

[UNIONE EUROPEA. Istruzioni per l'uso]



n. 3/2009

# L'etichettatura dei prodotti alimentari

La normativa comunitaria e nazionale

**Unioncamere Piemonte**  
**Alps - Enterprise Europe Network**

Via Cavour, 17

10123 Torino

☎ 011 5669222 - 34 📠 011 5119144

www.pie.camcom.it

✉ alps-europa@pie.camcom.it

**Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino**

**Alps - Enterprise Europe Network**

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

☎ 011 5716341 - 2 - 3 📠 011 5716346

www.to.camcom.it/ALPS

✉ alps-europa@to.camcom.it

**COORDINAMENTO**

**Unioncamere Piemonte**

Laura Belforte

Marianna Mucci

**Camera di commercio di Torino**

Gianpiero Masera

Paolo Veneruso

Giulia Bucci (collaboratrice Torino Incontra)

**COORDINAMENTO EDITORIALE**

**Unioncamere Piemonte**

Ufficio Relazioni istituzionali ed esterne

Grace De Girolamo

**PROGETTO GRAFICO**

Gruppo Vento Srl

**IMPAGINAZIONE**

La Réclame Srl

**STAMPA**

Litograf Arti Grafiche Sas

**RESPONSABILE SCIENTIFICO**

Prof. Franco Percivale, Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

**AUTORI**

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

Erica Varese: introduzione, capitoli 1, 2, 3, 4 (ad eccezione dei paragrafi 4.9 e 4.10), 5 e 6

Giovanni Peira: paragrafo 7.4, capitolo 9

Alessandro Bonadonna: paragrafi 4.9 e 4.10, capitolo 7 (ad eccezione del paragrafo 7.4)

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino (settore Consulenza e Formazione) ha curato l'aggiornamento dei paragrafi 8.1, 8.2, 8.4, 8.10, 8.11, 8.12 e la redazione dei paragrafi 8.3, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8 e 8.9 con il coordinamento di Paola Rebufatti

Edizione aggiornata della guida n. 3/2006, collana "Unione europea. Istruzioni per l'uso"

Finito di stampare nel mese di **ottobre 2009**

Nel rispetto dell'ambiente, questo volume è stato stampato su carta ecologica certificata Ecolabel



Data la sensibilità e la complessità degli argomenti trattati, si ritiene opportuno segnalare che le informazioni contenute in questo volume sono tratte da fonti ritenute attendibili ed aggiornate ad ottobre 2009. Tuttavia, essendo soggette a possibili modifiche ed integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse non hanno carattere di ufficialità, bensì valore meramente orientativo. Pertanto, il loro utilizzo da parte del lettore nello svolgimento della propria attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nella/e materia/e di riferimento.

## Unione europea. Istruzioni per l'uso

La collana **Unione europea. Istruzioni per l'uso** nasce dalla volontà delle Camere di commercio piemontesi di fornire alle imprese operanti nella regione strumenti utili e di facile consultazione in cui trovare informazioni aggiornate sulle principali normative e finanziamenti di origine comunitaria. Queste pubblicazioni vogliono essere di stimolo per adeguare la propria attività e i propri prodotti ai requisiti richiesti dall'UE, e anche uno spunto per trovare nuovi strumenti operativi e nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale. Obiettivo della collana è infatti quello di avvicinare e informare le imprese piemontesi sulle tematiche comunitarie: dal contenuto dell'etichetta all'obbligo di apposizione della marcatura CE, dal marchio comunitario ai programmi europei di finanziamento.

La Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte fanno parte del consorzio **Alps**, il nodo per il Nord Ovest Italia della rete **Enterprise Europe Network**, creata dalla Commissione europea per supportare l'attività imprenditoriale e la crescita delle imprese europee. Inoltre, Unioncamere Piemonte coordina la rete regionale degli **Sportelli Europa** presso le Camere di commercio di tutte le altre province piemontesi.

Nell'ambito dell'Alps Enterprise Europe Network e degli Sportelli Europa, il sistema camerale piemontese fornisce gratuitamente informazioni operative su:

- **finanziamenti**, programmi e gare d'appalto comunitarie
- **normativa comunitaria e degli altri Paesi europei** relativa alle attività d'impresa
- **cooperazione fra imprese e ricerca di partner commerciali** o produttivi all'estero.

Vengono organizzati, inoltre, **corsi e seminari** sulle più importanti novità in ambito comunitario e viene offerto alle imprese piemontesi un **servizio gratuito di aggiornamento via e-mail** sulle principali novità normative e sulle opportunità di collaborazione con altre imprese europee.



*Collegati al sito della tua Camera di commercio  
oppure telefona al numero 848.800.229*



## Introduzione

<b>1. Definizioni, ambito di applicazione ed obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti</b>	<b>7</b>
<b>2. La lingua ufficiale</b>	<b>10</b>
<b>3. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati</b>	<b>11</b>
<b>4. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati</b>	<b>14</b>
4.1 La denominazione di vendita	15
4.2 L'elenco degli ingredienti	23
4.2.1 Gli aromi	31
4.2.2 Gli allergeni	33
4.3 La quantità netta o la quantità nominale	35
4.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	38
4.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento	41
4.6 Il titolo alcolometrico volumico	42
4.7 Il lotto di produzione	43
4.8 La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso	45
4.9 L'origine e la provenienza	46
4.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria	48
4.10.1 Il marchio di identificazione	48
4.10.2 Il bollo sanitario delle carni fresche	49



<b>5. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento</b>	<b>51</b>
5.1 Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso	51
5.2 Prodotti venduti alle collettività	51
5.3 Prodotti alimentari venduti sfusi	52
5.4 Prodotti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani	53
5.5 Prodotti destinati all'esportazione	53

<b>6. Etichettatura volontaria: indicazioni nutrizionali (nutrition claims) e sulla salute (health claims) previste dal Regolamento CE 1924/2006</b>	<b>55</b>
6.1 Definizioni ed ambito di applicazione	56
6.2 Principi generali e condizioni specifiche per l'utilizzo dei claim	57
6.2.1 Principi generali	57
6.2.2 Indicazioni nutrizionali	59
6.2.3 Indicazioni sulla salute	59

<b>7. Altre indicazioni presenti in etichetta</b>	<b>62</b>
7.1 I marchi	62
7.1.1 Private label	63
7.1.2 Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP)	63
7.1.3 Specialità Tradizionale Garantita (STG)	65
7.2 I simboli e i pittogrammi a carattere ambientale	66
7.3 Il simbolo metrologico comunitario "e"	71
7.4 Il codice a barre e l'etichetta elettronica	73
7.5 Le informazioni promozionali	76
7.5.1 Pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa	77



<b>8. L'etichettatura di alcune categorie di prodotti</b>	<b>80</b>
8.1 Acque minerali naturali	81
8.2 Carni bovine	84
8.3 Carni avicole	88
8.4 Prodotti ortofrutticoli freschi	92
8.5 Latte e prodotti lattiero caseari	98
8.5.1 Latte	100
8.5.2 Formaggio	103
8.5.3 Yogurt	104
8.5.4 Burro, prodotti a base di burro e crema di latte (panna)	105
8.6 Prodotti da forno	106
8.6.1 Pane	106
8.6.2 Prodotti dolciari da forno	109
8.7 Cacao e cioccolato	110
8.8 Miele	115
8.9 Confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni	118
8.10 Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici o di regime)	122
8.10.1 Integratori alimentari	126
8.11 Alimenti geneticamente modificati	128
8.12 Prodotti biologici	131
<b>9. L'etichettatura nutrizionale</b>	<b>135</b>
9.1 L'etichettatura nutrizionale secondo la normativa vigente	135
9.2 La dichiarazione nutrizionale in base alla proposta di Regolamento	138
<b>Riferimenti bibliografici</b>	<b>141</b>

## Introduzione

La presente pubblicazione rappresenta l'aggiornamento, con sostanziali integrazioni, della guida sull'etichettatura dei prodotti alimentari realizzata dal Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino e pubblicata da Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte nel 2006. La collaborazione tra il sistema camerale piemontese e l'Università di Torino ha successivamente prodotto ulteriori due volumi, *L'etichettatura del vino e delle bevande alcoliche. La normativa nazionale, UE ed extra-UE* (2007) e *L'etichettatura dei prodotti non alimentari. La normativa comunitaria e nazionale* (2008).

In considerazione della frequente evoluzione della normativa comunitaria e nazionale in materia, Camera di commercio di Torino e Unioncamere Piemonte hanno stabilito di procedere nel 2009 alla riedizione della guida sull'etichettatura degli alimenti; al consueto apporto degli esperti del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino si è affiancato in questa occasione il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, che ha curato, in particolare, la revisione e l'integrazione del capitolo 8 sull'etichettatura di alcune categorie di prodotti. Seppure la struttura dello studio rimanga per lo più invariata rispetto alla prima edizione, il contenuto di taluni paragrafi presenta rilevanti modifiche in considerazione di arricchimenti del testo voluti dagli autori, delle novità già adottate (o di probabile futura adozione) dal legislatore comunitario e, conseguentemente, da quello nazionale.

L'etichettatura dei prodotti alimentari può certamente essere considerata tra gli aspetti più problematici della legislazione alimentare in quanto in essa si manifestano diverse e talvolta opposte esigenze. Tra queste si possono ricordare la protezione dei consumatori, la difesa del segreto industriale, la tutela della libera circolazione intracomunitaria delle merci nonché la possibilità di controllare le emergenze conseguenti a crisi alimentari. Queste ultime, anche grazie ad una precisa etichettatura, possono essere gestite sia prevedendo il ritiro mirato dal mercato degli alimenti rischiosi per la salute (fornendo, quindi, informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli), sia isolando il punto della filiera che ha prodotto l'alimento a rischio, evitando, quindi, che il pericolo si riproduca e si diffonda.

Fino ad oggi, in ambito comunitario, la disciplina in materia di etichettatura è stata regolata soprattutto attraverso l'emanazione di Direttive "orizzontali", che prevedono precetti applicabili indistintamente a tutti i settori, e di Direttive "verticali", che disciplinano singole tipologie di prodotto. La prima Direttiva quadro di armonizzazione risale al 18 dicembre del 1978 (Direttiva 79/112/CEE). Essa è stata recepita in Italia dal D.lgs. 109/1992 e ha subito, negli anni, numerose modifiche. La Direttiva 79/112/CEE è stata abrogata dalla Direttiva 2000/13/CE che attualmente rappresenta, unitamente a tutte le variazioni da allora intercorse, la normativa comunitaria di riferimento. Mentre le modifiche avvenute nel corso degli anni sono andate ad incidere a livello comunitario sulla Direttiva 2000/13/CE, invece in ambito nazionale hanno investito sempre l'articolo del D.lgs. 109/1992.

La normativa comunitaria sull'etichettatura ha certamente contribuito all'armonizzazione della disciplina in materia in vigore nei diversi Stati membri. È noto, tuttavia, che la Direttiva è un atto che, pur vincolando gli Stati membri nel raggiungimento degli obiettivi in essa previsti, lascia gli organi nazionali liberi nella scelta delle



forme e dei mezzi necessari al raggiungimento di detti risultati. È per tale motivo che ogni Stato membro ha recepito questa normativa privilegiando, ad esempio, le esigenze di operatori nazionali (industriali e commerciali), le tipicità locali, le abitudini alimentari del Paese.

Tali differenze di applicazione hanno originato, e continuano a creare, numerose controversie nell'UE ed il legislatore comunitario, ben conscio della presenza di tali disparità, ha evidenziato nel secondo considerando alla Direttiva 2000/13/CE che "differenze tra le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri in materia di etichettatura dei prodotti alimentari possono ostacolare la libera circolazione e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza [...] È pertanto necessario ravvicinare dette legislazioni per contribuire al funzionamento del mercato interno". A tale Direttiva, in ogni caso, deve essere riconosciuto il merito di aver compiuto un riordino della disciplina inerente l'etichettatura alimentare, la cui regolamentazione, essendo stata più volte oggetto di modificazioni, era oramai caratterizzata da un articolato complesso e disorganico.

Anche per eliminare queste disparità, la Commissione europea il 30 gennaio 2008 ha presentato un riassetto del settore mediante la proposta di Regolamento relativa alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori. Al momento della consegna alla stampa di questa guida (ottobre 2009), non si hanno definitive indicazioni sull'adozione di questo Regolamento e, quindi, sul suo testo definitivo. Peraltro, in considerazione del rilevante impatto che il Regolamento, una volta adottato, avrà sulla materia oggetto della presente guida, verrà fatto cenno nel testo alle principali novità che la proposta intende apportare alla legislazione vigente.

Con riferimento agli scambi intracomunitari, l'art. 18 della Direttiva 2000/13/CE stabilisce che non si può vietare il commercio di derrate alimentari conformi al disposto della Direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura e alla presentazione di prodotti alimentari. La disposizione portata dall'art. 18, volta ad assicurare la libera circolazione delle merci, prevede tre ordini di motivi che consentono allo Stato membro di impedire la commercializzazione di un prodotto alimentare:

1. la tutela della salute pubblica
2. la repressione delle frodi
3. la tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni di origine e di repressione della concorrenza sleale.

Le indicazioni presenti sull'etichettatura possono avere, quindi, implicazioni economiche sull'import - export di prodotti alimentari tra gli Stati comunitari e possono costituire barriere non tariffarie all'ingresso di prodotti da Paesi extra-UE. Risulta, pertanto, imprescindibile che l'etichettatura delle merci sia sempre conforme alle disposizioni previste dal Paese in cui si vuole commercializzare il prodotto.

Lo scopo di questa guida è fornire agli operatori del settore alimentare utili indicazioni sull'applicazione della normativa portata dal D.lgs. 109/1992 (e successive modifiche) concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari preconfezionati. Essa desidera inoltre presentare alcuni prossimi possibili orientamenti comunitari in materia.

## Come reperire i testi normativi on-line

### Normativa europea

Tutte le normative comunitarie citate nella presente guida sono pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (GUUE), consultabile gratuitamente tramite il portale EUR-LEX:

 <http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>

Il metodo più semplice per ricercare il testo di un provvedimento di cui si conoscono gli estremi (ad esempio la Direttiva 2000/13/CE) è quello di accedere alla sezione "Ricerca semplice" ed effettuare una ricerca per numero del documento, selezionando (nella voce "Riferimento del documento") il tipo di normativa (ad esempio "Direttiva") che si sta ricercando, l'anno (ad esempio "2000") ed il numero (in questo caso "13").

È possibile effettuare ricerche con altri criteri, per esempio per argomento, parole nel titolo o nel testo dei provvedimenti e tipo di atto. Se il provvedimento è stato modificato, è generalmente possibile consultare anche la versione consolidata, sarebbe a dire integrata con le modifiche successive.

Si segnala anche il sito comunitario:

 [http://europa.eu/legislation\\_summaries/index\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/index_it.htm)

dove è possibile reperire schede di sintesi (spesso anche in italiano) delle politiche e normative comunitarie.

### Normativa italiana

I numeri della Gazzetta Ufficiale italiana sono consultabili gratuitamente sui seguenti siti:

 <http://www.gazzettaufficiale.it>

[per i numeri più recenti].

 <http://gazzette.comune.jesi.an.it>

[per i numeri dal 1998 ad oggi].

Per ricerche su provvedimenti meno recenti, segnaliamo il portale Normeinrete:

 <http://www.normeinrete.it>

I testi dei D.lgs. attuativi delle Direttive comunitarie sono raccolti sul sito internet del Parlamento Italiano:

 <http://www.parlamento.it>

[selezionare Leggi / Decreti legislativi].



## 1. Definizioni, ambito di applicazione ed obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti

Il D.lgs. 109/1992, in applicazione della normativa comunitaria, fornisce alcune importanti definizioni.

L'**etichettatura** è considerata come "l'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 cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza di conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare" (art. 1, c. 2, lett. a).

Il prodotto alimentare può essere confezionato, preincartato o sfuso.

Il **prodotto alimentare confezionato** è l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore e alle collettività. Essa "è costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata" (art. 1, c. 2, lett. b). È il caso di un formaggio venduto a fette confezionate dal produttore.

Il **prodotto alimentare preincartato** è "l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita" (art. 1, c. 2, lett. d). Si pensi, ad esempio, ad un formaggio preincartato con pellicola protettiva sul punto vendita per una commercializzazione immediata.

I **prodotti sfusi** sono "prodotti alimentari non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente confezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti confezionati ai fini della vendita immediata" (art. 16, c. 1).

Per **presentazione dei prodotti alimentari** si considera la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione, il materiale utilizzato per il loro confezionamento, il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita e l'ambiente nel quale sono esposti (art. 1, c. 2, lett. c).

Per **consumatore** si intende sia il consumatore finale sia "i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe" (art. 1, c. 2, lett. e).

Premesse queste definizioni, l'**ambito di applicazione** previsto dalla normativa in esame è l'etichettatura dei prodotti alimentari (sfusi, preincartati e confezionati) destinati alla vendita al consumatore nel mercato italiano nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità.

### **Esclusioni dal campo di applicazione del D.lgs. 109/1992**

Sono esclusi dal campo di applicazione:

- **La somministrazione.** Si sottolinea, tuttavia, che sono invece contemplati e devono quindi essere etichettati ai sensi dell'art. 14 del D.lgs. 109/1992, i prodotti commercializzati agli operatori che la gestiscono ossia, ad esempio, i prodotti alimentari ceduti ad un ristoratore o ad una mensa (una cassetta di verdura, un lotto di bottiglie di olio extravergine di oliva).
- **I prodotti destinati ad essere commercializzati in altri Paesi.** Nel caso di un Paese UE, la previsione normativa è per lo più la stessa, ad eccezione di quanto stabilito per la lingua (che non può essere quella italiana ma quella del Paese di commercializzazione) e per l'indicazione della sede dello stabilimento (previsione valida solo per i prodotti alimentari confezionati e venduti in Italia). Nel caso in cui la commercializzazione avvenga in un Paese extra-UE, l'etichettatura deve essere realizzata nel rispetto della normativa di quel Paese.
- **I prodotti che sono venduti nei settori internazionali degli aeroporti.** Per prassi commerciale, le etichette sono solamente in lingua inglese o nella lingua del Paese di origine del prodotto, oppure in più lingue.

L'**obiettivo principale della normativa** è enunciato all'art. 2: "l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione al consumatore". Le indicazioni presenti sulle etichette non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche dell'alimento. In particolare, esse non devono essere tali da persuadere il consumatore ad acquistare un prodotto alimentare attribuendogli effetti o proprietà che in realtà non possiede e non devono presentare peculiarità particolari dell'alimento se in realtà tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche. Non è consentito, inoltre, attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, a curare o a guarire malattie umane né accennare a tali proprietà, ad eccezione delle disposizioni comunitarie previste per le acque minerali naturali e per i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

### **La proposta di Regolamento**

La proposta di Regolamento relativa alle informazioni alimentari da fornire ai consumatori (di seguito proposta di Regolamento) presenta all'art. 2 numerose e dettagliate definizioni, cui per completezza si rinvia.

In particolare queste o sono presentate ex novo nel testo della proposta (ad esempio "legislazione concernente l'informazione sui prodotti alimentari", "ingrediente composto") oppure è inserito il rinvio all'atto comunitario che ha già provveduto a circoscrivere precisamente il significato della locuzione in esame (ad esempio, per la definizione di "carni" e di "carni separate meccanicamente", l'art. 2, c. 1, lett. e rinvia ai punti 1.1 e 1.14 dell'allegato 1 del Regolamento CE 853/2004).



L'**ambito di applicazione** della proposta di Regolamento è delimitato a (art. 1, c. 3, 4):

- tutte le fasi della catena alimentare quando le attività delle imprese del settore riguardano l'informazione dei consumatori sui prodotti alimentari
- tutti i prodotti alimentari destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti alle collettività o quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Non rientrano nell'ambito di applicazione i prodotti alimentari disciplinati da specifiche norme comunitarie.

La proposta ha l'obiettivo di fondere e modificare principalmente due disposizioni orizzontali in materia di etichettatura: la Direttiva 2000/13/CE e la Direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari. È inoltre previsto che siano rifusi nel testo:

- la Direttiva 87/250/CEE, relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale
- la Direttiva 94/54/CE, relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla Direttiva 79/112/CEE
- la Direttiva 1999/10/CE, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'art. 7 della Direttiva 79/112/CEE per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari
- la Direttiva 2002/67/CE, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e di prodotti alimentari contenenti caffeina
- il Regolamento CE 608/2004, relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo
- la Direttiva 2004/77/CE, che modifica la Direttiva 94/54/CE per quanto riguarda l'etichettatura di taluni prodotti alimentari contenenti acido glicirrizico e il suo sale di ammonio.

La proposta di Regolamento mira a definire in modo generale i principi, i requisiti e le modalità che disciplinano l'informazione sui prodotti alimentari e, in particolare, l'etichettatura dei prodotti alimentari. Tenendo presente l'esigenza di prevedere una sufficiente flessibilità in modo da rispondere alle evoluzioni future ed ai nuovi requisiti di informazione, essa stabilisce sia gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione, sia le procedure per la fornitura di informazioni sui prodotti alimentari.

Il testo della proposta è reperibile sul sito della Commissione europea:



[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed\\_legislation\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm)



## 2. La lingua ufficiale

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari prevede che gli Stati membri possano vietare nel proprio territorio il commercio dei prodotti alimentari per i quali le indicazioni obbligatorie relative all'etichettatura non figurino in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore.

Nel D.lgs. di attuazione della Direttiva questo principio è stato interpretato nel senso che **le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella lingua italiana**, anche se è consentita la presenza di più lingue.

Questa disposizione non è stata interpretata dal legislatore italiano in modo restrittivo: molti termini stranieri oggi ampiamente diffusi, conosciuti, universalmente accettati e che, quindi, non necessitando di essere tradotti, sono permessi. Si pensi, ad esempio alla dicitura "Made in Italy" o al termine "Croissant", utilizzato come denominazione di vendita di un prodotto da forno. Vi sono, poi, menzioni che non hanno corrispondenti nella lingua italiana e sono, pertanto, intraducibili: è il caso, ad esempio, di "speck", "hamburger", "ketchup" (art. 3, c. 2).

Un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extra-UE, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione. Tale onere di conformità grava ufficialmente sull'operatore italiano; è prassi corrente, tuttavia, che il prodotto sia esportato privo di etichette e quindi spetta agli operatori del Paese di commercializzazione etichettare i prodotti sulla base della normativa vigente e delle indicazioni ricevute dal fabbricante.

Qualora i prodotti alimentari siano destinati al mercato italiano, ma non al consumatore finale, occorre fare riferimento alla Circolare 165/2000 del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato, che specifica che seppure il D.lgs. 109/1992 preveda alcune indicazioni per i **prodotti destinati all'industria** (art. 17), ciò non significa che il provvedimento nella sua interezza debba essere applicato all'industria. Le menzioni obbligatorie previste per tali prodotti possono, quindi, essere riportate nella sola lingua inglese o nella lingua del Paese di origine della merce. Non è contemplato l'obbligo della lingua italiana in considerazione del fatto che se un'azienda acquista un prodotto in un altro Paese con la documentazione redatta in lingua originaria o in inglese, significa che nel suo ambito la lingua in oggetto è conosciuta e la comprensione delle informazioni assicurata.

Nel caso in cui il prodotto finito sia successivamente immesso sul mercato e destinato al consumatore finale italiano, dovrà essere etichettato nel rispetto del Decreto in esame.



### 3. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati

Il D.lgs. 109/1992, per non creare confusione nel consumatore e garantire trasparenza informativa, elenca le menzioni obbligatorie che devono comparire su un'etichetta, ne prescrive le modalità e dispone alcuni principi che devono essere seguiti per l'indicazione di altre informazioni.

L'art. 14, c. 1 stabilisce che "la denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello **stesso campo visivo**". Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto.

Il D.lgs. in esame non fornisce la definizione di "**campo visivo**" e non prescrive il punto in cui dette informazioni devono comparire. Per campo visivo si intende la parte di confezione o di etichetta sulla quale è possibile leggere con un sola occhiata le suddette indicazioni e, qualora la confezione abbia più facce (si pensi, ad esempio, ad una scatola di pasta o di riso), queste possono figurare anche su una di quelle più piccole. Non esiste un posizionamento ideale ma, per garantire una buona leggibilità delle indicazioni obbligatorie, si consiglia di evitare di collocarle sulle pieghe delle confezioni, sulle zone di deformazione degli imballaggi e sulle zone non direttamente accessibili.

Il legislatore comunitario nella **proposta di Regolamento** provvede a colmare questa lacuna (art. 2, c. 2, lett. k) e considera il campo visivo come "tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale, consentendo un accesso rapido ed agevole alle informazioni contenute nell'etichetta nel senso che il consumatore non ha bisogno, per leggere tali informazioni, di esaminare l'imballaggio su più facce". La definizione suddetta ricalca l'interpretazione riportata più sopra.

L'art. 14, c. 2 della proposta specifica poi che la denominazione del prodotto alimentare, la quantità netta del prodotto alimentare ed il titolo alcolometrico volumico effettivo (in caso di bevande contenenti più dell'1,2% di alcol in volume) devono apparire nello stesso campo visivo. Rispetto alla odierna normativa, pare **non esserci alcun riferimento al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza** (rispettivamente denominate nella proposta "durata minima di conservazione" e "data limite di consumo").

Le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta, né anello, né fascetta, nonché gli imballaggi la cui superficie piana più grande sia inferiore ai 10 cm<sup>2</sup>, godono di specifiche modalità per l'indicazione delle menzioni obbligatorie.

Essi infatti possono riportare solo le indicazioni di seguito elencate e non sono soggetti al principio secondo il quale queste informazioni devono figurare nello stesso campo visivo (art. 14, c. 3 del D.lgs. 109/1992):

- denominazione di vendita
- quantità netta
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, secondo i casi.

Il c. 4 dell'art. 14 specifica che le indicazioni obbligatorie per i prodotti confezionati devono "essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili" e "devono figurare sull'imballaggio confezionato o su un'etichetta appostata o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura" tali da essere **chiaramente leggibili e indelebili** per non essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Il concetto di **chiarezza** deve essere inteso nel senso di rendere assolutamente comprensibili le informazioni al consumatore. Non devono essere utilizzati, quindi, codici, simboli o termini che ingenerino dubbi nell'acquirente, a meno che non siano espressamente consentiti da norme specifiche (si pensi, ad esempio, al lotto). Le aziende devono garantire l'**indelebilità** delle menzioni obbligatorie, ciò è possibile grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione. Essa, quindi, deve essere considerata valutando la vita commerciale dell'alimento ed in funzione dell'esposizione che questo ha nel punto di vendita.

La **leggibilità** è certamente determinata dalla **forma e dalla grandezza dei caratteri utilizzati** che spesso dipendono dalle dimensioni dell'imballaggio: più è ridotto, minori dimensioni avrà la scrittura utilizzata per l'elencazione delle indicazioni obbligatorie. Attualmente non vi è alcuna disposizione legale che obblighi al rispetto di una grandezza minima di questi.

In seguito al recepimento della Direttiva 2000/13/CE, è stato aggiunto il c. 7 bis all'art. 14 per cui "gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti confezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve".

Si sottolinea che utilizzare caratteri eccessivamente ridotti per le indicazioni facoltative, rende le informazioni non accattivanti per il consumatore: queste indicazioni rappresenterebbero solo un costo per le imprese e non sarebbero di alcuna utilità per indurre il consumatore all'acquisto dell'alimento.



### **Le modalità previste dalla proposta di Regolamento**

La **proposta di Regolamento** (art. 14) fornisce utili indicazioni in merito alle modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie. Per garantire la leggibilità delle etichette essa **definisce la dimensione dei caratteri di stampa** e specifica che le scritte devono avere un **colore in contrasto rispetto a quello utilizzato per lo sfondo**. Si legge infatti che sui prodotti alimentari in genere (quelli cioè cui non è riservata una specifica disciplina comunitaria sull'etichettatura) le indicazioni obbligatorie devono essere "stampate in caratteri di almeno 3 mm e siano presentate in modo da garantire un contrasto significativo tra i caratteri stampati e lo sfondo".

Le suddette disposizioni sulle dimensioni minime dei caratteri non si applicano nei casi in cui la superficie maggiore dell'imballaggio o del contenitore sia inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.

Nella proposta di Regolamento è ripreso il concetto presente nella attuale normativa comunitaria relativo al fatto che le informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari devono essere **posizionate in modo evidente** per essere facilmente visibili e chiaramente leggibili. Con riguardo invece all'indelebilità, la proposta pare attenuare l'esigenza della presenza di questo requisito perché specifica che le scritte devono essere "eventualmente" indelebili. Essa precisa però che "in nessun caso tali informazioni devono essere nascoste, oscurate, troncate o separate da altre indicazioni o immagini o da qualunque altro elemento suscettibile di interferire" (art. 14, c. 6).



#### 4. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati

Il D.lgs. 109/1992 prevede (art. 3) che, eccetto quanto indicato negli articoli successivi, sull'etichetta dei prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore debbano essere **riportate obbligatoriamente le seguenti informazioni**:

- a) la denominazione di vendita
  - b) l'elenco degli ingredienti
  - c) la quantità netta o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
  - d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
  - e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea
  - f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
  - g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
  - h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
  - i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
  - l) le istruzioni per l'uso, ove necessario
  - m) 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
- m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto all'art. 8.

Tali indicazioni si possono distinguere in:

- **assolutamente obbligatorie**, quelle che devono sempre essere presenti in etichetta
- **obbligatorie salvo i casi di deroga espressamente previsti dalla normativa** (ad esempio elenco degli ingredienti dei vini e delle acquaviti, il nome del responsabile commerciale che non è richiesto per i prodotti venduti sfusi, il termine minimo di conservazione che non è previsto per i prodotti destinati ad utilizzazione industriale e i coadiuvanti tecnologici che possono non essere indicati)
- **obbligatorie in relazione a determinate condizioni**.

Nel capitolo 5 sono specificate le modalità di indicazione in etichetta delle diciture obbligatorie qualora si tratti di prodotti alimentari:

- preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso
- venduti sfusi
- non destinati al consumatore
- venduti alle collettività
- destinati all'esportazione.

### Le indicazioni obbligatorie nella proposta di Regolamento

La **proposta di Regolamento** comprende le seguenti indicazioni obbligatorie (art. 9):

- a) la denominazione del prodotto alimentare
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) qualunque ingrediente elencato nell'allegato 2 che provoca allergie o intolleranze e qualunque sostanza da esso derivata
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- e) la quantità netta di prodotto alimentare
- f) la durata minima di conservazione o la data limite di consumo
- g) le condizioni particolari di conservazione o di utilizzazione
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante o del confezionatore, o di un venditore stabilito all'interno della Comunità
- i) il Paese d'origine o il luogo di provenienza nel caso in cui l'omissione di questa indicazione sarebbe suscettibile di indurre in errore materiale il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali del prodotto alimentare (in particolare se le informazioni che accompagnano il prodotto alimentare o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero far pensare che l'alimento ha un differente Paese d'origine o luogo di provenienza); in tali casi l'indicazione deve essere conforme a quanto stabilito dall'art. 35, par. 3, 4 e 5
- j) istruzioni per l'utilizzazione, nel caso in cui la loro omissione non consentirebbe di fare un uso adeguato del prodotto alimentare
- k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo
- l) la dichiarazione nutrizionale.

Tale elenco in parte riprende quanto attualmente previsto dalla normativa in vigore (ad esempio l'elenco degli ingredienti), in parte modifica la terminologia fino ad oggi adottata (ad esempio la durata minima di conservazione) e in parte introduce elementi innovativi (ad esempio la dichiarazione nutrizionale).

#### 4.1 La denominazione di vendita

La denominazione di vendita (art. 4 del D.lgs. 109/1992) è il nome con cui un prodotto viene commercializzato. È l'indicazione obbligatoria più importante e **deve sempre essere presente**.

**La denominazione di vendita non deve essere confusa** né con la classificazione dei prodotti prevista dalla tariffa doganale comune, né con il marchio aziendale o con il nome scelto dall'azienda per quel prodotto, né con la denominazione commerciale (che è facoltativa e serve unicamente a qualificare meglio il prodotto).

Nel settore delle paste alimentari (Dpr 187/2001), ad esempio, è prescritta per le paste secche la denominazione legale di vendita "pasta di semola di grano duro". Essendo la tipologia decisamente diversificata e numerosa, ogni tipo di pasta ha una designazione commerciale che non è obbligatoria ma che è di utilità per il consumatore al fine di effettuare scelte oculate: ad esempio spaghetti, maccheroni e orecchiette. Anche se talvolta la denominazione commerciale è divenuta più famosa della denominazione di vendita, tanto che è la prima ad indurre il consumatore all'acquisto del prodotto, la denominazione di vendita deve sempre essere presente sull'etichetta.

Per individuare la denominazione di vendita, il legislatore ha previsto una precisa gerarchia cui fare riferimento. In particolare, ha stabilito che la denominazione di vendita sia scelta seguendo tre ordini di criteri:

- in primo luogo occorre verificare la presenza di una **denominazione legale comunitaria**
- in mancanza, si deve utilizzare la **denominazione legale prevista dall'ordinamento nazionale**
- in assenza delle precedenti disposizioni, si deve fare ricorso al **nome consacrato da usi e da consuetudini** o ad una **descrizione del prodotto** alimentare. Se necessario tale spiegazione è integrata da "informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso".

Le **denominazioni legali comunitarie** sono previste sia da specifici Regolamenti nei quali sono stabilite le regole per la commercializzazione di tali determinati prodotti sia nelle norme nazionali di attuazione di Direttive.

#### **Denominazioni previste da specifici Regolamenti comunitari e loro riferimenti normativi (esempi):**

- bevande spiritose quali grappa, brandy, liquore: Regolamento CEE 1576/1989 e successive modifiche
- conserve di sardine: Regolamento CEE 2136/1989 e successive modifiche
- conserve di tonno: Regolamento CEE 1536/1992
- grassi da spalmare, latte e derivati, uova, carni di pollame: Regolamento CE 1234/2007 e successive modifiche
- olio extravergine di oliva, olio di sansa di oliva: Regolamento CE 1513/2001
- vini aromatizzati e bevande aromatizzate a base di vino: Regolamento CEE 1601/1991 e successive modifiche.

### Denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di specifiche Direttive comunitarie (esempi):

- cacao e cioccolato
- confetture, gelatine e marmellate
- tipi di latte conservato
- succhi di frutta.

È da rilevare che, in mancanza di uno specifico divieto previsto dalla normativa comunitaria, lo Stato membro, in presenza di un Regolamento comunitario disciplinante la denominazione di vendita di un determinato prodotto, può stabilire altre denominazioni di vendita. È il caso, ad esempio, della normativa sulla produzione e sulla commercializzazione del **latte vaccino** per il quale, in aggiunta alle denominazioni previste in ambito comunitario (Regolamento CE 1234/2007) solo per l'Italia e solo in presenza di determinate caratteristiche, sono contemplate altre due denominazioni specifiche ossia "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità".

Il D.I. 157/2004 all'art. 1 prevede infatti che le denominazioni di vendita "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità", da riportare nella etichettatura del latte vaccino destinato al consumo umano, siano esclusivamente riservate al latte prodotto conformemente all'art. 4, c. 1 e 2, della L. 169/1989 e nel rispetto delle disposizioni di cui al Dpr 54/1997.

Tale possibilità è invece preclusa per i prodotti a base di cacao o di cioccolato, per il miele, per i succhi di frutta, per le confetture, per i quali le relative discipline non consentono agli Stati membri di adottare ulteriori denominazioni "tipicamente" nazionali.

Vi è, poi, una serie di **denominazioni legali previste dall'ordinamento italiano**, ad esempio, "birra", "conserva di pomodoro", "pane", "pasta", "panettone", "pandoro", "amaretto", "amaretto morbido".

Si rileva che le norme che regolamentano, sia in ambito comunitario sia in quello nazionale, le denominazioni legali prevedono anche le relative definizioni e composizioni. Vi deve pertanto essere **esatto riscontro tra denominazione legale e definizione**. La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti (siano essi in difetto o in aggiunta) non consente l'utilizzo della denominazione riservata ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso, a condizione che sia rispettata la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

Qualora non sia prevista la denominazione legale, sia essa di derivazione comunitaria o nazionale, si ricorre alla **denominazione consacrata da usi e da consuetudini**, ad esempio "torrone" e "cotechino". Trattasi di prodotti conosciuti sul mercato con tali denominazioni ma per i quali non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.

La denominazione consacrata da usi e da consuetudini può essere generica ed indicare, quindi, una serie di prodotti (ad esempio "biscotti") oppure specifica per designare un unico alimento (ad esempio meringa e frollini). Il produttore effettua tali scelte tenendo in considerazione non solo gli usi e le consuetudini nazionali ma anche quelli locali. Egli cerca, inoltre, di scegliere la denominazione più idonea a fornire al consumatore l'indicazione più dettagliata di ciò che quest'ultimo si accinge a comprare, anche per invogliarlo all'acquisto.

#### Esempi di denominazioni generiche e di denominazioni specifiche

Denominazione generica	Biscotti	Gelati
Denominazione specifica	Frollini Sfoglie Wafer	Gelato al latte Gelato alla frutta Granita Granita di frutta Semifreddo

Qualora, infine, manchino sia la denominazione legale (comunitaria e nazionale) sia quella consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto accompagnata**, se necessario, da **informazioni sulla sua natura e sulla sua utilizzazione**, per consentire al potenziale acquirente di identificare univocamente l'alimento.

Nei casi in cui la denominazione non è prevista dalla legge, quindi, il produttore può vantare una più ampia possibilità di scelta, influenzabile anche da politiche di marketing. In ogni caso, tuttavia, l'art. 4, c. 2 del D.lgs. 109/1992 prevede che la denominazione di vendita non possa "essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia".

Talvolta il consumatore identifica il prodotto con il nome della ditta produttrice o del marchio aziendale anche se il produttore ne indica la denominazione di vendita. È il caso, ad esempio, della carne "Simmenthal": il produttore correttamente riporta sull'etichetta la denominazione "piatto pronto di carni bovine in gelatina vegetale" ma la maggior parte dei consumatori identifica il prodotto con il nome che l'azienda produttrice ha dato a quel prodotto. Lo stesso dicasi per "Kinder" che evoca alla maggior parte dei consumatori il famoso ovetto di cioccolato sulla cui etichetta è correttamente indicata la denominazione "uovo dolce con sorpresa ricoperto di cioccolato superiore al latte".

La denominazione di vendita “comporta un’**indicazione relativa allo stato fisico** in cui si trova il prodotto alimentare o al **trattamento specifico da esso subito** (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l’omissione di tale indicazione può creare confusione nell’acquirente”. Tale indicazione deve essere fornita unicamente qualora la sua omissione possa arrecare confusione al consumatore con riferimento alle caratteristiche, alla presentazione, al sapore, al valore nutrizionale o quando egli debba adottare particolari accorgimenti per la conservazione domestica o per l’utilizzo del prodotto.

In alcuni casi questa indicazione è prevista dalla normativa che disciplina determinati prodotti quale quella specifica degli alimenti surgelati e quella su alcuni tipi di latte parzialmente o totalmente disidratato. I prodotti che per definizione o per consuetudine sono commercializzati con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti non necessitano dell’indicazione del trattamento.

Lo “speck”, ad esempio, è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura e non potrebbe essere denominato “speck” se non fosse affumicato. In questo caso, quindi, è superfluo menzionare nella sua denominazione di vendita che esso è stato sottoposto ad un processo di affumicatura. Diverso, invece, è il caso del salmone, delle caciotte, della ricotta che, se affumicate, acquisiscono caratteristiche organolettiche diverse rispetto a quelle che possederebbero se non fossero state sottoposte a quel procedimento: ecco allora che accanto alla denominazione di vendita diviene obbligatoria l’indicazione del trattamento.

Il legislatore nazionale con l’art. 4, c. 5 specifica che vi è **differenza tra i procedimenti di produzione e le tecniche di conservazione** e precisa che la conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto della normativa vigente in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento.

Un prodotto dolciario come il panettone, ad esempio, dopo essere stato prodotto, è depositato in celle frigorifere senza esser sottoposto ad un trattamento di congelazione. Tale fase non costituisce un “trattamento” subito dal prodotto dolciario che, una volta immesso sul mercato, mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per alcuni mesi, senza che il consumatore debba seguire particolari modalità di conservazione domestica. Sull’etichetta di un prodotto dolciario, quindi, anche se conservato alle temperature previste per i prodotti surgelati (-18°C), non deve essere indicata accanto alla denominazione di vendita la locuzione “surgelato” perché altrimenti il consumatore per conservare quel prodotto adotterebbe i comportamenti previsti per gli alimenti surgelati. Tale regola è **prevista esclusivamente per i prodotti dolciari** e non deve essere considerata obbligatoria per gli altri prodotti.

Patate, aglio, cipolle, spezie, erbe aromatiche essiccate e condimenti vegetali possono essere sottoposti ad un **trattamento di irradiazione**. Questo tipo di trattamento utilizza raggi beta e gamma che, penetrando nella massa dell'alimento, distruggono i microrganismi ed inibiscono la germogliazione del vegetale. In questo caso la denominazione di vendita deve sempre essere integrata dalla dicitura "irradiato" oppure "trattato con radiazioni ionizzanti" anche nel caso in cui questi prodotti siano destinati ad essere venduti sfusi o siano ceduti per un utilizzo industriale o artigianale (artt. 16 e 17). La Direttiva 2000/13/CE indica all'art. 5, c. 3 la dicitura precisa che deve essere utilizzata nelle diverse lingue della Comunità.

La denominazione di vendita deve essere utilizzata in modo preciso ed essere scevra dalle implicazioni derivanti dalla lingua in uso: sebbene il consumatore utilizzi generalmente denominazioni non corrette (ad esempio marmellata invece di confettura, succo di albicocca invece di succo e polpa di albicocca), la denominazione di vendita deve essere conforme ai dettami precedentemente esposti.

Essa, inoltre, deve essere seguita da specifiche indicazioni qualora il prodotto alimentare contenga **edulcorante/i** consentito/i (in sostituzione totale dello zucchero), oppure zucchero/i ed edulcorante/i (D.lgs. 109/1992, allegato 2, sez. 2). In tale evenienza, la norma prevede che a completamento della denominazione di vendita, ad esempio "caramella", si aggiunga nel primo caso la locuzione "con edulcorante" e nel secondo la frase "con zucchero ed edulcorante". La denominazione specifica dell'edulcorante deve poi essere indicata nell'elenco degli ingredienti, secondo le modalità previste ed indicate nel successivo paragrafo.

L'allegato citato inoltre prevede che l'etichetta riporti in qualsiasi sua parte, purché ben in evidenza la dizione "contiene una **fonte di fenilalanina**", se il prodotto alimentare contiene il dolcificante aspartame, e la locuzione "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi", se sono stati incorporati nel prodotto alimentare polioli per un tenore superiore al 10% del prodotto alimentare. Il D.lgs. 114/2006 ha modificato l'allegato 2, sez. 2 del D.lgs. 109/1992 prevedendo specifiche menzioni anche per la **liquirizia**.

Qualora la durata dei prodotti alimentari sia stata prolungata mediante l'impiego di **gas di imballaggio** consentiti, nell'etichetta deve comparire l'indicazione "confezionato in atmosfera protettiva".



### Denominazioni uguali per prodotti differenti nei Paesi UE

Il legislatore considera il caso di denominazioni di vendita uguali utilizzate nei Paesi UE per designare prodotti aventi caratteristiche differenti. La giurisprudenza della Corte di Giustizia e la Comunicazione della Commissione europea sulle denominazioni di vendita hanno portato in ambito UE modifiche a questa disciplina per evitare che il consumatore nazionale possa essere tratto in errore da denominazioni di vendita attribuite a prodotti analoghi provenienti da altri Paesi UE ed aventi, per questo, caratteristiche diverse. Con riferimento alle denominazioni di vendita, numerose sentenze della Corte di Giustizia concordano sul fatto che l'integrazione dell'etichettatura e l'adeguata informazione fornita al consumatore siano elementi sufficienti per risolvere eventuali problemi connessi all'utilizzo di denominazioni di vendita legalmente utilizzate nel Paese di origine ma non rispondenti a quelle previste nel Paese di commercializzazione.

I distributori di prodotti provenienti da altri Paesi possono optare per la denominazione di vendita nazionale o per quella prevista dallo Stato membro di origine, tenendo tuttavia presente quanto disposto espressamente dalla Direttiva 2000/13/CE, recepita nell'art. 4, c. 1 ter - 1 quinquies del D.lgs. 109/1992. È consentito l'utilizzo della denominazione di vendita con la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine ma, qualora il consumatore non sia in grado di conoscere "l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da **specifiche informazioni descrittive** sulla sua natura e utilizzazione" (art. 4, c. 1 ter).

**Esempio 1)** In Italia, la denominazione "**birra**" può essere utilizzata per una bevanda composta sia con solo malto d'orzo sia con altri cereali, nel limite del 40% in sostituzione del malto d'orzo. In Germania, invece, la denominazione "birra" è destinata unicamente a quella bevanda ottenuta esclusivamente con malto d'orzo. La birra italiana contenente anche altri cereali può essere commercializzata in Germania ma sulla sua etichetta deve essere riportato il riferimento all'impiego di altri cereali.

**Esempio 2)** In Italia, la denominazione "**pasta all'uovo**" è riservata esclusivamente a pasta contenente almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi di uova per ogni chilo di semola di grano duro. Un prodotto analogo proveniente da un altro Paese ma contenente un solo uovo di gallina, non può essere denominato "pasta all'uovo". In ogni caso, nell'elenco degli ingredienti, deve comparire obbligatoriamente l'indicazione della quantità percentuale di uova utilizzate.

**Esempio 3)** La denominazione "**aranciata**", "**limonata**", "**cedrata**" è destinata esclusivamente a bevande analcoliche contenenti una quantità minima pari al 12% rispettivamente di succo di arancia, di limone, di cedro. Non è consentita sul territorio italiano la commercializzazione di bevande denominate "aranciata", "limonata", "cedrata" aventi un contenuto inferiore dei rispettivi succhi.

Qualora un alimento sia realizzato nel rispetto dei requisiti produttivi nazionali ed il rispetto di questi, secondo la normativa di un altro Paese, consenta all'alimento di essere considerato un **prodotto di qualità**, esso potrà essere **presentato in modo diverso nei due mercati**.

In Francia, ad esempio, è possibile utilizzare nella denominazione di vendita delle paste alimentari un riferimento a caratteristiche qualitative superiori del prodotto se queste sono realizzate nel rispetto dei parametri indicati nella normativa italiana (Dpr 187/2001). Un prodotto alimentare avente in Italia la denominazione di "pasta di semola di grano duro", se commercializzato nel mercato francese può essere etichettato come "*pâtes alimentaires de qualité supérieure*".

Per agevolare le operazioni di commercializzazione negli Stati membri e per non avere problemi con gli organi di vigilanza, il legislatore ha previsto per importatori e distributori una **procedura preventiva per immettere i prodotti sul mercato**. Il successivo c. 1 quater prevede infatti che la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non possa essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in modo sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con quella denominazione.

In questa ipotesi, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto (c. 1 quinquies) trasmette al Ministero dello Sviluppo Economico "la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della Sanità e delle Politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione".

Al fine di tutelare il consumatore e di consentirgli di effettuare acquisti consapevoli, è indispensabile l'intervento degli organi nazionali preposti ai controlli per verificare l'esatta rispondenza tra denominazione di vendita e caratteristiche qualitative del prodotto.

Gli alimenti che hanno una denominazione di vendita definita da specifiche normative (comunitarie o nazionali) devono essere "designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati" (art. 4, c. 5 bis).

Ad esempio, la denominazione di vendita del **cioccolato** è disciplinata dal D.lgs. 178/ 2003. Se nella preparazione di un prodotto composto fosse utilizzato del

cioccolato, questo non potrebbe essere indicato con il termine "cacao" nella lista degli ingredienti (si veda il paragrafo 8.7).

Le **denominazioni di vendita protette** si differenziano dalle denominazioni di vendita (comunitarie o nazionali) per la **registrazione del prodotto in appositi elenchi comunitari**. I prodotti agricoli ed alimentari protetti hanno caratteristiche uniche, derivanti dall'ambiente geografico ove sono ottenuti. Essi devono rispettare il disciplinare di produzione. L'etichettatura di tali prodotti è soggetta a specifica disciplina (si veda il paragrafo 4.9).

La **proposta di Regolamento**, riprendendo quanto previsto dall'attuale normativa, specifica all'art. 18 che "la denominazione del prodotto alimentare è la sua denominazione legale. In mancanza di tale denominazione, il nome dell'alimento è il suo nome usuale; se il nome usuale manca o non è utilizzato, viene fornito un nome descrittivo".

L'allegato 5, diviso in tre parti, fornisce ulteriori specificazioni sulle denominazioni dei prodotti alimentari. In particolare la **parte A** disciplina le modalità di utilizzo da parte degli Stati membri di denominazioni di vendita identiche ma designanti prodotti con caratteristiche qualitative o quantitative differenti nei diversi Paesi comunitari, la **parte B** specifica le indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione del prodotto alimentare e la **parte C** prevede requisiti specifici relativi alla designazione delle "carni macinate".

## 4.2 L'elenco degli ingredienti

Il D.lgs. 109/1992 (art. 5, c. 1) definisce l'ingrediente come "qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata".

Qualora una sostanza utilizzata nel processo produttivo risulti **assente nel prodotto finito**, questa non è considerata ingrediente e quindi **non deve essere inserita** nell'elenco degli ingredienti (ad esempio l'acqua utilizzata nella preparazione della pasta di semola di grano duro). Un ingrediente che si presenti nel prodotto finito in una **forma modificata** per caratteristiche, composizione o altro, deve essere menzionato con il **nome con cui era identificato al momento della preparazione dell'alimento**. Si pensi, ad esempio, ad un prodotto da forno preparato con dello yogurt: esso, una volta cotto, non conterrà più fermenti lattici vivi ma nell'elenco degli ingredienti esso sarà comunque indicato con la menzione "yogurt".

Ogni ingrediente deve essere designato con la propria denominazione ad eccezione di quanto previsto dall'art. 5, c. 6 (ingredienti utilizzati in forma concentrata e disidratata), c. 11 (ingredienti composti) e c. 13 (ingrediente che ha subito un trattamento con radiazioni ionizzanti).

In particolare, il **prodotto disidratato**, ai sensi del c. 6, se è reidratato al momento del suo utilizzo con l'aggiunta di un quantitativo di acqua non superiore a quello che è stato tolto al momento della disidratazione, può essere designato con la denominazione di vendita originaria. Qualora in un alimento si utilizzasse, ad esempio, del "latte intero in polvere" (denominazione di vendita prevista dal D.lgs. 49/2004) e questo fosse ricostituito al momento della sua utilizzazione nella preparazione di un prodotto composto, esso potrebbe essere indicato nell'elenco degli ingredienti come "latte" oppure, per fornire una indicazione più dettagliata al consumatore, con la locuzione "latte intero reidratato".

Sempre secondo il c. 6, se nella preparazione di un prodotto è utilizzato un ingrediente che ha subito un **trattamento di concentrazione**, esso, se utilizzato tal quale nella preparazione di un prodotto composto, dovrà essere indicato con la denominazione di vendita del prodotto seguita dal trattamento (ad esempio, "succo di mela concentrato"). Se, invece, lo stesso ingrediente fosse utilizzato previa ricostituzione al momento della sua utilizzazione esso potrebbe essere indicato nell'elenco degli ingredienti come "succo di mela" oppure, per essere più precisi, come "succo di mela reidratato".

Il prodotto avente la denominazione di vendita "succo di arancia concentrato" deve quindi essere indicato in etichetta in modo differente a seconda che esso sia utilizzato per la preparazione di succhi di frutta o per la produzione di altri alimenti. Nel primo caso, la normativa che disciplina i succhi di frutta prevede che venga inserita esattamente la denominazione "succo di arancia concentrato", nel secondo caso, invece, il prodotto concentrato segue quanto previsto dal c. 6 e, pertanto, può essere scritto nell'elenco ingredienti con il nome generico "succo di arancia", senza alcun riferimento alla "concentrazione", oppure, per, maggiore precisione nei confronti del consumatore, si potrebbe indicare "succo di arancia reidratato".

"Carne bovina congelata" è una denominazione di vendita legale che è completata dall'**indicazione del trattamento (congelazione)** che il prodotto ha subito. Se questa carne fosse utilizzata come ingrediente di un prodotto di salumeria, sarebbe indicata come "carne bovina". La dicitura del trattamento non deve essere riportata in etichetta, poiché il prodotto è stato sottoposto ad altri trattamenti: la stagionatura e la cottura.

Qualora un ingrediente sia stato **irradiato** (come anticipato nel paragrafo precedente) secondo quanto disposto dal c. 13, la sua denominazione di vendita deve sempre essere accompagnata dall'indicazione del trattamento. Un prodotto contenente pepe irradiato, ad esempio, citerà questo ingrediente con la denominazione di vendita "pepe irradiato".

Determinati ingredienti, appartenenti alle categorie contemplate nell'allegato 1, possono essere indicati solo con il **nome della categoria** cui appartengono anziché con il nome specifico.

#### Esempi di ingredienti indicabili con il nome della categoria di appartenenza

Definizione	Designazione
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio	"Formaggio"
Grassi raffinati	"Grasso" o "materia grassa", completata dal qualificativo "vegetale" o "animale", a seconda dei casi ovvero dall'indicazione dell'origine specifica vegetale o animale
Oli raffinati diversi dall'olio di oliva	"Olio", completata dal qualificativo "vegetale" o "animale", a seconda dei casi ovvero dall'indicazione "Oli raffinati diversi dall'olio dell'origine specifica vegetale o d'oliva"

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito (art. 5, c. 3) dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in **ordine di peso decrescente** al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente". La **proposta di Regolamento** (art. 19, c. 1) stabilisce identiche modalità di indicazione.

Gli ingredienti quindi devono essere indicati in ordine di peso decrescente al momento della preparazione del prodotto: nel prodotto finito tale ordine può subire, a causa del processo di produzione, una sostanziale modifica. Si pensi, ad esempio, alla confettura di frutta il cui elenco di ingredienti indica generalmente la quantità di frutta utilizzata nella preparazione prima dello zucchero seppure quest'ultimo, nel prodotto finito, sia certamente preponderante rispetto alla frutta. Il disposto dell'art. 5, c. 3, in ogni caso, consente al consumatore di confrontare, ad esempio, due biscotti e di comprendere in quale sia presente il maggiore quantitativo di burro, di uova o di zucchero.

Per talune categorie di ingredienti sono previste **particolari modalità di indicazione**. L'**acqua** aggiunta durante la preparazione dell'alimento è considerata ingrediente mentre non deve essere considerata tale l'acqua di costituzione di altri ingredienti del prodotto alimentare quali il latte, la carne, le uova, né quella utilizzata per la ricostruzione allo stato originale di un ingrediente concentrato, disidratato o liofilizzato.

Se in un prodotto dolciario da forno il **tasso di umidità** fosse pari al 20% e questo derivasse esclusivamente da ingredienti diversi dall'acqua (latte ed uova), non deve essere riportata nell'elenco degli ingredienti l'indicazione dell'acqua.

L'**acqua aggiunta** e gli **altri ingredienti volatili** (ad esempio vino, acquavite) sono indicati nell'elenco degli ingredienti in funzione del loro **peso nel prodotto finito**. L'acqua aggiunta, inoltre, può non essere menzionata nel caso in cui il suo peso nel prodotto finito sia inferiore al 5% (art. 5, c. 4). La regola del 5% non si applica agli altri ingredienti volatili diversi dall'acqua (ad esempio se in un prodotto da forno fosse utilizzato del vino spumante e nel prodotto finito ne fossero presenti solo quantitativi inferiori al 5%, questi dovrebbero essere indicati).

I **miscugli di frutta, di ortaggi o di funghi** (art. 5, c. 8) nei quali non vi sia la rilevante preponderanza di peso di alcun tipo di frutta, ortaggio o fungo, possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "frutta", "ortaggi" o "funghi" immediatamente seguita dalla menzione "in proporzione variabile" e dall'elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio è indicato nell'elenco degli ingredienti in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.

Nel caso di **miscugli di spezie o di piante aromatiche** (art. 5, c. 9) nei quali nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, "gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile". Se, poi, le spezie e le piante aromatiche non superano globalmente il 2% in peso del prodotto finito queste possono essere indicate nell'elenco degli ingredienti rispettivamente con la denominazione generica "spezie" e "piante aromatiche".

La **carne** utilizzata come ingrediente di un prodotto alimentare (art. 5, c. 10 e allegato 1) è indicata con il nome della **specie animale** da cui proviene o dal qualificativo relativo alla specie. Per carne si intendono i muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano, con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono. Il tenore di grasso e di tessuto connettivo deve rispettare, secondo la specie, i limiti indicati nella seguente tabella. L'allegato 1 specifica che se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione

di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo oppure di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincida col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.

#### Limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo

Specie Animale	Grasso %	Tessuto Connettivo %
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

Il c. 11 dell'art. 5 disciplina l'**ingrediente composto** e cioè quello costituito da due o più ingredienti. È stabilito che esso può "figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dall'enumerazione dei propri componenti".

La suddetta enumerazione non è obbligatoria:

- a) se l'ingrediente composto è definito dalla legislazione comunitaria vigente e rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- b) se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito
- c) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

## Esempi di prodotti contenenti ingredienti composti

### Torta preparata con confettura di albicocche

Indicazione nella lista degli ingredienti della confettura, a seconda della sua percentuale rispetto al prodotto finito

	Confettura di albicocche <2%	Confettura di albicocche >2%
Menzione nell'elenco degli ingredienti della confettura di albicocche	"confettura di albicocche"	"confettura di albicocche: albicocche, zucchero ecc..."

### Panettone al cioccolato con copertura al cioccolato al latte del 4%

Elenco degli ingredienti

Farina di frumento, uova, uva sultanina, burro, zucchero, latte, **cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, latte magro in polvere, pasta di cacao, emulsionante lecitina di soia)**

Gli **additivi** sono considerati, dalla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari, ingredienti. Le categorie degli additivi sono indicate nell'allegato 2 del D.lgs. 109/1992; tale elenco è tassativo (**non sono ammesse altre categorie rispetto a quelle lì riportate**).

Nell'elenco degli ingredienti essi "devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CE. Qualora **un ingrediente appartenga a più categorie**, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito" (ad esempio si può indicare "Conservante E 200" oppure "Conservante acido ascorbico").

Qualora **più additivi appartengano alla stessa categoria**, questi vanno indicati tutti dopo la menzione della categoria, senza che questa sia ripetuta ogni volta. Nel caso, ad esempio, di un prodotto contenente tre coloranti, l'indicazione di questi nell'elenco degli ingredienti può essere fatta in tal modo: "colorante E..., E..., E..." invece di "colorante E...", "colorante E...", "colorante E...".



La tabella seguente propone il raffronto tra il testo della normativa attuale e quello della proposta di Regolamento.

Normativa vigente	Proposta di Regolamento
Ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico o dal numero CE (allegato 2, D.lgs. 109/1992)	Ingredienti designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal loro numero CE (allegato 6, parte C, proposta di Regolamento)
Acidificanti	Acidi
Addensanti	
Agenti di carica	
Agenti di resistenza	Agenti rassodanti
Agenti di rivestimento	
Agenti di trattamento della farina	
Agenti lievitanti	
Amidi modificati <sup>(1)</sup>	
Antiagglomeranti	Agenti antiagglomeranti
Antiossidanti	
Antischiumogeni	Agenti antischiumogeni
Coloranti	
Conservanti	
Correttori di acidità	Regolatori di acidità
Edulcoranti	
Emulsionanti	
Esaltatori di sapidità	
Gas propulsore	
Gelificanti	Agenti gelificanti
Sali di fusione <sup>(2)</sup>	
Stabilizzanti	
Umidificanti	Agenti umidificanti

<sup>(1)</sup> Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE

<sup>(2)</sup> Soltanto per i formaggi fusi e per i prodotti a base di formaggio fuso

Nell'elencazione degli ingredienti non vanno inseriti (art. 7 del D.lgs. 109/1992) alcuni prodotti che non sono considerati "ingrediente", in talune specifiche condizioni.

Non devono comparire nell'elenco degli ingredienti, in quanto **non sono considerati** tali:

- i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, sono stati temporaneamente tolti per essere, poi, immessi nuovamente in quantità non superiore rispetto a quella iniziale
- gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito (i cosiddetti carry over)
- i coadiuvanti tecnologici, sostanze che non sono consumate come ingrediente alimentare in sé ma che sono volontariamente utilizzate nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o di trasformazione. Nel prodotto finito si riscontra la presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati. Questi residui non devono rappresentare un rischio per la salute e non hanno effetti tecnologici sul prodotto finito (ad esempio le cere di copertura di alcuni formaggi e il caglio)
- le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore
- le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Le esenzioni elencate non si applicano nel caso di allergeni alimentari (allegato 2, sezione 3).

#### **Prodotti per cui non è richiesta l'elencazione degli ingredienti**

L'elencazione degli ingredienti non è richiesta nei seguenti casi (**la proposta di Regolamento prevede le stesse ipotesi**):

- a) nei **prodotti costituiti da un solo ingrediente**, ad esempio l'olio extra vergine di oliva, purché la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente oppure qualora questa permetta di conoscere l'effettiva natura dell'ingrediente (ad esempio pasta di semola di grano duro)
- b) negli **ortofruttili freschi**, comprese le patate, che non siano stati né sbucciati, né tagliati, né sottoposti a trattamenti analoghi
- c) nel **latte e nelle creme di latte fermentate, nei formaggi e nel burro**, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi rispetto al latte, al sale oppure agli enzimi e alle colture di microrganismi necessari alla loro produzione (in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi fusi e per il burro)
- d) nelle **acque gassate** che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita (generalmente appare la dicitura "con aggiunta di anidride carbonica")
- e) nelle **acquaviti** e nei **distillati**, nei **mosti** e nei **vini**, nei **vini spumanti**, nei **vini frizzanti**, nei **vini liquorosi** e nelle **birre** con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- f) negli **aceti di fermentazione**, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

L'art. 8 regola l'**ingrediente caratterizzante evidenziato** (Quantitative Ingredient Declaration - **QUID**). Se l'etichettatura di un prodotto alimentare pone in rilievo "onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza o il limitato tenore di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata, secondo i casi, la quantità minima o massima di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale". Questa indicazione deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

L'obiettivo di questo articolo è fornire al consumatore un'utile informazione per consentirgli di effettuare scelte oculate ed evitare la concorrenza sleale tra produttori.

Da un lato il produttore è tenuto ad evidenziare al consumatore quelle caratteristiche del prodotto alle quali è attribuito un particolare valore merceologico o nutrizionale, dall'altro ha la facoltà di differenziare il proprio alimento rispetto a quelli della concorrenza.

La precedente disposizione non si applica nel caso di:

- ingredienti la cui quantità d'impiego è fissata da norme specifiche
- prodotti alimentari costituiti essenzialmente dall'ingrediente evidenziato
- ingredienti utilizzati in deboli dosi come aromatizzanti.

È, quindi, necessario indicare la **quantità in percentuale** (calcolata al momento della sua utilizzazione per la preparazione del prodotto) di quegli ingredienti che:

- figurano nella denominazione di vendita del prodotto (ad esempio "biscotti al cioccolato")
- sono generalmente associati dal consumatore ad una determinata denominazione di vendita
- sono posti in evidenza sull'etichetta del prodotto con immagini o con parole (sull'etichetta di un sugo pronto è raffigurato, ad esempio, un certo prodotto vegetale)
- sono essenziali per caratterizzare un prodotto alimentare e per distinguerlo dagli altri alimenti con i quali potrebbe essere confuso.

#### 4.2.1 Gli aromi

L'indicazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti deve essere effettuata considerando non solo quanto indicato dall'art. 6 del D.lgs. 109/1992 ma tenendo presente anche quanto disposto dal D.lgs. 107/1992, che ha recepito

la Direttiva 88/388/CEE. Si ricorda che tale Direttiva è stata recentemente abrogata, con decorrenza **dal 20 gennaio 2011**, dal Regolamento CE 1334/2008.

Per gli aromi è prevista una **specificata etichettatura a seconda che si tratti di aromi naturali o di aromi artificiali**. Un tempo, in Italia, era consentito indicare come “aromi naturali” anche sostanze chimiche che, seppur prodotte per sintesi in laboratorio, avevano una composizione identica a quella delle sostanze aromatizzanti normalmente presenti in un prodotto di origine vegetale o animale. Nelle etichette multilingue poteva, quindi, capitare di leggere “aromi naturali” nella versione italiana e “aromi artificiali” in quella inglese o francese. Questa evidente mancanza di chiarezza nei confronti del consumatore è scongiurata in quanto le indicazioni relative agli aromi prevedono quanto riepilogato nella seguente tabella.

Tipologia di aromi	Menzione in etichetta
Aromi la cui parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti (vanillina, menta) si veda l'art. 6, c. 2	Aromi naturali
Aromi con sostanze aromatizzanti natural-identiche o artificiali	Aromi

La miscelazione di sostanze aromatizzanti naturali con quelle natural-identiche o artificiali implica, ovviamente, il divieto di utilizzare la parola “naturali” e **non è ammesso l'utilizzo di diciture tipo “aromi artificiali” o “aromi natural-identici”**, forse di più immediata comprensione al consumatore.

### Il chinino e la caffeina

Il **chinino** e la **caffeina**, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di prodotti alimentari, godono di **specifiche disposizioni**:

- devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto composto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine “aroma”
- se il prodotto contiene diversi aromi, tra i quali il chinino o la caffeina, l'indicazione può essere effettuata tra parentesi, immediatamente dopo il termine “aromi”, con la dicitura “incluso chinino” o “inclusa caffeina”
- con riferimento unicamente ai prodotti liquidi, nel caso in cui il tenore di caffeina superi i 150 mg/litro, deve figurare in etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda, la menzione “Tenore elevato di caffeina”, seguita, tra parentesi, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml. Queste disposizioni non si applicano alle bevande a base di caffè, tè, estratto di caffè o tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine “caffè” o “tè”.

#### 4.2.2 Gli allergeni

Il legislatore comunitario, emanando la Direttiva 2003/89/CE, ha voluto fornire ai consumatori, soprattutto a quelli affetti da allergie alimentari, informazioni utili per individuare **l'esatta composizione dei prodotti alimentari**.

La Direttiva 2000/13/CE, pur prescrivendo l'indicazione obbligatoria in etichetta di tutti gli ingredienti, contemplava alcune deroghe e, tra queste, quella che consentiva di non indicare i singoli ingredienti dei prodotti composti quando essi costituivano meno del 25% del prodotto finale. Tale regola era stata inserita nella legislazione comunitaria con l'obiettivo di evitare un eccessivo appesantimento dell'elenco degli ingredienti, a fronte della presunzione che il consumatore potesse facilmente conoscere la composizione degli ingredienti composti. Attualmente, invece, il legislatore comunitario, conseguentemente allo sviluppo delle tecnologie alimentari che consentono una precisa rilevazione dei componenti ed al crescente sviluppo del problema sanitario legato alle allergie alimentari, ha ritenuto necessario **diminuire tale percentuale al 2%** ed inserire nell'etichettatura dei prodotti alimentari precise indicazioni sull'**eventuale presenza di sostanze allergeniche**.

La Direttiva in oggetto è stata recepita nell'ordinamento italiano mediante il D.lgs. 114/2006 che ha modificato alcuni articoli del D.lgs. 109/1992.

Con riferimento agli allergeni è stato redatto un **elenco di sostanze** utilizzate nei prodotti alimentari ed aventi un potenziale allergico accertato scientificamente. Tale elenco è soggetto a periodici aggiornamenti e revisioni.

Anche la **proposta di Regolamento** all'art. 22 stabilisce le modalità di etichettatura di alcune sostanze che provocano allergie o intolleranza. L'elenco di questi ingredienti è riportato nell'allegato 2 della proposta e riprende per lo più quanto indicato nell'attuale previsione normativa.

Ogni sostanza appartenente all'elenco dei potenziali allergeni o derivata da questi qualora sia utilizzata nella preparazione di alimenti e sia presente nel prodotto finito (anche se in forma alterata) deve essere indicata sull'etichetta con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Se la denominazione di vendita del prodotto o dell'ingrediente contiene il nome della sostanza allergenica, questo non necessita di essere ripetuto (ad esempio "farina di grano tenero", "proteine del latte").

La tabella seguente propone il raffronto tra il testo della normativa attuale e quello della proposta di Regolamento.

Normativa vigente	Proposta di Regolamento
D.lgs. 109/1992, allegato 2, sezione 2: Allergeni alimentari	Proposta di Regolamento, allegato 2: ingredienti che causano allergie o intolleranze
Cereali contenenti glutine (ossia grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio* * b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande aventi un contenuto di alcol superiore all'1,2% in volume
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> , tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> , tranne: a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e bevande aventi un contenuto di alcol superiore all'1,2% in volume b) latticolo



Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh.*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (*Wangenh.*) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne:

a) la **frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico** di origine agricola per liquori e altre bevande aventi un **contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume**

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

Lupini e prodotti derivati\*

**Lupini** e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti derivati\*

**Molluschi** e prodotti a base di molluschi

\* Allergeni aggiunti all'elenco dal D.lgs. 178/2007

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

Con riferimento ai cosiddetti **contaminanti allergenici**, si rileva che da tempo è prassi diffusa inserire in etichetta una generica avvertenza "può contenere tracce di ...". Questo accorgimento è sempre più comune a causa della **responsabilità giuridica che potrebbe derivare al produttore** per effetto della presenza ineliminabile di allergeni, dovuta al passaggio nello stesso impianto di lavorazione di preparazioni differenti, alcune delle quali contenenti allergeni. Nonostante le procedure di autocontrollo, potrebbe verificarsi il rischio che alcune tracce di residui possano permanere nel prodotto finito.

### 4.3 La quantità netta o la quantità nominale

L'indicazione della quantità nominale deve essere effettuata in considerazione sia di quanto prescritto dall'art. 9 del D.lgs. 109/1992 sia delle specifiche disposizioni metrologiche, relative al precondizionamento in massa e in volume degli alimenti.

La **quantità netta** di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara. Per tara si intende tutto ciò che contiene o avvolge l'alimento o è unito ad esso.

La **quantità nominale**, invece, è la quantità media che tiene in considerazione il sistema di tolleranze previsto dalle disposizioni metrologiche in materia e dei relativi controlli.

Il D.lgs. 109/1992 **permette al produttore o al confezionatore di scegliere** tra le sopraccitate diciture indicanti la quantità di un alimento: la locuzione "quantità netta" non permette tolleranze di peso (se l'etichetta indica "quantità netta: 200 g" devono essere contenuti almeno 200 grammi di prodotto) mentre la dicitura "quantità nominale" indica una quantità media che consente, quindi, il verificarsi di tolleranze così come previste dalle disposizioni metrologiche in materia.

Qualora le suddette parole ("quantità nominale" o "quantità netta") non fossero presenti sull'etichetta, nel caso di prodotto confezionato a gamme unitarie costanti, si tratta di quantità nominale, mentre in tutti gli altri casi di quantità netta. La Circolare 168/2003 lett. o chiarisce che in Italia le diciture possono essere omesse.

La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve apparire sulle etichette espressa in volume per i liquidi, litri (l o L), centilitri (cl), millilitri (ml), e in unità di massa per gli altri prodotti, chilogrammi (kg) o grammi (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

Il nome e la simbologia delle unità di misura ammessi sono disciplinati dal **Dpr 802/1982**. Indicazioni differenti rispetto a quelle previste costituiscono un illecito amministrativo. Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi di diciture errate con accanto l'indicazione corretta.

#### Esempi di diciture errate e di relative diciture esatte

Errata	Esatta
litri 2 ovvero L2	2 litri ovvero 2L
1 litro e mezzo	1,5 litri ovvero 1,5 l
70 CL	70 cl
50 ML	50 ml
100 MI	100 ml
100 ml.	100 ml
250 cc	25 cl ovvero 250 ml
2 etti	200 g
400 gr.	400 g
Gr. 200	200 g



Il produttore può scegliere la dimensione dei caratteri con i quali indicare la quantità netta a patto che questa sia **facilmente leggibile e identificabile dal consumatore**. Per i prodotti confezionati a gamma unitaria costante, la quantità nominale, invece, deve essere indicata con un carattere avente un'altezza minima di:

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

La **proposta di Regolamento**, come disposto dalla disciplina in vigore, prevede che la quantità netta di un prodotto alimentare (art. 24, c. 1) sia espressa, in caso di prodotti liquidi in unità di liquido (litro o centilitro o millilitro) oppure per gli altri prodotti in unità di massa (chilogrammo o grammo). È altresì previsto che la Commissione possa disporre che la quantità netta di alcuni prodotti sia espressa mediante altre modalità. Nell'allegato 8 sono indicate le norme tecniche per l'applicazione di quanto disposto nel citato c. 1 e sono previsti i casi in cui l'indicazione della quantità netta non è obbligatoria.

Qualora l'imballaggio sia costituito da due o più **preimballaggi individuali** contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, "l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi". Sull'etichetta sarà riportata l'indicazione, ad esempio "n. 4 confezioni da 500 g". Questa indicazione non è richiesta nel caso in cui il numero totale dei preimballaggi individuali sia facilmente contabile dall'esterno e la quantità nominale di almeno uno di essi possa essere vista chiaramente.

Per i **prodotti da forno** (fette biscottate, crackers, biscotti lievitati monodose) e per i **prodotti a base di zucchero**, anche se sono contenuti in imballaggi individuali, è sufficiente l'indicazione della quantità totale.

I prodotti **alimentari solidi** presentati immersi in un **liquido di governo** devono indicare nell'etichetta anche la **quantità di prodotto sgocciolato**.

Per "liquido di governo" (art. 9, c. 7) si intendono "i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non si presenti, quindi, decisivo per l'acquisto:

- a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia
- b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto

- c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti
- d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi”.

L'olio è considerato a tutti gli effetti come un ingrediente e, quindi, i prodotti sott'olio (ad esempio il tonno e i carciofini) sono esclusi dall'obbligo di questa indicazione. Essa è valida, invece, per i sottaceti, la mostarda, la frutta sciroppata, le verdure in salamoia, per i quali dovrà comparire l'indicazione “peso netto ... grammi, peso netto sgocciolato ... grammi”.

Questa disposizione ha risolto il problema della glassatura, ossia dello strato di ghiaccio che ricopre i prodotti congelati o surgelati (pesce o altri prodotti) e li protegge da eventuali urti. Essa era considerata, un tempo, parte integrante del prodotto per cui l'acqua della glassatura, ad esempio del pesce, era fatta pagare al prezzo del pesce! Ora, sull'etichetta dei prodotti surgelati o congelati devono comparire il peso complessivo e il peso netto del pesce, indicazioni indispensabili per la determinazione del prezzo del prodotto confezionato.

I **prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume** (ad esempio, gli insaccati non stagionati e alcuni formaggi freschi) devono essere pesati alla presenza dell'acquirente, ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

**L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:**

- a) per i **prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo**, se contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso (ad esempio le uova)
- b) per i **prodotti dolciari** la cui quantità non sia superiore a 30 g (ad esempio le merendine)
- c) per i prodotti la cui **quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml**, salvo spezie e piante aromatiche.

#### 4.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il D.lgs. 109/1992 disciplina il termine minimo di conservazione all'art. 10 e la data di scadenza all'art. 10 bis.

Il **termine minimo di conservazione (TMC)** è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La sua determinazione compete al produttore o al confezionatore (per i prodotti importati spetta al primo venditore stabilito nella Comunità). Esso è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Il TMC deve essere indicato con la dicitura **“da consumarsi preferibilmente entro”** se la data evidenzia il giorno (ad esempio, “entro il 17 gennaio 2010”), oppure **“da consumarsi preferibilmente entro la fine”** negli altri casi. Quest’ultima menzione è seguita dalla data (“entro la fine di gennaio 2010”) oppure dall’indicazione del punto della confezione in cui essa figura (ad esempio “vedi bordo di chiusura”, “vedi sul tappo”). Il TMC è composto dall’indicazione in chiaro e, nell’ordine, del giorno del mese e dell’anno e può essere espresso secondo le modalità evidenziate nella tabella seguente.

#### Modalità di indicazione del TMC

Prodotti alimentari conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
meno di tre mesi	con l’indicazione del giorno e del mese	“da consumarsi preferibilmente entro il 27 settembre 2010”
più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi	con l’indicazione del mese e dell’anno	“da consumarsi preferibilmente entro fine settembre 2010”
per più di diciotto mesi	con la sola indicazione dell’anno	“da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2011”

Si ricorda che, ai fini degli scambi tra i Paesi UE, l’indicazione del TMC deve essere espressa nella lingua del Paese nel quale si vuole commercializzare il prodotto.

Qualora, data la natura del prodotto, sia necessario adottare **particolari accorgimenti per garantire la conservazione** dello stesso sino alla data indicata in etichetta, ovvero nelle ipotesi espressamente previste da norme specifiche, l’indicazione del TMC deve essere completata dall’enunciazione delle condizioni di conservazione.

L’indicazione del TMC non è richiesta per:

- gli **ortofruttili freschi**, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose
- i **vini**, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall’uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d’uva
- le **bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10%** in volume
- le **bevande analcoliche**, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività
- i **prodotti della panetteria e della pasticceria** che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione
- gli **aceti**

- g) il **sale da cucina**
- h) gli **zuccheri allo stato solido**
- i) i **prodotti di confetteria** consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti, quali caramelle e pastigliaggi
- l) le **gomme da masticare** e prodotti analoghi
- m) i **gelati monodose**.

Il TMC è sostituito dalla **data di scadenza** nel caso di prodotti alimentari preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire un pericolo per la salute del consumatore dopo breve tempo.

La **data di scadenza** deve essere indicata utilizzando la locuzione “**da consumarsi entro**” seguita dalla data stessa o dall’indicazione del punto della confezione dove figura. La Direttiva 2000/13/CE (art. 10, c. 2) prevede espressamente le esatte parole con cui la data di scadenza deve essere indicata nelle varie lingue dell’UE. Essa è espressa con l’indicazione, nell’ordine e in forma chiara, del giorno, del mese ed eventualmente dell’anno. Essa prevede che siano enunciate anche le condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. È vietata la vendita di prodotti alimentari a partire dal giorno successivo alla data di scadenza sulla confezione (art. 10 bis, c. 5 del D.lgs. 109/1992).

Per alcuni tipi di prodotto (prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell’acquacoltura freschi), la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle Attività Produttive, delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e della Salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

Si ricorda infine che in ambito comunitario non è stato possibile stabilire l’elenco dei prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico ma che in seguito alle dichiarazioni rese dalle delegazioni degli Stati membri sulla base delle loro esperienze, rientrano in tale categoria i prodotti che hanno una **durabilità non superiore ai 30 giorni**.

La data di scadenza può sostituire il lotto (si veda il paragrafo 4.7).

L’articolo 25 della **proposta di Regolamento** specifica che il termine minimo di conservazione “nel caso di prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico e pertanto suscettibili di costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana” è sostituito dalla **data limite di consumo**. Le modalità con le quali la data deve essere segnalata sono indicate nell’allegato 9: **non si evidenziano differenti criteri da seguire rispetto a quelli attualmente previsti**.

## 4.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento

Sui prodotti alimentari preconfezionati devono essere riportate indicazioni quali "il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito" nell'UE nonché "la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento".

Si tratta di informazioni indispensabili per risalire ai **responsabili nell'eventualità di una frode**. L'art. 3, c. 1, lett. e del D.lgs. 109/1992 prevede che in etichetta **debba figurare alternativamente** il nome:

- a) del produttore e della sua sede
- b) del confezionatore e della sua sede
- c) del venditore e della sua sede, purché stabilito in uno degli Stati membri UE.

Il successivo c. 5 precisa che per "sede" debba intendersi la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento e non l'indirizzo. Tale concetto è avvalorato dalla Circolare 140/1993 che all'art. 4 lett. b specifica 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 dell'azienda è sufficiente la menzione del comune (ad esempio Frascati, Roma, Vercelli). Per l'indicazione della sede dello stabilimento vale la stessa regola, tranne per i **prodotti posti in vendita da soggetti diversi dal confezionatore**: in tale caso la sede dello stabilimento va indicata con l'indirizzo (art. 11, comma 3) e, qualora non esistente in quanto alla via non è stato assegnato ancora il nome, la sede va indicata col nome della località (ad esempio Eboli (Salerno), località Cioffi).

Sull'etichetta deve quindi figurare almeno **uno dei nomi dei tre soggetti indicati**. Nulla vieta che compaiano tutti e tre. È previsto espressamente che il venditore sia stabilito nell'UE, mentre tale obbligo non è previsto né per il produttore né per il confezionatore. Tale indicazione deve essere scritta in chiaro **non essendo consentito l'utilizzo di codici o di sigle**.

L'indicazione della **sede dello stabilimento** (art. 3, c. 1, lett. f) è una menzione che **non è stata resa obbligatoria in alcun Paese della Comunità, ad eccezione dell'Italia**. La Direttiva comunitaria, infatti, consentiva agli Stati membri di mantenere le disposizioni nazionali che imponevano l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento per la loro produzione nazionale. L'Italia, al momento dell'adozione della Direttiva, contemplava questo obbligo nella legislazione nazionale ed ha potuto mantenere questa informazione nell'elenco delle indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari preconfezionati, con la limitazione alla propria situazione nazionale e nel rispetto delle modalità di indicazione, previste dalla stessa Direttiva. Lo stabilimento da indicare è quello nel quale è avvenuto il **confezionamento del prodotto** che può coincidere con quello di produzione.

L'art. 11 del D.lgs. 109/1992 precisa che l'indicazione della sede possa essere omessa:

- nel caso in cui lo stabilimento sia "ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta"
- per i "prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia"
- per i "prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria".

Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno identificativo.

La **proposta di Regolamento** prevede l'obbligatorietà dell'indicazione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo del fabbricante o del confezionatore, oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità. Nessun riferimento è fatto in merito alla sede dello stabilimento.

#### 4.6 Il titolo alcolometrico volumico

Il titolo alcolometrico volumico è un'**indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche** aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume (vino, birra, liquori, acquaviti). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato seppure l'alcool debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (ad esempio nei dolciumi).

L'art. 12, c. 1 del D.lgs. 109/1992 lo definisce come "il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura". Esso è indicato dal simbolo "% vol" preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale e può essere preceduto dal termine "alcool" o dalla sua abbreviazione "alc.".

Il titolo alcolometrico deve essere indicato nel campo visivo dove figurano la denominazione di vendita della bevanda, la quantità e, ove prescritto, il TMC (art. 14, c. 1).

Ai valori indicati si applicano delle tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti. Esse sono indicate nell'art. 12, c. 3. A titolo esemplificativo, si ricorda che per una birra avente un contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5% è stata prevista una tolleranza di 1% vol. Ciò significa che se sull'etichetta appare l'indicazione "6% vol" questa è corretta qualora il valore riscontrato all'analisi chimica si attesti tra il 5% vol ed il 7% vol.

L'art. 27 della **proposta di Regolamento** disciplina il titolo alcolometrico, riprendendo quanto previsto dalla vigente normativa.

## 4.7 Il lotto di produzione

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti eventualmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali ed internazionali.

Il lotto (art. 13 del D.lgs. 109/1992) designa un "insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche".

La sua indicazione, eccetto le previste ipotesi di esenzione, è **condizione imprescindibile per la commercializzazione dei prodotti alimentari** ed è riportata anche sui prodotti che sono oggetto di distinta regolamentazione comunitaria (ad esempio uova e acque minerali naturali).

L'indicazione del lotto consente agli operatori del settore anche di adempiere a quanto disposto dall'art. 18 del Regolamento CE 178/2002 sulla **rintracciabilità degli alimenti**. Essa, infatti permette di poter risalire tempestivamente agli alimenti (e anche ai mangimi) che, appartenendo al medesimo lotto, possono presentare lo stesso rischio sanitario. In questo modo si limita il quantitativo di merci da ritirare dal mercato.

Non essendo state imposte specifiche modalità di indicazione, i **metodi** utilizzati per l'identificazione del lotto sono **a discrezione dell'operatore** e, quindi, numerosi e diversi. In ogni caso, esso è apposto sotto la responsabilità del produttore (o del confezionatore del prodotto, o del primo venditore stabilito nell'UE) "in modo da essere **facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile** ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura".

Per i prodotti alimentari preconfezionati, l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi; per quelli non preconfezionati, invece, essa è riportata sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

Il Ministro dello Sviluppo Economico annualmente può fissare le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti e categorie di prodotto (art. 13, c. 8). In osservanza a tale indicazione, il Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 3 febbraio 2009 ha stabilito che la dicitura per l'identificazione del lotto di produzione delle **conserven alimentari di origine vegetale**, confezionate nell'anno 2009 e che usufruiscono di aiuti comunitari, è costituita dalla lettera "R" seguita, nel caso del lotto giornaliero, dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365). Nel caso di lotti di produzione relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno (R (1-365) + altra lettera).

Nella tabella seguente sono indicate le lettere previste dal Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico per gli anni 2008 e 2009.

**Lettera indicante la dicitura per l'identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale che usufruiscono di aiuti comunitari**

Anno	Lettera
2008	A
2009	R

Il lotto "R 138" riportato su una confezione di confettura di albicocche, ad esempio, indica che questa conserva alimentare è stata prodotta il 18 maggio 2009 (ossia il 138° giorno dell'anno 2009).

Questa informazione, letta congiuntamente al TMC o alla data di scadenza, è estremamente significativa e **consente al consumatore di scegliere il prodotto più fresco**. Tuttavia, gli acquirenti raramente ne conoscono il significato.

**L'indicazione del lotto non è richiesta (art. 13, c. 6):**

- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese
- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale
- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
  - 1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio
  - 2) avviati verso organizzazioni di produttori
  - 3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione
- per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata
- per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.

La **proposta di Regolamento** non contiene articoli dedicati al "lotto di produzione", indicazione prevista, come già accennato, dal Regolamento 178/2002.



#### 4.8 La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso

Qualora il prodotto necessiti di particolari accorgimenti in funzione della sua natura, la normativa prevede che siano fornite indicazioni in merito alle modalità di conservazione e di utilizzazione.

L'art. 10 del D.lgs. 109/1992, relativo al Termine Minimo di Conservazione (TMC), ribadisce tale concetto di discrezionalità prevedendo al c. 4 che siano riportate le **condizioni di conservazione** "qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso ... ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche".

Qualora, invece, sul prodotto alimentare confezionato debba essere indicata la data di scadenza, l'art. 10 bis, c. 2 prevede esplicitamente che siano specificate anche le condizioni di conservazione e, se prescritto, sia fornito un **riferimento alla temperatura** in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Le **modalità di utilizzazione** non devono essere confuse con le istruzioni per l'uso. Esse indicano che l'alimento è destinato ad una determinata fascia di consumatori e sono particolarmente importanti, ad esempio, per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. Nelle modalità di utilizzazione possono essere inserite anche indicazioni riguardanti la necessità di non assumere l'alimento come unica fonte di nutrimento, ma in abbinamento ad altre sostanze.

Le **istruzioni d'uso** devono figurare in etichetta qualora vi sia l'effettiva esigenza che il consumatore utilizzi l'alimento in un determinato modo per poterne trarre la massima soddisfazione. Sono effettivamente necessarie se il **prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato** (ad esempio creme, budini, piatti pronti), se sono indispensabili specifici accorgimenti (ad esempio aggiungere una determinata quantità di latte o di acqua o seguire uno specifico metodo di cottura) o se vi sono accorgimenti specifici per la conservazione dopo l'apertura (dopo l'apertura, conservare in frigorifero).

##### Esempi di menzioni relative a:

Modalità di conservazione	Modalità di utilizzazione	Istruzioni d'uso
"Conservare in un luogo fresco ed asciutto"	"Indicato per bambini e lattanti"	"Scaldare in forno a 180°C per 5 minuti"
"Conservare in frigorifero a +1/4°C"	"Consumare previa cottura"	"Una volta aperta la confezione conservare nel frigorifero e consumare entro 24 ore"

L'art. 26 della proposta di Regolamento specifica che "le istruzioni per l'uso di un prodotto alimentare devono essere indicate in modo da consentire un uso adeguato di tale prodotto".

#### 4.9 L'origine e la provenienza

L'art. 3, c. 1, lett. m del D.lgs. 109/1992 prescrive per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore l'indicazione del "luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto".

**L'origine e la provenienza non sono indicazioni assolutamente obbligatorie.**

Si rivelano indispensabili nel caso di alimenti che si presentano sul mercato con caratteristiche merceologiche o di qualità diverse, in relazione al rispettivo luogo di origine del prodotto.

L'esigenza di fornire questa informazione si manifesta principalmente quando:

- sia **previsto dalla legge**
- sia **utile per caratterizzare e per valorizzare determinati prodotti.**

Nel primo caso ricadono ad esempio i prodotti a denominazione di origine (vini e prodotti agroalimentari). Il **settore vitivinicolo** ha previsto per lungo tempo l'utilizzo delle denominazioni di origine per salvaguardare le produzioni locali quali IGT (Indicazione Geografica Tipica), DOC (Denominazione di Origine Controllata) e DOP (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) come specifiche menzioni utilizzate in Italia per indicare i vini a denominazione di origine.

Le **ultime disposizioni comunitarie** in materia (Regolamento CE 479/2008 e Regolamento CE 607/2009) prevedono l'istituzione del settore dei vini **DOP** (corrispondenti agli attuali vini DOC e DOP) e del settore dei vini **IGP** (corrispondenti agli attuali vini IGT) **a partire dalla campagna vendemmiale del 2009.**

Dal 1992 la Comunità ha predisposto riconoscimenti anche per le **produzioni agroalimentari**. Nell'ottica della tutela di alimenti contraddistinti da particolari caratteristiche e al fine di una più efficace informazione ai consumatori, sono stati predisposti riconoscimenti quali le IGP (Indicazione Geografica Protetta) e le DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Nel secondo caso, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza pare elemento indispensabile per caratterizzare e valorizzare specifici prodotti. Si tratta ad esempio

di alimenti che, pur non avendo un disciplinare di produzione di riferimento, sono **fortemente legati al territorio di origine** tanto che i produttori scelgono di evidenziare il luogo di provenienza in etichetta ("Nocciolini di Chivasso", "Focaccia di Susa", "Salmone Scozzese", "Merluzzo Norvegese", "Prosciutto di Praga").

#### **Quando l'indicazione di origine è obbligatoria**

In ambito comunitario e nazionale la normativa vigente prevede l'**indicazione obbligatoria dell'origine** in etichetta per **specifiche categorie di prodotto** (per ulteriori informazioni, si vedano anche gli esempi di etichettatura riportati nel capitolo 8):

- **prodotti ortofrutticoli freschi**, indicazione del Paese di origine così come previsto da specifica normativa comunitaria - Regolamento CE 2200/1996 e successive modifiche
- **carni bovine**, indicazione del Paese di nascita e di allevamento nonché del macello e del laboratorio di sezionamento, così come da disciplina comunitaria - Regolamento CE 1760/2000
- **carni avicole**, indicazione del Paese di origine nonché del macello o del laboratorio di sezionamento, come da specifica normativa nazionale - Ordinanze del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive proroghe
- **latte fresco pastorizzato**, indicazione della zona di mungitura, così come previsto da specifica normativa nazionale (D.m. delle Attività Produttive del 27 Maggio 2004)
- **uova**, indicazione del Paese, del Comune e dell'allevamento di deposizione, come da disciplina comunitaria e nazionale - Regolamento CE 2295/2003, D.lgs. 267/2003 e successive modifiche
- **prodotti ittici** (pesci, crostacei e molluschi), indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese nel caso sia allevato, così come previsto da normativa comunitaria - Regolamento CE 2065/2001
- **passata di pomodoro**, indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco, come da normativa nazionale - D.m. del 17 febbraio 2006
- **miele**, indicazione del Paese nel quale è stato raccolto, come da normativa comunitaria e nazionale - Direttiva 2001/110/CE, D.lgs. 179/2004 e successive modifiche
- **olio di oliva**, indicazione dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva, come da disposizioni comunitarie - Regolamento CE 182/2009.

## 4.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria

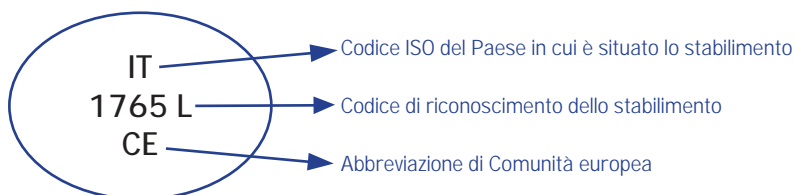
Gli operatori del settore agroalimentare possono immettere sul mercato **prodotti di origine animale** (carni e prodotti a base di carne, latte e derivati, prodotti della pesca, uova e miele) fabbricati all'interno dell'UE solo se questi sono stati preparati e manipolati in **stabilimenti aventi i requisiti richiesti dal Regolamento CE 852/2004 e dal Regolamento CE 853/2004** (allegati 2 e 3). Tali strutture devono essere inoltre registrate o, qualora fosse richiesto, riconosciute dall'autorità competente così come previsto dall'articolo 4 del Regolamento CE 853/2004.

L'art. 5 di quest'ultimo Regolamento consente agli operatori del settore alimentare l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale solo se contrassegnati "da un **bollo sanitario** apposto ai sensi del Regolamento CE 854/2004; o [...] qualora tale Regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un **marchio di identificazione** apposto ai sensi dell'allegato 2, sezione I, del presente Regolamento".

### 4.10.1 Il marchio di identificazione

Il marchio di identificazione deve avere forma ovale, deve essere leggibile ed indelebile e i suoi caratteri facilmente decifrabili. Esso deve riportare il nome del **Paese in cui è situato lo stabilimento** (indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente), il **numero di riconoscimento dello stabilimento** e l'**abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE** se applicato in uno stabilimento situato in uno dei Paesi membri. Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della stessa.

#### Esempio di marchio di identificazione



Il marchio di identificazione, apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione (ai sensi del Regolamento CE 1020/2008 che modifica gli allegati 2 e 3 del Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e del Regolamento CE 2076/2005 per quanto riguarda la marchiatura d'identificazione, il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari, le uova e gli ovoprodotti e taluni prodotti della pesca), è applicato direttamente o tramite etichetta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Può eventualmente essere rappresentato da una targhetta fissa di materiale resistente.

Nel caso in cui venga rimosso l'imballo e/o il confezionamento oppure il prodotto sia nuovamente elaborato in altro stabilimento, dovrà essere apposto un nuovo marchio con il **numero di riconoscimento dello stabilimento in cui sono avvenute le ultime operazioni**. Gli operatori del settore dei prodotti di origine animale dovranno disporre di sistemi e di procedure atti a consentire l'identificazione dei fornitori che hanno messo a loro disposizione le materie prime e i semilavorati e dei clienti ai quali hanno consegnato il prodotto finito.

Se i prodotti in questione sono **liquidi, granulati o in polvere** trasportati sfusi o **prodotti della pesca** trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario, ma le informazioni contenute devono essere presenti nei documenti di accompagnamento. Qualora i prodotti siano inseriti in imballaggi destinati al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto sulla superficie esterna dell'imballo.

#### 4.10.2 Il bollo sanitario delle carni fresche

Il bollo sanitario è di forma ovale delle dimensioni di 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza e riporta, in caratteri perfettamente leggibili, il **nome del Paese in cui lo stabilimento è situato** (può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO), il **numero di riconoscimento del macello** e, se apposto in un macello all'interno della Comunità, l'**abbreviazione** CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

L'altezza delle lettere e delle cifre deve essere rispettivamente di almeno 0,8 e 1 cm. Nel caso di **agnelli, capretti e porcellini** le dimensioni ed i caratteri del bollo sanitario possono essere ridotti in proporzione alla taglia delle carcasse.

La bollatura sanitaria e i relativi bolli sono gestiti direttamente dal veterinario ufficiale. Egli, in particolare, assicura che il bollo sia apposto soltanto se le carni dell'animale, ispezionato ante e post mortem, sono risultate idonee al consumo umano. Deve accertare inoltre che la bollatura sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa in modo tale che, una volta sezionata, il bollo sanitario sia presente in ogni singola parte ottenuta.

Il bollo sanitario può tuttavia essere rimosso dalle carni qualora siano trattate, tagliate o lavorate in altro stabilimento: in questo caso il prodotto ottenuto sarà contrassegnato dal bollo sanitario riconosciuto allo stabilimento nel quale tali fasi sono avvenute. A livello nazionale, è comunemente istituito un **sistema di registrazione** che garantisce al servizio veterinario la possibilità di risalire allo stabilimento di produzione di origine qualora un prodotto subisca elaborazioni successive alle prime.

#### **Importazione di prodotti di origine animale da Paesi extra-UE**

L'art. 6 del Regolamento CE 853/2004 riguarda i prodotti di origine animale di provenienza esterna alla Comunità. Gli operatori di settore devono provvedere affinché l'importazione avvenga esclusivamente se il Paese terzo di spedizione e lo stabilimento da cui il prodotto è stato ottenuto e spedito figurano negli **elenchi previsti e compilati a norma del Regolamento CE 854/2004** (artt. 11 e 12).

Nel caso di importazione di **carni fresche, di carni macinate, di preparazioni di carni, di prodotti a base di carne e di CSM** (carne separata meccanicamente), la materia prima utilizzata per la loro produzione deve provenire da macelli e da laboratori di sezionamento compresi negli elenchi previsti dal Regolamento CE 854/2004 (art. 12). Per i **molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati ed i gasteropodi marini** l'area di produzione è riportata su apposito elenco (art. 13).

Il prodotto importato deve soddisfare tutti i requisiti richiesti dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, compresi quelli relativi alla bollatura sanitaria e alla marchiatura di identificazione. A questi si aggiunge la disciplina comunitaria inerente i **controlli all'importazione** dei prodotti di origine animale.



## 5. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento

### 5.1 Prodotti confezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso

Gli alimenti confezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente la vendita sono prodotti **non etichettati o etichettati solo parzialmente**. L'art. 3, c. 3 del D.lgs. 109/1992 prevede, infatti, che le indicazioni obbligatorie debbano figurare "sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore": questa previsione normativa permette di realizzare o di completare l'etichettatura presso il venditore prima dell'esposizione per la vendita.

Le indicazioni obbligatorie possono figurare (art. 14, c. 5) "soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa", a condizione che sugli imballaggi globali **siano presenti almeno le indicazioni relative alla denominazione di vendita** (art. 3, c. 1, lett. a), **al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza**, secondo i casi (art. 3, c. 1, lett. d) ed **al nome ed alla sede del responsabile commerciale** stabilito nella Comunità europea (art. 3, c. 1, lett. e).

La **proposta di Regolamento** (art. 8, c. 6) individua specifiche responsabilità nel caso di prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, devono infatti vigilare affinché le indicazioni obbligatorie richieste ai sensi dell'art. 9 della proposta appaiano sull'imballaggio esterno del prodotto alimentare commercializzato. Tali indicazioni possono figurare in alternativa sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto solo se si può garantire che quei documenti accompagnano il prodotto alimentare cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

### 5.2 Prodotti venduti alle collettività

Le collettività **sono assimilate al consumatore finale** ad eccezione di alcuni aspetti di seguito precisati. L'art. 14, c. 6 del D.lgs. 109/1992 prevede che si applichino le disposizioni riguardanti i prodotti confezionati commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore anche ai "prodotti alimentari confezionati

destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati". Come già accennato, quindi, sugli imballaggi globali devono essere presenti **almeno le indicazioni relative alle lettere a, d, e** e più precisamente:

- a) denominazione di vendita
- d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, secondo i casi
- e) il nome e la sede del responsabile commerciale stabilito nella Comunità europea.

Ciò è consentito a condizione che tutte le altre indicazioni siano reperibili sui documenti commerciali.

### 5.3 Prodotti alimentari venduti sfusi

La disciplina relativa alla vendita di **prodotti sfusi o preincartati** anche se precedentemente confezionati è portata dall'art. 16 del D.lgs. 109/1992 che prescrive i comportamenti che devono essere tenuti dai venditori al dettaglio o dagli artigiani. Questi prodotti devono essere muniti di un apposito **cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure apposto nei comparti in cui sono esposti**.

Il Decreto del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 20 dicembre 1994 ha individuato degli schemi di realizzazione riguardanti il "cartello unico, per quanto attiene alla lista degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia". Le **indicazioni obbligatorie** che devono essere riportate su tale cartello sono:

- a) la denominazione di vendita
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al Dpr. 187/2001
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Sono previste specifiche disposizioni con riferimento:

- alle **acque idonee al consumo umano** non confezionate e somministrate sfuse nelle collettività (ristoranti, mense, pizzerie ecc.) ed in altri esercizi pubblici. Esse devono riportare, quando trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica
- ai **prodotti dolciari confezionati**, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto. Essi possono riportare le indicazioni solamente sul cartello o sul contenitore, purché siano facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.



La **proposta di Regolamento** prevede (art. 41) che, qualora i prodotti alimentari siano offerti alla vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, **gli Stati membri possano stabilire le modalità** secondo le quali devono essere mostrate le indicazioni obbligatorie previste all'art. 9 e le indicazioni obbligatorie complementari per categorie o tipi o specifici di prodotti alimentari (art. 10). La stessa disciplina è prevista anche nei casi in cui i prodotti alimentari siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

#### 5.4 Prodotti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani

L'art. 17, c. 1 del D.lgs. 109/1992 dispone che "I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni" seguenti:

- 1) la **denominazione di vendita**
- 2) la **quantità netta** o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- 3) il **nome e la sede del responsabile commerciale** stabilito nella Comunità europea
- 4) una dicitura che consenta di identificare il **lotto di appartenenza** del prodotto.

Autorevoli autori ritengono che, a seguito dell'entrata in vigore delle misure sulla rintracciabilità portate dal Regolamento CE 178/2002 e della normativa sugli allergeni introdotta dal D.lgs. 114/2006 (che ha modificato il D.lgs. 109/1992), le suddette indicazioni obbligatorie debbano essere integrate dall'**elenco degli ingredienti**.

Queste indicazioni possono essere poste sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta o anche sui documenti commerciali.

#### 5.5 Prodotti destinati all'esportazione

I prodotti destinati all'esportazione devono essere etichettati secondo la **normativa vigente nel Paese di destinazione**.

Talvolta gli imballaggi sono richiesti senza etichette poiché il distributore locale si fa carico della relativa etichettatura. Si suggerisce, a salvaguardia del proprio prodotto e della propria immagine commerciale, per prevenire eventuali contestazioni, di indicare sugli imballaggi globali le indicazioni relative a:

- **denominazione di vendita**
- **nome e sede del produttore**
- **termine minimo di conservazione** con almeno giorno e mese oppure data di scadenza.

#### Riepilogo dei mezzi di informazione previsti per le diverse categorie di prodotti

Categorye di prodotti	Mezzo di informazione previsto
Prodotti preconfezionati	Etichetta
Prodotti venduti sfusi al consumatore finale	Cartello unico sul punto di vendita
Prodotti destinati alla collettività ed a utenti professionali	Documenti commerciali che accompagnano o precedono la consegna della merce
Prodotti destinati all'esportazione	Secondo la normativa vigente nel Paese di destinazione



## 6. Etichettatura volontaria: indicazioni nutrizionali (nutrition claims) e sulla salute (health claims) previste dal Regolamento CE 1924/2006

Le **informazioni facoltative** presenti sull'etichettatura, sulla presentazione e sulla pubblicità dei prodotti alimentari sono lasciate alla libera scelta degli operatori ma devono sottostare non solo ai principi portati dall'art. 2 del D.lgs. 109/1992 ma anche a quanto disposto dal Regolamento CE 1924/2006 (entrato in vigore a decorrere dal 1° luglio 2007 e modificato nel 2008 dai Regolamenti CE 107/2008 e CE 109/2008).

Il legislatore comunitario, constatando la presenza nell'UE di un numero crescente di alimenti aventi un'etichettatura e una pubblicità caratterizzate da indicazioni nutrizionali e sulla salute, ha ritenuto indispensabile disciplinare questa materia, con l'obiettivo di eliminare le eventuali differenze tra le disposizioni nazionali relative a queste indicazioni (la cui presenza impedirebbe la libera circolazione degli alimenti ed instaurerebbe condizioni di concorrenza diseguali) e di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori, consentendo tra l'altro la presenza solo di **indicazioni basate su prove scientifiche generalmente accettate**.

Il Regolamento in esame può essere inteso dai consumatori come uno strumento contro la pubblicità ingannevole e dai produttori come un mezzo per contrastare la concorrenza sleale, per uniformare le disposizioni presenti negli Stati membri e per tutelare l'innovazione. Esso ha determinato il passaggio da un sistema "negativo" ad uno "positivo"; il primo (negativo) era contraddistinto dalla presenza di divieti, alcuni volti a non permettere l'utilizzo di ingannevoli richiami finalizzati a valorizzare particolari caratteristiche dell'alimento che, tuttavia, erano possedute anche da altri prodotti simili, altri destinati a non consentire l'attribuzione al prodotto di proprietà e di effetti in realtà inesistenti. I produttori e i loro responsabili marketing, rispettati questi principi, potevano con audacia "liberare le ali alla loro fantasia".

Il sistema "positivo" attualmente in vigore è strutturato invece sulla possibilità di adottare termini o locuzioni presenti in **liste di indicazioni consentite** e dalle relative condizioni d'uso. **Ogni espressione non presente in queste liste è da intendersi come vietata**, se non oggetto di specifica richiesta di autorizzazione all'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare).



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

## 6.1 Definizioni ed ambito di applicazione

L'art. 2, c. 2 precisa che per indicazione (claim) si intende "qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatorio in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche". La definizione è molto ampia e si può ritenere che il Regolamento trovi applicazione in tutti gli ambiti della comunicazione commerciale.

L'articolo del Regolamento prosegue definendo **tre diverse tipologie di indicazioni**:

1. **indicazione nutrizionale**: "qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute:
  - a) **all'energia** (valore calorico) che
    - I) apporta
    - II) apporta a tasso ridotto o accresciuto, o
    - III) non apporta, e/o
  - b) **alle sostanze nutritive** o di altro tipo che
    - I) contiene
    - II) contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o
    - III) non contiene"
2. **indicazioni 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"
3. **indicazioni relative 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".

L'art. 1, c. 2 disciplina, invece, l'**ambito di applicazione** del Regolamento che comprende:

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

Qualora una denominazione commerciale, una denominazione di fantasia o un marchio (ad esempio Vitasnella) possano essere intesi come un'indicazione nutrizionale o sulla salute (art. 1, c. 3), questi possono essere utilizzati senza essere soggetti alle procedure di autorizzazione previste dal Regolamento, a condizione che l'etichettatura, la presentazione o la pubblicità rechi anche una corrispondente indicazione nutrizionale o sulla salute conforme al disposto del Regolamento in esame. L'art. 28 dispone delle misure transitorie precisando che "i prodotti recanti denominazioni commerciali o marchi di fabbrica esistenti anteriormente al 1° gennaio 2005 e non conformi al presente Regolamento **possono continuare ad essere commercializzati fino al 19 gennaio 2022**. Trascorso tale periodo, si applicano le disposizioni del presente Regolamento".

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

I prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, le acque minerali naturali, le acque destinate al consumo umano e gli integratori alimentari sono oggetto di specifiche discipline verticali e, pertanto, sono esclusi dal campo di applicazione del Regolamento CE 1924/2006.

## 6.2 Principi generali e condizioni specifiche per l'utilizzo dei claim

Il Regolamento stabilisce dei principi a carattere generale, applicabili a tutte le informazioni, e delle indicazioni specifiche da aggiungersi alle prime e variabili a seconda che si tratti di **un'indicazione nutrizionale o di un'indicazione sulla salute**. Queste ultime si dividono in "indicazioni sulla salute diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia ed allo sviluppo ed alla salute dei bambini" ed in "indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia ed indicazioni che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini".

### 6.2.1 Principi generali

Per poter inserire un'indicazione nutrizionale o sulla salute, il Regolamento contempla una serie di **indicazioni che non possono essere date ed un elenco di condizioni che devono essere tassativamente rispettate**.

Con riferimento alle prime, l'art. 3 stabilisce, fatto salvo quanto disposto dalle Direttive 2000/13/CE (etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati) e 2006/114/CE (pubblicità ingannevole e comparativa), che le indicazioni nutrizionali e sulla salute non possono:

- essere false, ambigue o fuorvianti

- dare adito a dubbi sulla sicurezza/ adeguatezza nutrizionale di altri alimenti
- incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento
- affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive. Nel caso di sostanze nutritive che una dieta varia ed equilibrata non possa fornirne in quantità sufficienti
- fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore attraverso il testo scritto o rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche.

L'art. 4 prevede le **condizioni per l'uso** delle indicazioni nutrizionali e sulla salute: la Commissione, sulla base di un parere dell'EFSA e sentite le rappresentanze degli Stati membri ha stabilito i **profili nutrizionali specifici**, comprese le esenzioni cui devono attenersi gli alimenti o talune categorie di alimenti. I profili sono uno strumento per stabilire se un prodotto è idoneo a riportare in etichetta un messaggio nutrizionale o salutistico.

L'obiettivo dell'applicazione dei **profili nutrizionali** è evitare situazioni in cui l'uso di indicazioni nutrizionali o sulla salute nascondano il valore nutrizionale complessivo di un dato alimento con la possibile conseguenza di sviare il consumatore che tenta di effettuare scelte nel quadro di una dieta equilibrata. Gli alimenti promossi mediante tali indicazioni potrebbero essere percepiti dal consumatore come portatori di un vantaggio nutrizionale, fisiologico o per la salute rispetto ad altri prodotti simili o diversi privi di indicazioni. Il Regolamento permette, tuttavia, delle deroghe al rispetto dei profili nutrizionali.

L'art. 5 specifica che l'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute è permesso soltanto se sono rispettate le seguenti condizioni:

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

l'indicazione, ai sensi della legislazione comunitaria o, in mancanza di tali regole, una quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate

- e) conformità con le condizioni specifiche di cui al capo 3 (indicazioni nutrizionali) o 4 (indicazioni sulla salute), secondo il caso

È consentito l'utilizzo di indicazioni nutrizionali e sulla salute soltanto se ci si può aspettare che il **consumatore medio** comprenda gli effetti benefici specificati nell'indicazione. Tali indicazioni inoltre si riferiscono agli alimenti pronti per essere consumati secondo le istruzioni del fabbricante.

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

L'art. 7 stabilisce che l'utilizzo di indicazioni nutrizionali o sulla salute comporta l'obbligo dell'etichettatura nutrizionale secondo quanto disposto dalla Direttiva 496/1990, recepita in Italia dal D.lgs. 77/1993.

Si ricorda che la più volte citata **proposta di Regolamento prevede significative variazioni con riferimento all'etichettatura nutrizionale.**

### 6.2.2 Indicazioni nutrizionali

L'art. 8 del Regolamento CE 1924/2006 precisa che le indicazioni nutrizionali sono consentite solo se rispettose dei dettami del Regolamento e comprese nell'allegato. È da intendersi che le indicazioni in **esame non possono essere sostituite da indicazioni equivalenti (che abbiano cioè lo stesso significato per il consumatore medio) qualora non siano rispettati i requisiti previsti dall'allegato.**

Attualmente sono previste 24 indicazioni nutrizionali, ma questo numero potrebbe variare in quanto l'art. 25 indica la procedura per aggiornare questo elenco. **Le indicazioni nutrizionali non esplicitamente previste nell'allegato non sono ammesse**, ad eccezione di quelle già utilizzate in uno degli Stati membri prima del 1° gennaio 2006 (in conformità con le disposizioni nazionali ad esse applicabili) le quali potranno essere utilizzate **fino al 19 gennaio 2010**, sotto la responsabilità degli operatori (art. 28, c. 3). L'art. 9 specifica che **sono ammissibili indicazioni nutrizionali comparative a condizione che il confronto sia effettuato tra alimenti della stessa categoria e nella stessa quantità.**

### 6.2.3 Indicazioni sulla salute

**Le indicazioni sulla salute sono, in linea di principio, vietate.** Esse possono essere consentite qualora rispondano ai "principi generali" riassunti nel precedente paragrafo, rispettino i "requisiti specifici" previsti dall'art. 10, siano autorizzate e compaiano nell'elenco delle indicazioni autorizzate.

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

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

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

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

In ipotesi di claim salutistici, è obbligatoria **l'etichettatura nutrizionale a 8 elementi** (valore energetico, proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre, sodio), oltre all'indicazione della quantità della sostanza oggetto delle indicazioni, che va inserita nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale (quando si tratta di sostanza diversa rispetto ai citati 8 elementi).

Con riferimento all'art. 11 "associazioni nazionali di professionisti dei settori della medicina, della nutrizione e della dietetica e associazioni di volontariato", il Regolamento rinvia alle pertinenti normative nazionali, non essendoci specifiche norme comunitarie in materia. **Federalimentare ricorda che la normativa alimentare italiana non prevede il richiamo a raccomandazioni o avalli dei succitati enti e, pertanto, questi riferimenti sono da considerarsi inammissibili.**

Il Regolamento riconosce, quindi, che taluni alimenti possano contribuire al miglioramento e alla conservazione della salute svolgendo pertanto un effettivo ruolo nella gestione di taluni fattori di rischio di una malattia.

**Le indicazioni sulla salute sono di due tipi:**

- indicazioni sulla salute diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia ed allo sviluppo ed alla salute dei bambini (art. 13)
- indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia ed indicazioni che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini (art. 14).

**Le indicazioni sulla salute diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia ed allo sviluppo ed alla salute dei bambini** devono essere fondate su prove scientifiche generalmente accettate e devono essere ben comprese dal



consumatore medio. Esse descrivono o fanno riferimento ai tre seguenti elementi (art. 13, c. 1):

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

Gli Stati membri entro il 31 gennaio 2008 hanno comunicato alla Commissione elenchi contenenti queste indicazioni. **La Commissione**, dopo avere consultato l'EFTA, **dovrà redigere, entro il 31 gennaio 2010, il registro comunitario delle indicazioni consentite** (una specie di lista positiva). Tra la data di entrata in vigore del Regolamento (19 gennaio 2007) e l'adozione del registro comunitario (31 gennaio 2010) gli operatori possono fornire le indicazioni sulla salute di cui all'art. 13 sotto la propria responsabilità, purché conformi al Regolamento e alle vigenti disposizioni nazionali (art. 28, c. 5). **Dal 31 gennaio 2010 tutte le indicazioni non comprese nell'elenco saranno vietate.**

Qualora un produttore voglia utilizzare un'informazione sulla salute che non figura nell'elenco, potrà presentare domanda all'autorità nazionale competente. L'iter successivo prevede che la richiesta sia valutata dall'EFTA e che la Commissione, previa consultazione degli Stati membri, esprima una decisione in merito all'inserimento dell'indicazione nell'elenco (art. 18). La suddetta procedura è applicabile dal 1° febbraio 2008.

Le **indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia ed indicazioni che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini** sono previste in parziale deroga dell'art. 2, c. 1, lettera b della Direttiva 2000/13/CE. Esso, infatti, statuisce che l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono né attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né fare cenno a tali proprietà (fatte salve le disposizioni comunitarie applicabili alle acque minerali naturali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare).

Il Regolamento, in deroga a quanto disposto dalla normativa comunitaria citata, stabilisce che possono essere fornite indicazioni inerenti la riduzione dei rischi di una malattia e informazioni che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini qualora queste compaiano in un apposito elenco comunitario. Per essere ricompreso nell'elenco, il claim deve seguire la procedura prevista dal Regolamento in oggetto e deve essere corredato da tutte le indicazioni necessarie per il suo utilizzo (art. 14). Tale elenco, come nel caso delle "indicazioni sulla salute", non è ancora stato pubblicato. In aggiunta ai "principi generali" e ai suddetti requisiti specifici, l'etichettatura deve riportare una frase indicante che la malattia cui l'indicazione fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento su uno di questi fattori può anche non avere un effetto benefico (art. 14, c. 2). Si rinvia agli artt. 15, 16 e 17 del Regolamento per l'esame della procedura di autorizzazione delle indicazioni sulla riduzione del rischio di malattia, sullo sviluppo e sulla salute dei bambini.