.P.R.D., V.L.Q.P.R.D., V.F.Q.P.R.D. relative ai vini spumante, vini liquorosi e vini frizzanti) e in quella dei vini IGP i vini IGT.

A seguito della nuova classificazione, anche i vini confluiscono nel sistema delle DOP e IGP, già adottato dalla Commissione Agricoltura UE (Reg. Ce 510/2006) per la tutela dei prodotti agroalimentari che vantano uno specifico legame con il territorio di produzione (es. Parmigiano Reggiano DOP, ecc.). Per quanto riguarda i vini senza denominazione di origine, scompare la denominazione di vendita "Vino da tavola" sostituita da "Vino comunitario" o "Vino generico" oppure "Vino varietale" se, in quest'ultimo caso, è richiamato in etichetta il nome del vitigno e/o l'annata. Tuttavia, per differenziare i vini varietali dai vini IGP e, soprattutto, per non banalizzare l'uso dei vitigni autoctoni legati a specifiche denominazioni di origine e indicazioni geografiche, l'indicazione del vitigno sui vini varietali è limitata ad alcune varietà di uve.

La nuova classificazione europea ha impatto anche sulle regole di etichettatura e presentazione dei vini in commercio: esse sono disciplinate a livello comunitario

nel Reg. Ce 479/2008, nel Reg. Ce 607/2009, nel Reg. UE 538/2011 e, per alcune modalità attuative a livello nazionale, nel D. Lgs. 61/2010 e nel DM 23/12/2009. Le indicazioni che devono figurare sulle etichette dei vini vengono distinte in obbligatorie e facoltative. Si riportano, di seguito, le indicazioni obbligatorie.

- a) la denominazione di origine o l'indicazione geografica seguita, rispettivamente, dall'espressione "Denominazione di origine protetta" o DOP, "Indicazione geografica protetta" o IGP, oppure dalle relative menzioni tradizionali in uso nel Paese;
- b) il titolo alcolometrico effettivo;
- c) l'indicazione della provenienza;
- d) i riferimenti dell'imbottigliatore, produttore, venditore;
- e) l'indicazione del tenore di zucchero, nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità;
- f) la presenza di allergeni;
- g) il numero di identificazione e/o lotto;
- h) l'annata delle uve, per i vini DOP indicazione della quantità.

Tutte le suddette indicazioni, ad eccezione del lotto e di quelle concernenti la presenza di allergeni, devono figurare nello stesso campo visivo.

Le indicazioni facoltative sono disciplinate, a livello comunitario, dal Reg. Ce n. 607/2009 e, a livello nazionale, dal D. Lgs. n. 61/2010, provvedimenti ai quali si rimanda per ulteriori approfondimenti.

## Indicazioni obbligatorie per i vini DOP/IGP

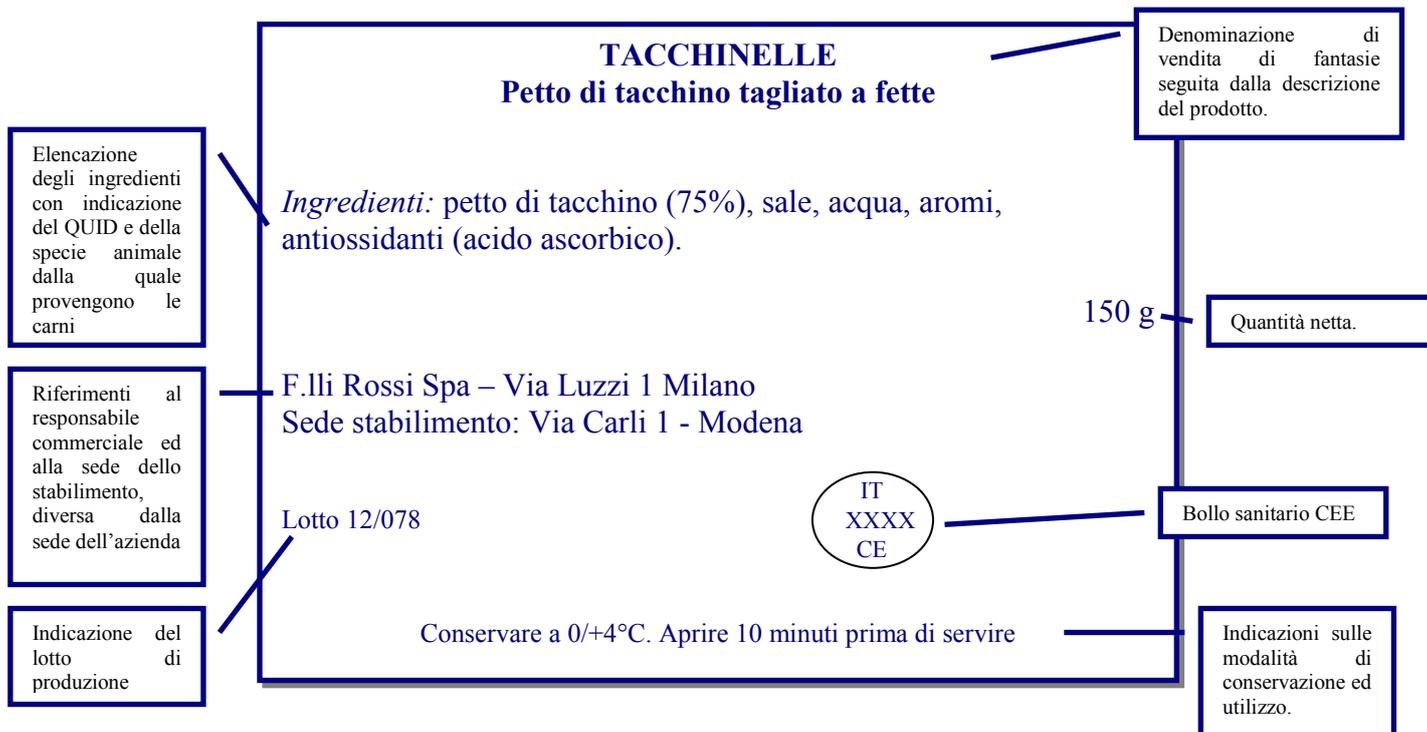
Indicazioni	Modalità di indicazione, note, ulteriori dettagli	Esempi/Modalità di indicazione	Rif. normativi
<p><b>"Denominazione di origine protetta"</b> o <b>"Indicazione geografica protetta"</b></p>	<p>Tali espressioni possono figurare esclusivamente sui vini a denominazione di origine, e devono essere precedute dalla relativa indicazione geografica.</p> <p>Le indicazioni "Denominazione di origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" possono essere sostituite da <i>menzioni tradizionali</i>, ovvero da espressioni in uso nel Paese di produzione per identificare tale tipologia di prodotto; l'elenco delle menzioni tradizionali è riportato all'all. XII del Reg. Ce 607/09 e, nel nostro Paese, corrispondono alle indicazioni DOC, DOCG, IGT.</p> <p>In base a quanto stabilito dal Reg. Ce 114/2009, i riferimenti ai vini a denominazione di origine protetta e a indicazione geografica protetta si intendono fatti rispettivamente ai vini di qualità prodotti in regioni determinate ed ai vini a indicazione geografica tipica.</p>	<p>Lazio – <i>Indicazione Geografica Protetta</i> Chianti – <i>Denominazione di Origine Protetta</i> Val di Chiana – <i>Denominazione di Origine Protetta</i></p>	<p>Reg. Ce 479/08 art. 59.</p>
<p><b>Titolo alcolometrico effettivo</b></p>	<p>E' l'indicazione che riporta il contenuto alcolico del prodotto.</p> <p>Il valore riportato in etichetta può discostarsi di +/- 0,5 rispetto a quello dei risultati delle analisi; tale tolleranza sale a +/- 0,8% per i vini invecchiati più di 3 anni e per i vini spumanti, frizzanti e liquorosi.</p>	<p>Le modalità da utilizzare in etichetta sono una della seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>titolo alcolometrico effettivo ... %vol.</i></li> <li>- <i>alcole effettivo ... %vol.</i></li> <li>- <i>alc. ... %vol.</i></li> </ul> <p>La grandezza dei caratteri deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 mm se il volume nominale è &gt; a 100 cl;</li> <li>- 3 mm se il volume nominale è compreso tra 20 e 100 cl;</li> <li>- 2 mm se il volume nominale è ≤ 20 cl.</li> </ul> <p>I valori numerici devono essere riportati per unità o mezze unità.</p>	<p>Reg. Ce 479/08 art. 59. Reg. Ce 607/09 art. 54.</p>

Indicazioni	Modalità di indicazione, note, ulteriori dettagli	Esempi/Modalità di indicazione	Rif. normativi
<b>Indicazione della Provenienza</b>	L'indicazione dell'origine è obbligatoria per tutte le tipologie di vino e deve essere riportata in etichetta utilizzando diverse modalità, a seconda che si tratti di vino con o senza denominazione di origine/indicazione geografica.	I vini DOP/IGP devono riportare "Vino di ..." o "Prodotto in ..." o "Prodotto di ..." indicando il nome dello SM/PT nel cui territorio sono state vendemmiate e vinificate le uve.	Reg. Ce 607/09 art. 55.
<b>Riferimenti all'imbottigliatore e (se presente) dell'importatore</b>	<p>Ai fini della corretta applicazione della nuova normativa, è obbligatorio riportare in etichetta i riferimenti (ovvero nome o marchio commerciale + la sede) dell'imbottigliatore, ovvero "la persona fisica o giuridica, o l'associazione di persone, che effettua o fa effettuare l'imbottigliamento per conto proprio" (Reg. Ce 607/09, art. 56).</p> <p>I riferimenti ad altre categorie commerciali (es. produttore, venditore, ecc.) sono facoltative; solo l'indicazione dell'importatore diventa obbligatoria se il vino ha provenienza extra UE.</p> <p>Le definizioni relative alle diverse categorie commerciali (imbottigliatore, produttore, importatore, venditore) sono definite all'art. 56 del Reg. Ce 607/09.</p> <p>E' tuttavia possibile raggruppare le indicazioni che riguardano la stessa persona fisica (es. qualora il produttore e imbottigliatore coincidano si può riportare in etichetta "Prodotto e confezionato da ...").</p> <p>Possono figurare in aggiunta ma non in sostituzione riferimenti ad altri operatori commerciali (es. distributori).</p>	<p>L'indicazione dell'imbottigliatore deve contenere il nome e l'indirizzo della sede preceduto da una delle indicazioni "Imbottigliatore ..." o "Imbottigliato da ..." o "Imbottigliato per conto di" o "Imbottigliato da ... per conto di ..."</p> <p>L'eventuale indicazione degli altri operatori deve essere riportata adottando le stesse modalità, preceduta dall'indicazione della categoria commerciale.</p> <p>L'indicazione dell'importatore (nome + indirizzo) può essere riportata in uno dei seguenti modi: "Importatore ..." o "Importato da ..."</p> <p>Se i riferimenti ad una o più delle categorie commerciali contengono, all'interno del nome e/o del marchio, un richiamo alla DOP/IGP, esso deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli usati per indicare la DOP/IGP.</p> <p>L'utilizzo di termini quali "abbazia", "castello", "rocca", "torre", "villa" (ed altri riportati all'all. XIII del Reg, Ce 607/09), se riferiti all'azienda agricola sono ammessi solo sulle etichette dei vini DOP/IGP; inoltre possono essere utilizzati solo se le uve e le operazioni di vinificazione avvengono interamente nel luogo richiamato.</p>	Reg. Ce 479/08 art. 59. Reg. Ce 607/09 art. 56, 57.
<b>Tenore zuccherino</b>	<p>L'indicazione del tenore zuccherino è obbligatoria solo per i vini spumanti (rientrano in questa categoria, in base a quanto definito all. allegato IV del Reg. Ce 479/08, il vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità aromatico e il vino spumante gassificato).</p> <p>Tale indicazione deve essere riportata adottando le indicazioni previste all'allegato XIV del Reg. Ce 607/09 all. XIV parte A.</p>	<p>Riportiamo i termini, e le relative condizioni d'uso, ammessi per indicare il tenore di zucchero:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>brut naturale</i>: &lt; a 3 g/l e solo se il vino non ha subito l'aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.</li> <li>- <i>extra brut</i>: tra 0 e 6 g/l</li> <li>- <i>brut</i>: &lt; a 12 g/l</li> <li>- <i>extra dry</i>: tra 12 e 17 g/l</li> <li>- <i>secco</i>: tra 17 e 32 g/l</li> <li>- <i>abboccato</i>: tra 32 e 50 g/l</li> <li>- <i>dolce</i>: &gt; 50 g/l</li> </ul>	Reg. Ce 479/08 art. 59. Reg. Ce 607/09 art. 58.

Indicazioni	Modalità di indicazione, note, ulteriori dettagli	Esempi/Modalità di indicazione	Rif. normativi
<p><b>Presenza di allergeni</b> (Disposizione prevista dalla Dir. 2003/89/Ce e richiamata dal Reg. Ce 607/09).</p>	<p>L'anidride solforosa, essendo un ingrediente considerato allergenico, deve essere sempre e comunque indicato in etichetta dei prodotti alimentari.</p>	<p>Le menzioni da utilizzare sono una delle seguenti:  - "Contiene solfiti"  - "Solfiti"  - "Contiene anidride solforosa".  E' facoltà del produttore aggiungere in etichetta anche il logo di cui all'all. X del Reg. Ce 607/09 sotto riportato:</p> 	<p>Reg. Ce 607/09 art. 51.</p>
<p><b>Numero di identificazione e/o Lotto</b></p>	<p>Il lotto è una indicazione obbligatoria che consente di garantire la rintracciabilità del prodotto sul mercato in caso di richiamo.  Sebbene non espressamente richiamato dai nuovi Regolamenti della OCM vino, l'indicazione del lotto è sempre e comunque obbligatoria sull'etichette del vino così come su quelle di tutti gli altri prodotti alimentari.  Al co. 3 dell'art. 19 del D. Lgs. 61/2010 viene confermato che, come nella normativa previgente, i vini DOCG devono essere immessi al consumo muniti del contrassegno stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e contenente il numero di identificazione.  Al successivo co. 4 dell'art. 19, il decreto estende l'applicazione del contrassegno anche ai vini DOC i cui produttori potranno scegliere di utilizzarlo in sostituzione del numero di lotto attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice, e che dovrà essere comunicato dalla medesima all'organismo di controllo.</p>	<p>L'indicazione del lotto deve essere preceduta dalla lettera maiuscola "L" e può figurare in qualsiasi lato dell'etichetta.</p>	<p>Reg. Ce 178/2002  D. Lgs. 61/2010 art. 19</p>
<p><b>Annata</b></p>	<p>Altra novità, introdotta a livello nazionale dal D. Lgs all'art. 6 comma 10, è rappresentata dall'estensione dell'obbligo di indicare l'annata di produzione delle uve per i vini DOC; nelle disposizioni previgenti tale obbligo riguardava solo i vini DOCG.</p>	<p>Il D.M. del 5 ottobre 2010, stabilisce che le partite di vino provenienti dalla vendemmia 2009 e precedenti possono essere etichettate senza l'indicazione dell'annata fino ad esaurimento delle scorte. L'indicazione dell'annata non è obbligatoria per le seguenti categorie di vini DOP: vini liquorosi, vini spumanti e vini frizzanti.</p>	<p>D. Lgs. 61/2010 art. 6</p>
<p><b>Quantità</b></p>	<p>Indicazione da inserire solo per i vini DOP.</p>	<p>Si segnala che è aumentato il livello massimo di capacità delle bottiglie (o dei recipienti) per l'immissione al consumo di questi vini, passando da 5 a 6 litri.</p>	<p>D. Lgs. 61/2010 art. 19</p>

## 12.9 Salumi e prodotti a base di carne

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

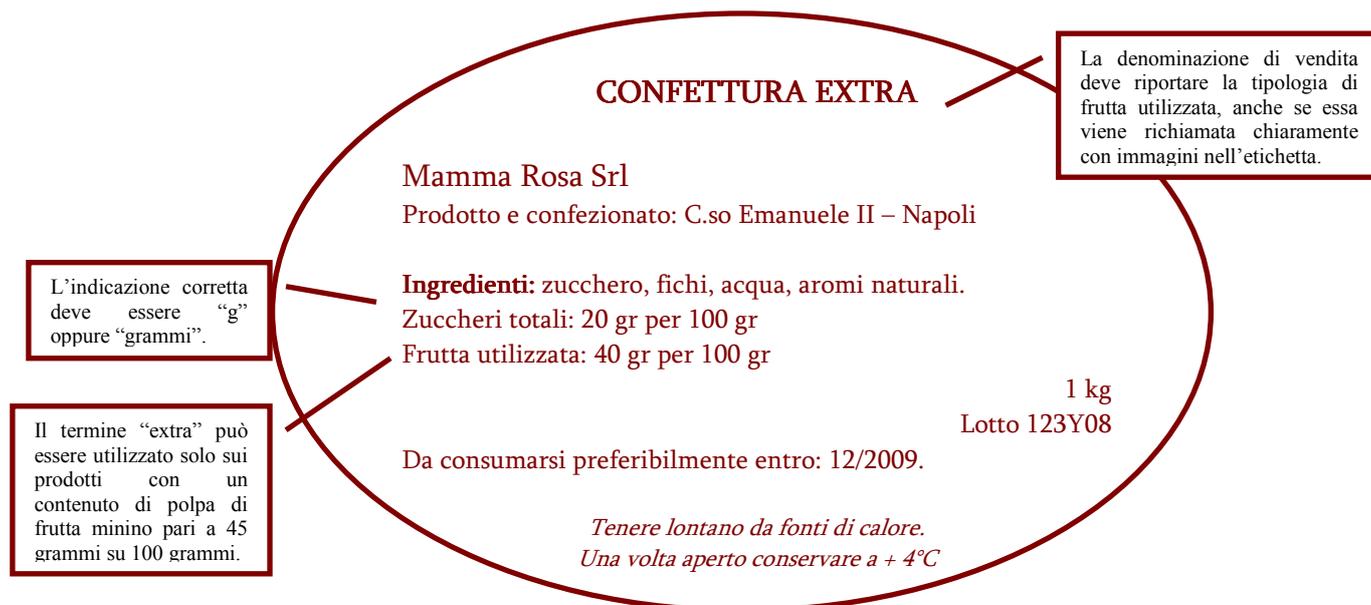
DM 21/09/2005 (definizione di alcuni prodotti di salumeria)

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

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

Dir. 2001/113/CE, D. Lgs. 20/02/2004 n. 50, 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 e sede dello stabilimento.

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

Per gli alimenti surgelati: D. Lgs.27/01/1992 n. 110.

## 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 e sede stabilimento

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*

Peso netto: 200 g

Denominazione di vendita con l'indicazione della specie animale

Data di scadenza

Quantità netta

Indicazioni relative alle modalità di conservazione e consumo

### ETICHETTA ERRATA

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.

**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*

Peso netto: 200 g

#### Principale normativa di settore

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

Carni bovine di età non superiore ai 12 mesi: Reg. Ce 1234/2007, Reg. Ce n. 556/2008 e DM 08/08/2008.

Carni di vitello e vitellone: Reg. Ce 1234/2007, Circ. Mipaaf 15/02/2008.

## 12.13 Prodotti della panetteria e pasticceria

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



## 12.14 Prodotti DOP e IGP

### ETICHETTA CORRETTA



### ETICHETTA ERRATA



#### Principale normativa di settore

Reg. Ce 510/2006, Reg. Ce 1898/2006, Reg. Ce 628/2008,  
DM Mipaaf 21/05/2007

## **13. Principali riferimenti legislativi**

### ***13.1 Principale normativa comunitaria***

**Reg. Ce n. 41/2009 del 20 gennaio 2009** relativo alla composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

**Reg. Ce n. 607/2009 del 24 luglio 2009** relativo alle modalità di applicazione del Reg. Ce n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

**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. 509/2006 del 20 marzo 2006** relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

**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. 2000/13/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.

### ***13.2 Principale normativa nazionale***

**D. Lgs. 8 Aprile 2010, n. 61** "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della Legge del 7 Luglio 2009, n. 88".

**Decreto 18 marzo 2009** "Norme per l'attuazione della Direttive 2008/100/CE che modifica la direttiva 1990/496/CEE del Consiglio relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari".

**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. 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"

**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”.