

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Elisabetta Pace

LAORE - SARDEGNA

Dipartimento Produzioni Zootecniche
Unità Organizzativa Valorizzazione e
Produzioni e Organizzazione delle Filiere

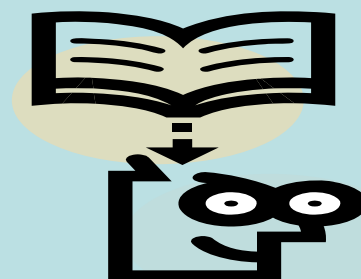
A cosa serve l'etichettatura?

E' l'insieme di tutte le indicazioni fornite all'acquirente, necessarie al fine di consentire l'acquisto con piena consapevolezza delle caratteristiche e delle proprietà essenziali del prodotto.



Elementi essenziali

- Si tratta di un concetto che può variare nel tempo;
- Frequenti modifiche hanno ampliato le informazioni ritenute essenziali;
- Criterio “quantitativo”;



Storia

- Disposizioni nazionali (282/62)
- Direttiva 79/112
- DPR 322/82
- D.Lgs. 109/92
- Direttiva 2000/13

Articolo 1, comma 1

L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto al successivo art.1, nonché la loro presentazione e la loro relativa pubblicità sono disciplinate nel presente decreto.

È il cosiddetto campo di applicazione!

Etichettatura

E' insieme delle **menzioni**, delle **indicazioni**, dei **marchi di fabbrica** o di **commercio**, delle **immagini** o di **simboli** che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

Presentazione dei prodotti alimentari

- 1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
- 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
- 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
- 4) l'ambiente nel quale sono esposti

Prodotto alimentare preconfezionato

Alcuni esempi.....

Knorr, le minestre e i risotti pronti

Mozzarella, in monoporzione

Latte fresco, in brick o bottiglia

Prodotto alimentare preconfezionato

E' l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

Prodotto alimentare preincartato

E' l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.





etichettatura

S.Giusta (OR), 6/13 giugno 2008

11

Non confezionati

Non sono considerati confezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento: le fascette e le legature, anche se piombate, non sono da considerare involucro o imballaggio.



etichettatura

S.Giusta (OR), 6/13 giugno 2008

12

Consumatore

Il consumatore finale, nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense e le altre collettività analoghe, denominate di seguito “collettività”.

Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari

Salutistica >> ...molto ricca di fibre

Qualificante >> pasta trafilata al bronzo

Pubblicità ingannevole >> potere terapeutico

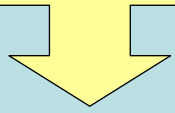


Esempi....

1. Nello stabilimento XXYY i prodotti e i loro ingredienti sono sottoposti a più di 150.000 controlli all'anno. XXYY verifica e garantisce così la qualità dei suoi prodotti.
2. Senza grassi aggiunti, senza coloranti e additivi.
3. Le Uova TRICTRAC provengono da galline ovaiole italiane allevate a terra nel pieno rispetto....
4. Il marchio GNAM sull'ortofrutta fresca garantisce: provenienza da produzione integrata residui chimici inferiori; l'assenza di qualsiasi trattamento successivo alla raccolta; la conoscenza e il controllo di tutta la filiera produttiva dal campo alla vendita.....

Altri esempi....

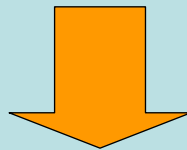
Messaggio informativo
Messaggio suggestivo



5. Solo 60 calorie per 100 grammi;
6. Senza zucchero aggiunto;
7. Un aiuto in più dalla natura;
8. Con pochi grassi, senza colesterolo, senza coloranti, ad alta digeribilità;
9. Approvato dalla fondazione per la ricerca cardiovascolare.

Attenzione!

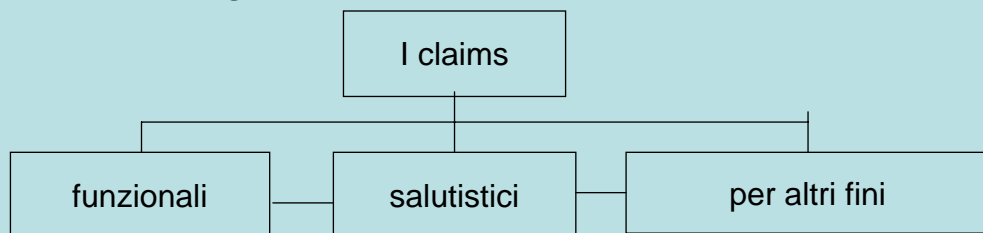
I messaggi a carattere salutistico devono avere una dimostrazione scientifica



Una alimentazione disordinata e lo stress possono provocare un rallentamento del transito intestinale. *www.la tua naturale regolarità.....*

concludendo

Ecco le tipologie dei claims



ATTENZIONE!!!!

A fronte di una indicazione facoltativa, bisogna **SEMPRE** avere la dimostrazione oggettiva di ciò che si afferma.

Le indicazioni nutrizionali a carattere salutistico sono tutte **INFORMAZIONI**.



NON SI PUO' VANTARE QUALCOSA CHE E' COMUNE A TUTTI I PRODOTTI, COME "E' SANO".

Ancora.....

**SENZA GRASSI AGGIUNTI
SENZA COLORANTI E ADDITIVI**

Queste indicazioni non sono corrette, se la Legge dispone il NON USO, non bisogna scriverlo.

Sono opportune quando il NON USO è determinato dalla scelta precisa del produttore.

Ancora di più.....

Messaggio informativo: può essere anche un messaggio con un lungo chiarimento anziché uno slogan.

Messaggio suggestivo: se è completamente slegato dalla realtà oggettiva o se suggerisce qualcosa di non attinente al prodotto, **NON USARE!!!!!!!**

Messaggio salutistico: deve avere una dimostrazione scientifica.

Le diciture facoltative

Cosa sono i claims?

Promessa principale fatta al consumatore in campagna di comunicazione.

Lo slogan pubblicitario o claim è una frase concisa utilizzata nella propaganda e nelle campagne pubblicitarie.

Affermare – asserire - pretendere di – rivendicare - sostenere

Possono essere di tre tipi:

- Funzionali
- Salutistici
- Per altri fini



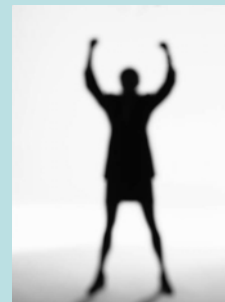
Articolo 2

Finalità dell'etichettatura dei prodotti agroalimentari.

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Essere devono essere effettuate in modo da:

Articolo 2

- A. Non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede.
- B. Non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla idoneità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso.



Articolo 2

- C. Non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti gli altri prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.
- D. Non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali e ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

Articolo 2

2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

**FUORVIARE LA SCELTA DEL CONSUMATORE.
MA CHE SIGNIFICA?**

L'offerta al pubblico all'insegna della trasparenza, buona fede e corretta informazione è requisito di regolarità nel contratto di vendita.

Le informazioni non corrispondenti alla realtà viciano il contratto di vendita condizionando al volontà ed il consenso dell'acquirente.

LIGHT

Può essere riferito a:

- Valore energetico, es. birra poco alcolica
- Nutriente, es. ridotto contenuto di zucchero
- Composizione stessa del prodotto

**L'USO DEL TERMINE DEVE ESSERE
GIUSTIFICATO (Reg.1924)**



NATURALE O NATURALE AL 100%

- Reperibile in natura;
- Denominazione di vendita acqua minerale naturale;
- Aromi naturali, gli aromi che rispondono a precise disposizioni;
- Conserve di sardine e tonno: al naturale.

Ossia che hanno come mezzo di copertura il liquido trasudato dal pesce al momento della cottura, ovvero acqua salata con aggiunta di erbe, spezie ed aromi naturali.

GENUINO

Conforme alle disposizioni vigenti, non ha valenza informativa.

TUTTI I PRODOTTI SONO GENUINI!!!!

Esempio: anche un prodotto di sintesi è genuino, a patto sia rispondente a quei dati requisiti!!!!

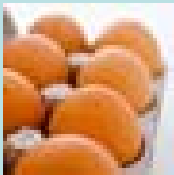
PURO

Come avverbio nell'accezione di solo, esclusivamente puro cioccolato, quando nella sua preparazione non si utilizzano grassi vegetali diversi dal burro cacao

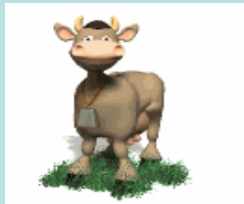
ATTENZIONE ALL'UTILIZZO!!!!!!

FRESCO

- Può avere altri significati.
- **E' UNA DICITURA INSIDIOSA**, a seconda dell'alimento, infatti, ha una diversa valenza.
- Lavorato da poco tempo, cibo fatto da poco tempo, pane appena sfornato, uovo appena deposto dalla gallina, latte appena munto.



etichettatura



S.Giusta (OR), 6/13 giugno 2008

PRODUZIONE ARTIGIANALE, LAVORATO A MANO

- Nella etichettatura della pasta “unicamente qualora le fasi dell’impasto, della trafilatura, del taglio e della essiccazione sono state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano, e non anche quando la manualità abbia riguardato le fasi secondarie di produzione”.

Circ. 168/2003 Ministero delle Attività Produttive.

Claims geografici

Espressi in osservanza della normativa dei prodotti con deminazione protetta, non devono evocare i prodotti tutelati.



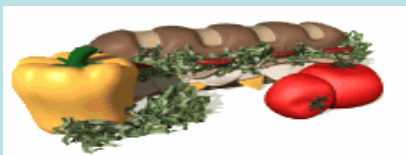
Publicità comparativa

Condizione di liceità, ossia deve realizzare un tipo di confronto che:

- a. Non deve essere ingannevole;
- b. Avere ad oggetto beni o servizi che soddisfano gli stessi bisogni o si propongono gli stessi obiettivi;
- c. Deve essere effettuato obiettivamente e riguardare una o più caratteristiche di tali beni e servizi, che siano essenziali, pertinenti, verificabili e rappresentative;
- d. Non ingenerare confusione fra l'impresa, i segni distintivi o i prodotti pubblicizzati e quelli concorrenti;
- e. Non deve causare discredito o denigrazione dei concorrenti, dei loro prodotti o segni distintivi.

Articolo 3 - Indicazioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;
- Quantità netta o quantità nominale;
- Termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza



RICAPITOLANDO!

Il Decreto Legislativo 109, nei primi tre articoli tratta di:

1. Scopo e campo di applicazione;
2. Regole;
3. Elenco delle diciture.

ATTENZIONE!!!! L'art.3 impone solo le diciture

Denominazione/Elenco/Quantità

Indicazioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati – art.3

- 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;
- La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- Il titolo alcolimetrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- Il lotto di appartenenza del prodotto;
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- Le istruzioni per l'uso, ove necessario



Indicazioni obbligatorie dei prodotti confezionati – art.3

- 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.



Lingua

- Le indicazioni obbligatorie devono essere riportate in lingua italiana.
- E' consentito riportarle anche in più lingue.
- Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani è consentito riportare le menzioni originali.

Momento della etichettatura

Le indicazioni obbligatorie devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore. (art.3, comma 3)

In sintesi, l'art.3 comma 3 stabilisce quando ci devono essere e indicazioni obbligatorie, quindi il momento della eventuale contestazione è quando il prodotto arriva sul banco.

Preparato per:

- Pizza
- Torta al limone
- Minestrone di verdure

**Quando si sceglie un nome di fantasia,
ragionare come se si dovesse comunicare senza il
supporto di immagini, ossia con parole indicare il
prodotto, trascurando la sua immagine.**



*Mai “mescolare” un messaggio promozionale
alla denominazione di vendita.*

E quindi.....

LE VICENTINE

PRATICHE VELOCI E DIVERTENTI!

SENZA GRASSI, OTTIME PER LA DIETA!

SENZA COLESTEROLO

SENZA COLORANTI E CONSERVANTI

RICCHE DI PREZIOSE SOSTANZE NATURALI

Vermicelli rigati – tirati a mano

Ingredienti: farina, acqua

Istruzioni per la cottura: salare l'acqua quando bolle, versare le VICENTINE e dopo circa 10 minuti scolare, condire a piacere e...buon appetito!!

Da consumarsi preferibilmente entro il 12 settembre 2008

250 g **e**



Denominazione di vendita

- Prevista dalle disposizioni della Comunità Europea
- Prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano

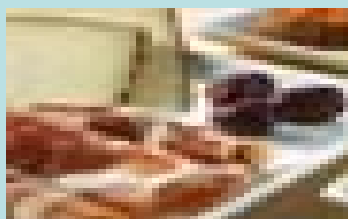
Articolo 4 - Denominazione di vendita

- Descrizione del prodotto alimentare e, se necessario, 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
- Nome consacrato dagli usi e consuetudini;



Denominazione, art.4

La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.



etichettatura

S.Giusta (OR), 6/13 giugno 2008

45

1- ter

E' ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine.

Tuttavia quando questa non sia tale da consentire al consumatore 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.

1 - quater

La denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione.



1- quinquies

Nella ipotesi di cui al comma 1- quater, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto, trasmette al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato 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.

6. I prodotti alimentari che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 6, 11 e 13.

Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato



etichettatura

S.Giusta (OR), 6/13 giugno 2008

50

ATTENZIONE!!!!

E' facile riscontrare che soprattutto i prodotti non confezionati (sfusi), confezionati ai fini della vendita immediata, confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente presentano denominazioni irregolari.

La denominazione di vendita viene infatti confusa con la denominazione commerciale.

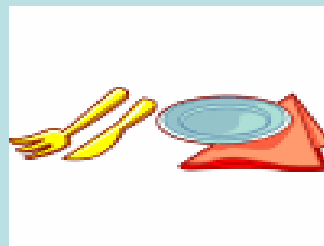


ESEMPI

- 1. Gocce di latte.
- 2. Bocconcini.
- 3. Salame dolce gianduja.
- 4. Coppiette di suino.
- 5. Cima primavera.
- 6. Torta pasqualina.
- 7. Muscoli ripieni.
- 8. Dejenette.
- 9. Sfoglia gelosia.
- 10. Torta della nonna

Articolo 5 - Ingredienti

Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.



L'elenco degli ingredienti

- Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico;
- Enumerazione di tutti gli ingredienti;
- In ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione;
- Deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente".

Ingredienti particolari

- Casi in cui è possibile indicare la sola categoria;
- Additivi
- Amidi



Esempio: correttore di acidità acido citrico E300, categoria
additivo seguito dal codice o dal nome per esteso

Oli raffinati diversi dall'olio di oliva

«Olio», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione dell'origine specifica vegetale o animale.

L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato.

Grassi raffinati

«Grasso» o «materia grassa», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale.

L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato.

Pesce (i)

Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce.



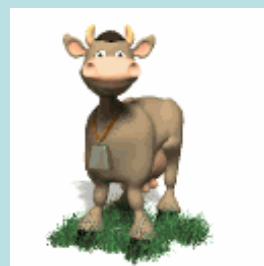
Formaggio

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.



Articolo 5, comma 10

10. Le carni utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare sono indicate con il nome della specie animale ed in conformità con quanto previsto all'allegato I



Allegato I (aggiunta)

Definizione	Designazione
I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti ovi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e d tessuto connettivo nn supera i valori indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un atro prodotto alimentare	Cane (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo della specie.

Limiti di grasso

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

Acqua

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.
5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare e' determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

Ingredienti ricostituiti

6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione puo'avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.



Prodotti concentrati

7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostituito" ovvero "ingredienti del prodotto pronto per il consumo".

Frutta – Ortaggi - Funghi

8. Tipi diversi di frutta, di ortaggi o di funghi, dei quali nessuno abbia una predominanza di peso rilevante, quando sono utilizzati in miscuglio in proporzioni variabili come ingredienti di un prodotto alimentare, possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "frutta", "ortaggi" o "funghi" immediatamente seguita dalla menzione "in proporzione variabile" e dalla elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio e' indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.

Miscuglio di spezie

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui 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".

Ingredienti minimi - sostituibili

10-bis. Gli ingredienti, che costituiscono meno del 2 per cento nel prodotto finito, possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti.

10-ter. Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, purché costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati.

Nell'Allegato 2, sezione III, possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con la menzione "contiene ... e/o ...", se almeno uno dei due ingredienti sia presente nel prodotto finito.

Ingrediente composto (testo abrogato)

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.

L'enumerazione non è obbligatoria:

- se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;
- se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto.

Ingrediente composto (testo attuale)

12. La enumerazione di cui al comma 11 non e' obbligatoria:

- a) se l'ingrediente composto, la cui composizione e' specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;
- b) se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;
- c) se l'ingrediente composto e' un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

Considerazioni

- La regola del 25% è stata **modificata**.
- I casi in cui è possibile non indicare i componenti degli ingredienti composti sono molto limitati.

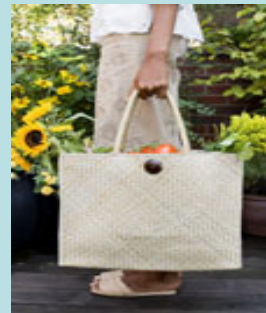
Trattamento

La menzione del trattamento di cui all'articolo 4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

Allergeni

Direttiva 2003/89 (Allergeni)

Modifica profondamente le regole dell'indicazione degli ingredienti!!!!



Nome generico

- all'allegato I, **sono soppresse le denominazioni «frutta candita» e «ortaggi»,** nonché le relative definizioni.
- **E' possibile fare ricorso al termine generico frutta candita o ortaggi facendo seguire l'elenco** delle indicazioni specifiche della frutta o degli ortaggi.



Allergeni

2-bis. Gli ingredienti, elencati nell'Allegato 2, sezione III, o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita del prodotto finito.



Allergeni

2-ter. Le sostanze derivate da ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, utilizzate nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata, devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano; detta disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito.



Allergeni

2-quater. Gli ingredienti elencati all'Allegato 2, sezione III, devono figurare nell'etichettatura anche delle bevande contenenti alcool in quantita' superiore a 1,2 per cento in volume. L'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti o dei derivati di cui all'Allegato 2, sezione III, e' preceduta dal termine "contiene", se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.

Allegato 2 sezione III

- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
- **Uova** e prodotti a base di uova;
- **Pesce** e prodotti a base di pesce;
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
- **Soia** e prodotti a base di soia.

- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- **Frutta a guscio** cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*);
- **noci comuni** (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*);
- **e prodotti derivati**

- 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 SO₂

Prodotti a base di.....

- Non è stato definito alcun limite al numero di trasformazioni del “prodotti a base di...”;
- Un problema ancora aperto è quello di derivati che non hanno più un potenziale allergenico dopo le fasi di trasformazione.

Gli ingredienti elencati nell'allegato o i loro derivati devono sempre essere indicati se presenti come:

- ingredienti;
- ingredienti di ingredienti composti;
- additivi alimentari (inclusi quelli derivanti da carry over) o componenti di un additivo;
- coadiuvanti tecnologici o componenti di coadiuvanti tecnologici

Ingrediente citato nella denominazione di vendita es: latte in polvere;

- Non è obbligatorio l'elenco degli ingredienti: "contiene..."
- E' obbligatoria la lista degli ingredienti
- E' sempre possibile in aggiunta ricorrere alla indicazione volontaria: contiene...

L'indicazione nell'elenco degli ingredienti è fatta con la denominazione o il nome comune dell' ingrediente:



- **Salmone**
(non è necessario indicare che è un pesce);
- **Formaggio**
(non è necessario indicare che è un derivato del latte);
- **Farina di frumento**
(non è necessario indicare che contiene glutine)

Se il termine non è facilmente comprensibile per il consumatore occorre integrarlo o ricorrere

ad altro termine:

- Liozima d'uovo invece di E 1105;
- Caseina (dal latte) anziché caseina;
- Formaggio Tilsiter anziché Tilsiter;
- Lecitina di soia o E322;
- (soia) anziché lecitina.

- Ingrediente presente come supporto per aromi;
- Ingrediente soggetto ad esenzioni;
- Ingrediente contenuto in un prodotto regolato da norme comunitarie presente in misura inferiore al 2%



Il caso curioso
dell'aroma di
arachidi nei biscotti
alle arachidi.....

- Il limite di 10 mg/kg o 10 mg/l si applica all'intero prodotto e non ai singoli ingredienti.
- Si ha riguardo al prodotto pronto per il consumo (?)
- Contenuto aggiunto o totale?



Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti

Non sono considerati ingredienti:

- i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;

Carry over – rimanenza, residuo

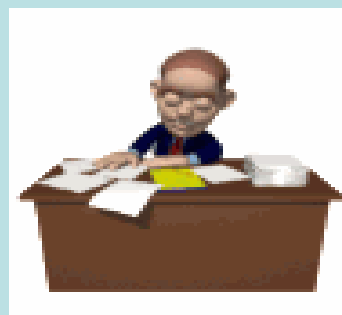
- gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli articoli 5, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Coadiuvanti tecnologici

- che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;

Altre esenzioni

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.



Altre esenzioni

d-bis) le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalita' e con le stesse finalita' dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

2. L'indicazione degli ingredienti non e' richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;
- b) negli ortofrutticoli freschi ...

Comma 2bis

1. L'articolo 6 del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, e' sostituito dal seguente: «1. All'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, dopo il comma 2 e' inserito il seguente:

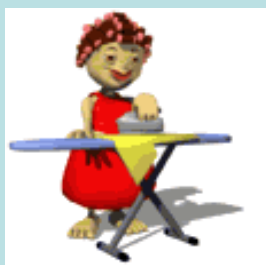
2-bis. Le esenzioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano nel caso di ingredienti indicati all'allegato 2, sezione III. L'indicazione degli ingredienti non e' richiesta nel caso di formaggi, del burro, del latte e delle creme di latte fermentati, solo se utilizzati come prodotti finiti.».

Ingrediente caratterizzante evidenziato

L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, **se ricorre almeno uno dei seguenti casi:**

Quid

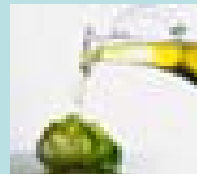
a) qualora l'**ingrediente** o la **categoria di ingredienti** in questione **figuri** nella denominazione di vendita o sia **generalmente associato dal consumatore alla denominazione di Vendita;**



**QUID: SEGNALAZIONE
AL CONSUMATORE PER
IL CONVINCIMENTO
ALL'ACQUISTO QUANDO
LA SUA PERCENTUALE
PUO' ESSERE
DETERMINANTE PER LA SCELTA**

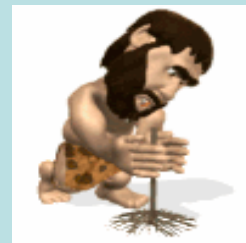
Quid

b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia messo in rilievo nell'etichettatura **con parole, immagini o rappresentazione grafica;**



Quid

c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto;



Le disposizioni sul quid non si applicano

a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:

- 1) la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'articolo 9, comma 7;
- 2) la cui quantità deve già figurare nella etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;



Le disposizioni sul quid non si applicano

3) che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;

4) che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è in grado di determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguere il prodotto da altri prodotti simili

Le disposizioni sul quid non si applicano

b) quando disposizioni comunitarie specifiche stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;

c) nei casi di cui all'articolo 5, commi 8 e 9.

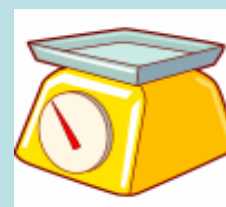
c-bis) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i o "con zucchero/i ed edulcorante accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'allegato 2, sezione II;

c-ter) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale, ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

Modalità di indicazione del Quid

La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.

L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.



Il simbolo **e**

1000 ml **e**

Conservare in frigorifero

Da 0° a +4°C

330 g **e**

225 g **e**

Proporzioni:

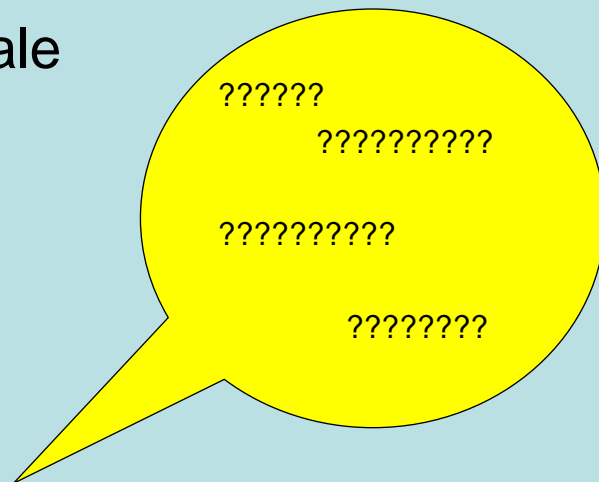
Fino a 200 g 2 mm

200 – 800 g 3 mm

800 -1000 g 4 mm (anche oltre 1000 g)

Quantità

- quantità netta
- quantità nominale



Articolo 7, comma 2

La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita dall'articolo 2 del decreto legge 3 luglio 1976, n. 451 convertito dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, dall'articolo 2 della legge 25 ottobre 1978, n. 690 e dall'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n.391

3. La quantita' dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unita' di volume per i prodotti liquidi ed in unita' di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.
4. Nel caso di imballaggio, costituito da due o piu' preimballaggi individuali contenenti la stessa quantita' dello stesso prodotto, l'indicazione della quantita' e' fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantita' nominale di ciascuno di essi.

Peso sgocciolato

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo 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 sia, pertanto, decisivo per l'acquisto

Liquidi di governo che comportano l'obbligo del peso sgocciolato

- 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

Articolo 10 – termine minimo di conservazione (TMC)

1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” quando la data contiene l’indicazione del giorno o con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro la fine” negli altri casi, seguita dalla data oppure dall’indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Articolo 10

2. Il termine minimo di conservazione, che **non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10 bis**, è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso dei prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione Europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.
3. Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:
 - A) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi

Articolo 10

B) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi

C) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi

4. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

Articolo 10

5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:
(omissis)

Articolo 10 bis

Data di scadenza

1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto in cui essa figura
2. La data di scadenza comprende, nell’ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l’anno e comporta la enunciazione delle condizioni di conservazione e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Articolo 10 bis

3. Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, nonché per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive e delle politiche agricole e forestali di concerto con il Ministero della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
5. E' vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

Articolo 11, comma 1

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f, può essere omessa nel caso di:
 - A) stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta, ai sensi dell'art.3, comma 1, lettera e)
 - B) prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia
 - C) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria

Lotto – articolo 13

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

Modalità di indicazione

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso 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.

Esenzioni

L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;



Modalità di indicazione

1. 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.

Modalità di indicazione delle diciture

Le indicazioni di cui all'articolo 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.

Commercializzazione

5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se e' 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, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

Ancora....

7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.

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 di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h).

Tali indicazioni possono figurare sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi **o sui documenti commerciali**.

Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'articolo 3, comma 2.

Articolo 16 - Semilavorati

1. I prodotti alimentari **non preconfezionati** o **generalmente venduti previo frazionamento**, anche se originariamente preconfezionati, **i prodotti confezionati sui luoghi di vendita** a richiesta dell'acquirente ed **i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata**, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei compartimenti in cui sono esposti.
2. Sul cartello devono essere riportate:
 - 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

Articolo 16

- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste con ripieno
 - 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
3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.

Articolo 16

5. I prodotti dolciari preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

6. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono figurare anche solo sui documenti commerciali.

Sanzioni

1. La **violazione** delle disposizioni dell'articolo 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diciottomila.
2. La **violazione** delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento.
3. La **violazione** delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.



Articolo 18, comma 4 (soppresso)

La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle Regioni e alle Province autonome di Trento e Bolzano competenti per territorio.

E' soppresso il comma 4 dell'art. 18 del D. Legislativo 109/92.

Abrogazioni

2. Sono abrogati il decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, nonché tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal presente decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti.

Alimenti surgelati – D.Lgs.110/1992

Art. 1. Sono i prodotti:

- a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento (surgelazione), che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 ;
- b) commercializzati come tali.

Confezionamento, articolo 7

“Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione”

Etichettatura – articolo 8

Agli alimenti surgelati si applicano le norme del D.lvo 109 1992.

1. La denominazione di vendita deve essere completata dal termine “surgelato”.
2. Il TMC completo della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato C/O il consumatore.
3. Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l’acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell’attrezzatura richiesta per la conservazione.
4. L’avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l’uso.
5. L’indicazione del lotto.



Obblighi e discrezionalità

Le istruzioni sulla conservazione domestica completate dalla indicazione della temperatura di conservazione sono pertanto obbligatorie, ma le modalità di indicazione sono lasciate alla discrezione degli operatori.



ESERCITAZIONE

- **Le delizie di Nonna Ada**
- *I MATTONCELLI AL BURRO*
- **GUSTO ALBICOCCA**
- Contiene: Marmellata di albicocche, Sale, Farina, Uova, Zucchero, Canditi, Oli e grassi, Latte
- bovino, Carbonato acido di sodio, Carbonato acido d'ammonio, Burro, Aromi e Coloranti naturali
- **ATTENZIONE! - CONTIENE GLUTINE**
- Prodotto e confezionato a norma di legge nello stabilimento di via Garibaldi 136, Coviolo (RE) –
- Tel. 0522 – 569656 Cell. 347 - 1494165
- **ANCORA PIU' LEGGERI! - SENZA COLESTEROLO AGGIUNTO!**
- Peso netto predeterminato all'origine: 360 Gr. Circa
- Scade il 27 luglio 2006
- *Da conservarsi a temperatura ambiente - Se congelato in freezer dura sei mesi in più*
- **SANI, NATURALI E GUSTOSI, SFORNATI NEL**
- **RISPETTO DELLA TRADIZIONE E DELL'AMBIENTE**

Etichetta nutrizionale

DECRETO LEGISLATIVO 77/93

2. L'etichettatura nutrizionale è facoltativa.
3. L'etichettatura nutrizionale diviene obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari, ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive.

Etichetta nutrizionale

1. Si intende per:
 - a) etichettatura nutrizionale: una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti:
 - 1) le proteine;
 - 2) i carboidrati;
 - 3) i grassi;
 - 4) le fibre alimentari;
 - 5) il sodio;
 - 6) le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato e presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso;

Etichetta nutrizionale

- b) informazione nutrizionale: una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti:
- 1) al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce;
 - 2) ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene;

Etichetta nutrizionale

- c) proteine: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: $\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25$;
- d) carboidrati: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo compresi i polialcoli;
- e) zuccheri: tutti i mono e i disaccaridi presenti in un alimento esclusi i polialcoli;
- f) grassi: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;

Etichetta nutrizionale

m) valore medio: il valore che rappresenta meglio la quantità di un nutriente contenuto in un dato alimento tenendo conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono farne variare il valore effettivo, ivi comprese le variazioni che subisce il prodotto nel corso della sua vita commerciale.

Etichetta nutrizionale

1. Sono consentite soltanto le informazioni nutrizionali inerenti al valore energetico e ai nutrienti elencati nell'art. 3, comma 1, lettera a) , e alle sostanze che appartengono o compongono una delle categorie di detti nutrienti.

Etichetta nutrizionale

2. L'etichettatura nutrizionale comporta l'elencazione, nell'ordine, delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati e di grassi oppure quella del valore energetico e della quantità di proteine, di carboidrati, di zuccheri, di grassi, di acidi grassi saturi, di fibre alimentari e di sodio.

Etichetta nutrizionale

3. Qualora si fornisca una informazione nutrizionale sugli zuccheri, sugli acidi grassi saturi, sulle fibre alimentari o sul sodio è obbligatorio riportare, nell'ordine, le indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati, di zuccheri, di grassi, di acidi grassi saturi, di fibre alimentari e di sodio.

Etichetta nutrizionale

4. È facoltativo invece riportare le quantità di una o più fra le seguenti sostanze:
- a) l'amido;
 - b) i polialcoli;
 - c) gli acidi grassi monoinsaturi;
 - d) gli acidi grassi polinsaturi;
 - e) il colesterolo;
 - f) le vitamine e gli elementi minerali elencati nell'allegato, se presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso.

Etichetta nutrizionale

5. È obbligatorio dichiarare anche le sostanze che appartengono o compongono una delle categorie di nutrienti elencati ai commi 2, 3 e 4 quando essi sono oggetto di informazione nutrizionale.
6. È obbligatorio altresì far riferimento alla quantità di acidi grassi saturi, quando si indica la quantità delle seguenti sostanze:
 - a) acidi grassi polinsaturi;
 - b) acidi grassi monoinsaturi;
 - c) colesterolo.
7. La dichiarazione del contenuto delle sostanze di cui al comma 6 non costituisce informazione nutrizionale ai sensi del comma 3.

1. Il valore energetico ed il tenore dei nutrienti o i loro componenti devono essere espressi numericamente.

Le unità di misura da usare sono le seguenti:

- a) valore energetico, kcal e kJ;
- b) proteine, grammi (g);
- c) carboidrati, grammi (g);
- d) grassi, eccettuato il colesterolo, grammi (g);
- e) fibre alimentari, grammi (g);
- f) sodio, grammi (g);
- g) colesterolo, milligrammi (mg);
- h) vitamine e sali minerali, le unità di misura specificate nell'allegato.

2. I valori di cui al comma 1 devono essere riferiti a 100 g o a 100 ml.

3. I dati di cui al comma 2 possono essere espressi per razione, se questa è quantificata sull'etichetta, o per porzione, a condizione che sia indicato il numero di porzioni contenute nella confezione.
4. Le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano fornite sufficienti informazioni sulle modalità di preparazione.

5. I dati sulle vitamine e sui sali minerali devono inoltre essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata riportata nell'allegato riferite alle quantità specificate ai sensi dei commi 2 e 3.

6. La percentuale della dose giornaliera raccomandata per vitamine e sali minerali può essere fornita mediante rappresentazione grafica.

9. I valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:

- a) alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore;
- b) al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati;
- c) ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati.

1. Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento le informazioni possono essere disposte su una o più righe.
2. Le informazioni di cui al comma 1 devono essere evidenziate in modo da risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.
3. Le informazioni vanno riportate in lingua italiana.
4. È consentito riportare le informazioni anche in altre lingue, insieme a quella in lingua italiana.

Allegato 1

VITAMINE E SALI MINERALI CHE POSSONO ESSERE DICHIARATI E RELATIVE RAZIONI GIORNALIERE RACCOMANDATE (RDA).

- Vitamina A: mcg 800;
- Vitamina D: mcg 5;
- Vitamina E: mg 10;
- Vitamina C: mg 60;
- (omissis)
- Una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata.
- Nel caso di confezioni costituite da una unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, può essere rapportata al peso della porzione o razione.