

# 9 ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI

## VENDUTI SFUSI E SOMMINISTRATI

**Emiliano Feller** (aggiornamento: maggio 2015)

### INTRODUZIONE AL REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011

A partire dal 13 dicembre 2014 ha trovato applicazione il Regolamento (UE) 1169/2011 "relativo alla fornitura ai consumatori di informazioni sugli alimenti" che ha modificato i Reg. (CE) 1924/2006 e 1925/2006 ed ha abrogato sette Direttive.

In Italia, la precedente norma in materia di etichettatura era il D.Lgs. 109/1992.

Il Reg. (UE) 1169, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il 22.11.2011, è entrato in vigore il 12.12.2011. La sua applicazione è prevista con due date di riferimento:

- 13 dicembre 2014 per l'insieme della norma
- 13 dicembre 2016 per la parte relativa alla dichiarazione nutrizionale (la dichiarazione nutrizionale può essere volontariamente anticipata)

La nuova disciplina non solo aggiorna e semplifica le norme precedenti ma assicura anche un'informazione più chiara e trasparente per il consumatore finale.

Le novità salienti del Reg. (UE) 1169, riguardano per esempio non solo la leggibilità delle informazioni obbligatorie da riportare nelle etichette, ma anche la modalità d'indicazione degli allergeni, le indicazioni di origine e l'etichetta nutrizionale.

Il Reg. (UE) 1169 si applica agli operatori del settore alimentare. Si applica inoltre a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura alla collettività. Il Reg. (UE) 1169 trova applicazione anche nell'ambito dei servizi di ristorazione ed è soprattutto in questo ultimo ambito che la questione degli allergeni, assume particolare importanza.

### PRINCIPI GENERALI

La libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto fondamentale del mercato interno della Comunità europea, contribuendo non solo alla salute e al benessere dei cittadini ma anche realizzando interessi sociali ed economici. Proprio in virtù della necessità di assicurare il diritto di informazione dei consumatori è necessario che questi siano correttamente informati sugli alimenti consumati. E' per questo motivo che la legislazione alimentare si prefigge come obiettivo primario, la costituzione di una base solida che consenta ai consumatori stessi di compiere delle scelte consapevoli e di prevenire qualsiasi pratica in grado di indurre lo stesso in errore. E' altresì fondamentale riuscire ad aumentare la chiarezza in ambito di etichettatura cercando inoltre di modernizzarla tenendo conto dei continui sviluppi nel settore.

Considerando poi il grande interesse del consumatore nell'ambito del rapporto tra alimentazione e salute e della scelta di una dieta adeguata si è ritenuta necessaria l'introduzione di una etichetta nutrizionale. Questa viene infatti, ad oggi, considerata una dei metodi principali per informare il consumatore sulla composizione degli alimenti e aiutarlo ad adottare scelte consapevoli.

Un altro dei principi fondamentali su cui si basa il nuovo Reg. (UE) 1169 è quello di fornire informazioni inerenti il paese d'origine o il luogo di provenienza al fine di non indurre, in loro assenza, in errore i consumatori. L'indicazione del paese d'origine potrebbe in alcuni casi diventare indicazione di qualità del prodotto stesso.

## REQUISITI GENERALI RELATIVI ALLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI (ART.7 e ART.8)

Come accennato nel paragrafo precedente, uno dei punti salienti di questo nuovo Regolamento è rappresentato dalla chiarezza delle informazioni, al fine di non indurre in errore il consumatore. Alla luce di questo, il Reg. (UE) 1169 stabilisce che le informazioni debbano rispondere a questi tre criteri essenziali:

- precisione
- chiarezza
- facilità di comprensione.

Queste pratiche leali di informazione, come stabilito dall'articolo 7 del presente Regolamento, non devono inoltre indurre in errore il consumatore in determinati ambiti tra cui:

- le caratteristiche dell'alimento, in particolare la sua natura, le proprietà, la composizione, il paese d'origine, la durata di conservazione e il metodo di produzione;
- possibili effetti o proprietà che l'alimento in realtà non possiede;
- possibili caratteristiche particolari esclusive, quando in realtà queste sono possedute da qualsiasi alimento analogo;
- possibile presenza di un particolare ingrediente, che di fatto, in realtà, è un componente naturalmente presente o di normale utilizzo per tale alimento.

Il Reg. (UE) 1169 definisce la responsabilità delle informazioni riportate sugli alimenti (articolo 8). Infatti è l'operatore del settore alimentare, con il cui nome o con la cui ragione sociale viene commercializzato un prodotto, il responsabile della presenza e dell'esattezza delle informazioni riportate sugli alimenti.

Gli operatori del settore alimentare non devono modificare in alcun modo le informazioni che accompagnano un alimento, se tale modifica può indurre il consumatore in errore. È sempre compito dell'operatore alimentare assicurare che le indicazioni obbligatorie appaiano sul preimballaggio o su una etichetta ad esso apposta oppure sui documenti commerciali.

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI "PREIMBALLATI" E "NON PREIMBALLATI"

La normativa vigente distingue gli alimenti in "preimballati", una volta definiti come "preconfezionati", e alimenti "non preimballati", a sostituzione dei "preincartati". Questa differenza, come vedremo nei paragrafi successivi, si ripercuote nell'etichettatura per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare.

## ETICHETTATURA ALIMENTI PREIMBALLATI (ART.9)

L'etichettatura dei prodotti confezionati che il Reg. (UE) n. 1169 definisce come "preimballati" prevede le seguenti informazioni obbligatorie:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze, secondo quanto riportato dall'allegato II;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza per gli alimenti per cui è necessaria tale indicazione;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso corretto;

- il titolo alcolometrico volumico effettivo, per tutte le bevande con un contenuto di alcol superiore all' 1,2% in volume;
- una dichiarazione nutrizionale.

L'indicazione di riportare il nome e la sede dello stabilimento di produzione non è richiesta dal Reg. (UE) 1169. Per gli stabilimenti la cui sede è identificata dal "approval number" o bollo CEE e marchio, rimane l'obbligo di riportare il numero di riconoscimento sui prodotti confezionati.

L'indicazione di riportare il numero del lotto di produzione, non è richiesta dal Reg. (UE) 1169. Il lotto è obbligatorio per la Direttiva (UE) 2011/91/UE, relativa alla dicitura o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

In molti alimenti il numero del lotto, se le modalità operative lo consentono, può coincidere con il TMC o con la data di scadenza.

Accanto a questo elenco di informazioni obbligatorie da riportare in etichetta, l'articolo 10 del presente Reg. stabilisce anche una serie di informazioni obbligatorie complementari per alcune tipologie o categorie di alimenti. Un esempio rappresentativo riguarda alimenti imballati in taluni gas, al fine di prolungare la loro conservazione, i quali devono riportare la dicitura "confezionato in atmosfera protettiva".

Le informazioni obbligatorie, secondo quanto stabilito dall'articolo 12 e dall'articolo 13, devono essere riportate direttamente sull'imballaggio o su una etichetta ad esso apposta.

Caratteristiche fondamentali nella presentazione delle indicazioni obbligatorie, sono la visibilità di queste, la chiara leggibilità ed eventualmente l'indelebilità. E' fondamentale infatti che queste non risultino in alcun modo nascoste, oscurate, separate da altre indicazioni scritte o grafiche che possano interferire con la corretta lettura dell'etichetta.

Altezza dei caratteri (in riferimento alla lettera x)

- 1,2 mm, come da modello riportato nell'allegato IV del Reg. (UE) 1169;
- 0,9 mm se la superficie maggiore misura meno di 80 cmq.

Campo visivo (le seguenti indicazioni devono essere riportate nello stesso campo visivo)

- denominazione dell'alimento;
- quantità netta;
- titolo alcolometrico (se richiesto).

Per quanto riguarda casi particolari, quali imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore sia inferiore a 10 cmq, o bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate, il Reg. (UE) 1169 fornisce, mediante l'articolo 16 delle informazioni aggiuntive. Nel primo caso risultano obbligatorie sull'imballaggio solo la denominazione dell'alimento, la presenza di eventuali allergeni, la quantità netta dell'alimento e il termine minimo di conservazione; in questo caso l'elenco degli ingredienti deve essere fornito mediante altri mezzi oppure essere messo a disposizione del consumatore qualora questo ne faccia richiesta.

Il Reg. (UE) 1169 si prefigge inoltre di fornire indicazioni inerenti la lingua con cui riportare le informazioni obbligatorie (art. 15). Questa deve essere facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli stati membri in cui il prodotto viene commercializzato, acconsentendo a riportare tali indicazioni anche in più lingue ufficiali dell'unione, qualora richiesto.

## ETICHETTATURA ALIMENTI NON PREIMBALLATI (ART.44)

Gli alimenti "non preimballati" sono gli alimenti offerti in vendita al consumatore o alle collettività senza preimballaggio, oppure che siano imballati sul luogo di vendita a richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta. Le informazioni da riportare sono le seguenti:

- denominazione di vendita;
- elenco degli allergeni;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza nel caso delle paste fresche;
- titolo alcolometrico volumico (se alcol > 1.2% in volume)
- modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili;
- % glassatura, considerata tara, per i congelati glassati.

L'indicazione obbligatoria da riportare è costituita dalla presenza di allergeni.

## DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO (ART.17)

Analizzando nel dettaglio le indicazioni obbligatorie fin ora elencate è bene chiarire cosa si intende per denominazione dell'alimento. Con questa espressione ci si riferisce ad un prodotto finito e di conseguenza deve essere sempre legata alla composizione dell'alimento stesso e non solo all'aspetto commerciale. Per i prodotti alimentari esistono due diverse denominazioni, "una legale" e in sua assenza "una usuale". La denominazione commerciale ha lo scopo di identificare il prodotto a livello commerciale, da non confondersi con la "denominazione dell'alimento".

### *DENOMINAZIONE LEGALE DELL'ALIMENTO*

Secondo la normativa vigente la denominazione di un alimento è da identificarsi in quella legale. Per chiarire meglio il concetto di denominazione legale possiamo indicare il nome di alcuni prodotti: "latte fresco", "parmigiano reggiano", "confettura", "marmellata".

### *DENOMINAZIONE USUALE O DESCRITTIVA*

Solo qualora non esista una denominazione legale, la denominazione dell'alimento è rappresentata dalla sua denominazione usuale o descrittiva. Un esempio chiarificatore per quanto riguarda la denominazione usuale potrebbe essere "pizzoccheri".

### *DENOMINAZIONE COMMERCIALE*

Nella denominazione dell'alimento è fondamentale non confondere la denominazione legale o usuale, con la denominazione commerciale del prodotto stesso. In questo caso basti pensare alla più famosa bibita analcolica gassata a base di caffeina, definita spesso con il nome commerciale e non come "bibita analcolica".

Accanto alla denominazione dell'alimento, è possibile ritrovare anche una serie di informazioni riguardanti per esempio lo stato fisico nel quale si trova il prodotto (in polvere, liofilizzato, surgelato, ..). Secondo quanto riportato nell'allegato VI, inerente la denominazione degli alimenti e le indicazioni specifiche che la accompagnano, nel caso di prodotti congelati prima della vendita e venduti poi scongelati, la denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dalla denominazione "scongelato" eccezion fatta per gli ingredienti presenti nel prodotto finale, per quegli alimenti il cui congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria nel processo di produzione e per tutti quegli alimenti in cui la fase di scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Indicazioni obbligatorie complementari per categorie specifiche di alimenti (art. 10 e allegato III)

- alimenti imballati in alcuni gas;
- alimenti contenenti edulcoranti;
- alimenti contenenti acido glicirrizico;

- bevande con elevato tenore di caffeina;
- alimenti con aggiunta di fitosteroli;
- carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

## ELENCO DEGLI INGREDIENTI (ART.18)

L'informazione obbligatoria da riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dall'art. 9 del Reg. (UE) n. 1169 è l'elenco degli ingredienti. Si deve riportare in primis la parola "ingredienti" e a seguire l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati in ordine decrescente di peso al momento del loro utilizzo.

Nell'allegato VII sono riportate le disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso.

Dall'allegato VII:

- per i grassi e gli oli di origine vegetale è necessario riportare l'origine vegetale specifica;
- per i grassi e gli oli di origine animale è necessario riportare l'origine animale specifica;
- nell'utilizzo degli ingredienti composti, se il prodotto rappresenta meno del 2% del prodotto finito, è sufficiente indicare la sua designazione; non è necessario riportare i singoli ingredienti, ad eccezione degli allergeni;
- gli additivi devono essere designati obbligatoriamente mediante la denominazione della categoria di appartenenza (es: acidificanti, antiossidanti, coloranti, emulsionanti, stabilizzanti, edulcoranti....) seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero; nel caso di un additivo che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale (Vedi: allegato VII, parte C);
- ....

Se si utilizzano, ingredienti presenti sotto forma di nano materiali ingegnerizzati, questi vanno riportati in modo chiaro, postponendo la parola "nano", indicata tra parentesi, alla denominazione di tali ingredienti.

Esistono determinati alimenti per i quali è possibile omettere la lista degli ingredienti (articolo 19), purché la loro omissione non provochi una inadeguata informazione al consumatore finale o alla collettività. Tra questi ritroviamo:

- gli ortofruitticoli freschi, comprese le patate non sbucciate, tagliate e che non abbiano subito trattamenti analoghi;
- le acque gassificate, che riportino però tale dicitura;
- gli aceti di fermentazione derivanti da un unico prodotto;
- i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati purché non siano stati aggiunti altri ingredienti diversi dai prodotti del latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- alimenti che comprendano un solo ingrediente a patto che la denominazione dell'alimento sia identica alla denominazione dell'ingrediente oppure consenta di determinare la natura dell'ingrediente stesso.

Nell'articolo 20 del Reg. (UE) 1169 vengono elencati quei costituenti dei prodotti alimentari che possono essere omessi dall'elenco degli ingredienti.

Tra questi troviamo:

- costituenti di un alimento che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;
- gli additivi e gli enzimi alimentari purché non svolgano funzione tecnologica nel prodotto finito;
- i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari, ma che vengono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessari;

- le sostanze che non sono additivi alimentari ma che vengono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici;
- l'acqua utilizzata nel processo di fabbricazione per consentire la ricostituzione di un ingrediente concentrato o disidratato;
- l'acqua dei liquidi di copertura che non viene generalmente consumata.

## ETICHETTATURA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE (ART.21)

Nel caso siano presenti tra gli ingredienti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, questi devono essere riportati con un chiaro riferimento alla denominazione della sostanza, come riportato dall'articolo 21 del Reg. (UE) 1169. Tale denominazione deve essere evidenziata attraverso un carattere tipico, chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di fondo.

L'elenco completo degli ingredienti che rientrano in questa categoria è riportato nell'allegato II e comprende:

- cereali contenenti glutine, grano, (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne sciroppi di glucosio a base di grano o di orzo, incluso il destrosio, maltodestrine a base di grano, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino oppure gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- arachidi o prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia tranne olio e grasso di soia raffinato, oli vegetali derivanti da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio, tranne il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola e il latticolo;
- 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 (*Berholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la produzione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per i casi in cui non sia prevista la presenza di un elenco degli ingredienti, tali sostanze (allergeni) devono essere indicate includendo il termine "contiene" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto riportato nell'allegato II. Nel caso in cui più ingredienti o coadiuvanti tecnologici provengano da un'unica sostanza, tra quelle elencate nell'allegato II (allergeni), è necessario ripetere il nome della sostanza stessa.

Esempio (la presenza di allergeni nell'elenco ingredienti si evidenzia con il carattere di stampa in grassetto):

*Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **uova**, **burro**, lievito naturale, **latte** in polvere, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao).*

*Anche gli additivi derivanti da allergeni devono figurare in etichetta, evidenziando l'allergene presente:*

- E322: lecitina di **soia**
- E1105: lisozima da **uova**.

Nel caso di alimenti non preimballati in vendita al consumatore finale o alla collettività oppure imballati sui luoghi di vendita, le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze, devono essere obbligatoriamente indicate.

Nell'ambito della ristorazione è stato adottato il Registro Allergeni o l'indicazione nel menù degli allergeni presenti.

## INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI (ART. 22)

Tale indicazione, che prende il nome anche di QUID (Quantitative Ingredient Declaration), rappresenta la quantità di un ingrediente caratterizzante utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento. Il quantitativo del suddetto ingrediente deve essere indicato espressamente quando questo figura nella denominazione dell'alimento (es: biscotti al cioccolato, yogurt alla fragola).

Il Reg. (UE) 1169 nell'allegato VIII, fornisce ulteriori dettagli per l'indicazione quantitativa degli ingredienti.

## QUANTITÀ NETTA (ART.23)

La quantità netta di un alimento, secondo quanto indicato nell'articolo 23, è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, per i prodotti liquidi e il chilogrammo o il grammo per gli altri prodotti.

Il Reg. (UE) 1169 mediante l'allegato IX, fornisce delle norme tecniche per l'applicazione della quantità netta.

Indicazioni della quantità netta:

- non è richiesta per gli alimenti soggetti a notevoli perdite di volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
- non è richiesta per le quantità inferiori a 5 g o a 5 ml;
- non è richiesta per gli alimenti comunemente venduti al pezzo.

Inoltre:

- per gli alimenti, l'indicazione della "quantità nominale" è prevista da disposizioni dell'Unione;
- per gli alimenti solidi presentati in un liquido di copertura viene indicato il peso lordo e il peso netto sgocciolato.

Indicazioni del contenuto (DM 1 agosto 1985); secondo questo DM le iscrizioni (peso o volume) degli imballaggi devono avere una altezza minima di:

- 2 mm se la quantità in g o ml è uguale o inferiore a 50;
- 3 mm se la quantità in g o ml è oltre i 50 e fino a 200;
- 4 mm se la quantità in g o ml è oltre i 200 e fino a 1000;
- 6 mm se la quantità in g o ml è oltre i 1000.

Per quanto riguarda le tolleranze sul contenuto nominale, ci si avvale di quanto riportato dal D.P.R. 391 del 26.05.1980, come riportato nella tabella allegata.

Variazioni per il controllo delle quantità nominali		
Quantità nominale (Qn) In g o ml	Errori	
	In % di Qn	In g o ml
Da 5 a 50	9	-
Oltre 50 fino a 100	-	4.5
Oltre 100 fino a 200	4.5	-
Oltre 200 fino a 300	-	9

Oltre 300 fino a 500	3	-
Oltre 500 fino a 1000	-	15
Oltre 1000 fino a 10000	1.5	-
Oltre 10000 fino a 15000	-	150
Oltre 15000	1	-

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ART.24)

Il termine minimo di conservazione si riferisce ai prodotti non deperibili. Il Reg. (UE) 1169 fornisce le indicazioni tecniche ben dettagliate, al fine di predisporre un'etichetta secondo la normativa presente, come da allegato X.

Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

La data è preceduta dalle seguenti espressioni:

- "da consumarsi preferibilmente entro il...." quando la data comporta l'indicazione del giorno,
- "da consumarsi entro fine...." negli altri casi.

In entrambi i casi, le espressioni riportate devono essere accompagnate:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui questa è indicata in etichetta.

La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi, ma non oltre i diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

Se necessario è altresì importante riportare eventuali indicazioni circa la modalità di conservazione al fine di garantire il mantenimento del prodotto nel periodo indicato.

Per quanto riguarda determinate categorie di prodotti il termine minimo di conservazione non è obbligatorio. Tra questi alimenti troviamo:

- ortofruttili freschi, comprese patate non tagliate o sbucciate ed esclusi invece i semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva nonché bevande ottenute da uva o da mosto d'uva;
- bevande con contenuto di alcol pari o superiore al 10%;
- prodotti di panetteria e pasticceria, che per loro natura sono consumati entro ventiquattro ore dalla fabbricazione;
- aceti;
- sale da cucina;
- zuccheri allo stato solido;
- prodotti di confetteria;
- gomme da masticare o analoghi.



## DATA DI SCADENZA (ART.24)

La data di scadenza, secondo l'articolo 24 del Reg. (UE) 1169, e l'allegato X, è utilizzata nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana.

Successivamente alla "data di scadenza" un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, del Regolamento (CE) 178/2002.

La data di scadenza è preceduta dalle seguenti espressioni:

- "da consumare entro" ;
- la data comprende nell'ordine il giorno, il mese, ed eventualmente l'anno;
- la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

## DATA DI CONGELAMENTO (ART.24)

La data del primo congelamento deve essere riportata in etichetta con la frase "congelato il" seguita dalla data o dall'indicazione del punto in cui essa è indicata in etichetta. La data deve comprendere nell'ordine giorno, mese ed anno.

Gli alimenti che devono riportare la data di congelamento sono: carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelato.

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO (ART.25)

Secondo quanto riportato dall'articolo 25 del Reg. (UE) 1169 è necessario indicare in etichetta eventuali indicazioni inerenti particolari condizioni di conservazione dell'alimento dopo l'apertura della confezione (modalità di conservazione e/o periodo di consumo).

## PAESE D'ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA (ART.26)

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza, secondo quanto riportato nell'articolo 26 del Reg. (UE) 1169 è obbligatorio nel caso quando l'omissione di tale indicazione può indurre in errore il consumatore. La Commissione europea presenterà al Parlamento europeo una relazione sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per alcuni alimenti.

Secondo il Reg. (UE) 1169:

- Paese d'origine = da intendersi come Stato
- Luogo di provenienza = da intendersi come ambito geografico diverso dallo Stato

Secondo il Codice doganale comunitario:

- Origine di un prodotto = è il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale

In Italia, i prodotti che richiedono una espressa indicazione di origine sono:

Ortofrutta  
Carni bovine  
Carni di pollo e volatili

Pesce  
Uova  
Olio di oliva  
Latte fresco  
Miele  
Vini

In base al Reg. (UE) n. 1337/2013 dal 01 aprile 2014 è necessario riportare l'indicazione di origine o di provenienza delle carni fresche, refrigerate, congelate della specie:

Ovina,  
Caprina,  
Suina,  
Volatili.

#### ISTRUZIONI PER L'USO (ART.27)

Al fine di facilitare il consumatore nell'uso adeguato di un alimento, secondo quanto stabilito dall'articolo 27, è possibile riportare in etichetta le istruzioni per l'uso.

#### TITOLO ALCOLOMETRICO (ART.28)

Il Reg. (UE) 1169 con l'articolo 28, si prefigge di dare delle indicazioni utili per la corretta modalità di indicazione del titolo alcolometrico.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (ART.29)

Una delle novità più rappresentative del Reg. (UE) 1169 è l'introduzione della dichiarazione nutrizionale. Secondo quanto riportato dell'articolo 29, questa dichiarazione non si applica per gli integratori alimentari, le acque minerali naturali e gli alimenti destinati ad una nutrizione particolare.

La dichiarazione nutrizionale (tabella nutrizionale) da riportare nelle etichette degli alimenti deve soddisfare i criteri richiesti dall'articolo 30 e deve comprendere le seguenti indicazioni:

Valori nutrizionali medi per 100 g o per 100 ml	
Energia	kJ - kcal
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Per quanto riguarda il contenuto di sale è possibile indicare, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale, che questo è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

E' possibile integrare la dichiarazione nutrizionale con ulteriori informazioni tra cui:

- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- polioli
- amido
- fibre

- sali minerali e le vitamine, presenti in quantità significative

Allegato XIII. Parte A: Consumi di riferimento giornalieri (NRV) per vitamine e sali minerali (adulti), che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento.

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2000		

Nota: in tabella nutrizionale per riportare i valori in vitamine e minerali, si deve avere una presenza significativa, ovvero:

- 15% dei valori nutritivi di riferimento per 100 g o per 100 ml per un alimento diverso dalle bevande;
- 7,5% dei valori nutritivi di riferimento per 100 ml per le bevande;
- 15% dei valori nutritivi di riferimento per 1 porzione.

Allegato XIII. Parte B: Consumi di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai sali minerali (adulti).

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
di cui zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

Assunzioni di riferimento di un adulto medio: 8400 kJ – 2000 kcal

Per predisporre la tabella nutrizionale, è necessario procedere come riportato nell'art. 31 del Reg. (UE) 1169. Il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così come è venduto.

I valori dichiarati sono valori medi, che possono essere stabiliti, con tre modalità diverse, sulla base:

- dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- dal calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabili ed accettati.

Allegato XIV: Coefficienti di conversione per il calcolo dell'energia.

Carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polioli	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Proteine	17 kJ/g – 4 kcal/g
Grassi	37 kJ/g – 9 kcal/g
Salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g

Alcol (etanolo)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acidi organici	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibre	8 kJ/g – 2 kcal/g
Eritritolo	0 kJ/g – 0 kcal/g

Allegato XV: Espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale. Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione.

Energia	KJ - kcal
Grassi	g
di cui:	
acidi grassi saturi	g
acidi grassi monoinsaturi	g
acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui:	
zuccheri	g
polioli	g
amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g
vitamine e sali minerali	unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

E' inoltre possibile esprimere il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive anche come porzione e/o unità di consumo. Tutto questo deve essere indicato, come stabilito dall'articolo 33 del Reg. (UE) 1161 in modo chiaro e facilmente riconoscibile dal consumatore, a condizione che vengano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzata e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio. La porzione o unità utilizzata deve essere indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

#### INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI (ART.36)

Il Reg. (UE) 1169 prevede anche l'eventuale indicazione, in forma volontaria di informazioni riguardanti:

- la presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;
- informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariano o vegani;
- l'indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione.

La Commissione si riserva di dare delle indicazioni per le informazioni volontarie sugli alimenti.

Per semplificare il concetto di informazioni volontarie si riportano due esempi di tali indicazioni:

- può contenere tracce di... (allergene)
- prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato ... (allergene)

E' importante che le informazioni fornite su base volontaria soddisfino i seguenti requisiti:

- non inducono in errore il consumatore;
- non sono ambigue né confuse per il consumatore;
- sono basate su dati scientifici pertinenti.

Per quanto riguarda la loro collocazione nell'etichetta alimentare (art. 37) è fondamentale che tali informazioni non occupino lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

## DISPOSIZIONI NAZIONALI SULLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE COMPLEMENTARI (ART.39)

Oltre alle indicazioni obbligatorie già riportate, il Reg. (UE) 1169 dispone che gli Stati membri possano adottare disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi:

- protezione della salute pubblica;
- protezione dei consumatori;
- prevenzioni delle frodi;
- protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.

Inoltre gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo dove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza.

## TOLLERANZE AMMISSIBILI IN TABELLA NUTRIZIONALE

La Commissione europea nel dicembre 2012 ha fissato, per gli Organi ufficiali di controllo le tolleranze ammissibili per gli alimenti, per i valori nutrizionali indicati in etichetta, tenuto conto dell'incertezza di misura.

	Tolleranze ammissibili
Vitamine*	+50% -35%
Minerali	+45% -35%
Carboidrati, zuccheri,proteine, fibre	
< 10g per 100g	±2g
10-40g per 100g	±20%
>40g per 100g	±8g
Grassi	
< 10g per 100g	±1,5g
10-40g per 100g	±20%
>40g per 100g	±8g
Acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi	
< 4g per 100g	±0,8g
≥ 4g per 100g	±20%
Sodio	
< 0,5g per 100g	±0,15g
≥ 0,5g per 100g	±20%
Sale	
< 1,25g per 100g	±0,375g
≥ 1,25g per 100g	±20%

\* per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato

## ESEMPI DI ETICHETTATURA

### YOGURT ALLA BANANA

INGREDIENTI: yogurt di **latte** intero con fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*), preparazione di frutta 18% (zucchero, banana 35%, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: E1442, pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi). Senza glutine.

### ETICHETTA NUTRIZIONALE

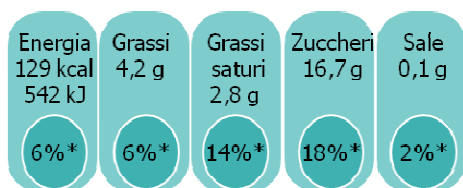
YOGURT ALLA BANANA	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia	434 kJ/ 103 kcal
Grassi	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	14,7 g
di cui zuccheri	13,4 g
Fibre	0,1 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,1 g

### ETICHETTA NUTRIZIONALE CON INFORMAZIONI VOLONTARIE

YOGURT ALLA BANANA			
VALORI NUTRIZIONALI MEDI			
	Per 100 g	Per vasetto	% RI *
Energia	434 kJ/ 103 kcal	542 kJ/ 129 kcal	6%
Grassi	3,4 g	4,2 g	6%
di cui acidi grassi saturi	2,3 g	2,8 g	14%
Carboidrati	14,7 g	18,3 g	7%
di cui zuccheri	13,4 g	16,7 g	18%
Fibre	0,1 g	0,1 g	
Proteine	3,4 g	4,2 g	8%
Sale	0,1 g	0,1 g	2%

\* RI= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ – 2000 kcal)

Etichetta nutrizionale con informazioni volontarie



\* RI= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ – 2000 kcal)

## CLAIMS – REGOLAMENTO (CE) n. 1924/2006

In conformità al Reg. (CE) 1924/2006 con il termine di "claim" si intende qualunque messaggio o rappresentazione a carattere volontario, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche nutrizionali o salutistiche.

I claims devono essere ispirati al principio della fondatezza scientifica. È per questo motivo che per un qualsiasi claim devono essere prodotte prove scientificamente accettate, rese disponibili alle Autorità competenti per una valutazione di idoneità.

Secondo la normativa europea sono previste 3 tipologie di claim e precisamente:

- "Claims nutrizionali"

Sono quelli che riportano l'etichettatura nutrizionale in base alla quale viene confermato che un alimento possiede particolari proprietà nutrizionali dovute all'energia apportata, alle proteine, ai grassi, ai carboidrati, alle vitamine ed ai sali minerali.

Nel Reg. (CE) 1924/2006 è riportato, in allegato, un elenco delle 24 citazioni attualmente consentite:

"a basso contenuto calorico - senza zuccheri - ad alto contenuto di proteine - a ridotto contenuto calorico - senza zuccheri aggiunti - fonte di [nome della/e vitamina/e] e di [nome del/dei minerale/i] - senza calorie - a basso contenuto di sodio/sale - ad alto contenuto di [nome della/e vitamina/e] e di [nome del/dei minerale/i] - a basso contenuto di grassi - a bassissimo contenuto di sodio/sale - contiene [nome della sostanza - nutritiva o di altro tipo] - senza grassi - senza sodio o senza sale - a tasso accresciuto di [nome della sostanza nutritiva] - a basso contenuto di grassi saturi - fonte di fibre - a tasso ridotto di [nome della sostanza nutritiva] - senza grassi saturi - ad alto contenuto di fibre - leggero/light - a basso contenuto di zuccheri - fonte di proteine - naturalmente/naturale."

- "Claims salutistici" (health claim)

Sono quelli che riportano in etichetta una indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra un alimento, alcuni suoi componenti e la salute del consumatore.

Il Regolamento (UE) n. 432/2012 del 16 maggio 2012, relativo alla "compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini" è entrato in vigore il 14 dicembre 2012.

Nell'allegato al Reg. (UE) n. 432/2012 è riportato l'elenco delle indicazioni sulla salute, in riferimento alla sostanza nutritiva e/o componente dell'alimento stesso. Le indicazioni si riferiscono, ad esempio: agli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, all'acido oleico, ai fermenti vivi dello yogurt, alla fibra di frumento, al riso rosso, alle vitamine, ai minerali, ecc.. per un totale di n. 182 voci.

Per ogni componente è riportata l'indicazione da riportare sul prodotto e le condizioni d'uso che devono essere presenti per riportare l'indicazione stessa.

La Commissione europea ha utilizzato i pareri dell'EFSA nell'autorizzare i sopra citati claims.

- "Claims relativi alla riduzione di rischio di malattia e claims pediatrici"

Sono due tipologie di claim salutistici che si rivolgono alla riduzione di rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini. Questi claims devono essere autorizzati dalla Commissione europea

## CLAIMS NUTRIZIONALI AUTORIZZATI

**A BASSO CONTENUTO CALORICO:** Il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

**A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO:** Il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione del valore energetico totale dell'alimento.

**SENZA CALORIE:** Il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI:** Il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

**SENZA GRASSI:** Il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % senza grassi" sono tuttavia proibite.

**A BASSO CONTENUTO DI ACIDI GRASSI SATURI:** La somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non deve essere superiore al 10% dell'apporto energetico.

**SENZA GRASSI SATURI:** La somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

**A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI:** Il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

**SENZA ZUCCHERI:** Il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI:** Il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento li contiene naturalmente si deve riportare sull'etichetta: "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI".

**A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE:** il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

**A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE:** il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

**SENZA SODIO O SENZA SALE:** il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

**FONTE DI FIBRE:** Il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

**AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE:** Il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o 3 g di fibre per 100 kcal.

**FONTE DI PROTEINE:** almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

**AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE:** almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

**FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI SALI MINERALI]:** il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.



AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI SALI MINERALI]: il prodotto contiene almeno due volte il valore di una fonte naturale di “[NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI SALI MINERALI]”.

CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]: il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del Regolamento (CE) 1924/2006. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione “fonte di”.

A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]: il prodotto ha un contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione “fonte di” e aumentato ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.

A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]: la riduzione del contenuto di una o più sostanze nutritive è pari ad almeno il 30% rispetto ad un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui la direttiva 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.

LEGGERO/ LIGHT: l'indicazione che un prodotto è leggero o light è soggetta alle stesse condizioni fissate per il termine “ridotto”. Tale indicazione è accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto “leggero” o “light”.

NATURALMENTE/ NATURALE: se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite per l'impiego di una indicazione nutrizionale, il termine “naturalmente/naturale” può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

## Glossario

**Alimento preimballato:** l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alla collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte in tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio.

**Alimento non preimballato:** comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta

**Campo visivo:** tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale

**Campo visivo principale:** il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali nel campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare.

**Collettività:** qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.

**Denominazione descrittiva:** una denominazione che descriva l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino quale sia la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

**Denominazione legale:** la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alla collettività.

**Denominazione usuale:** una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni.

**Etichetta:** qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato o stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.

**Etichettatura:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

**Informazioni obbligatorie sugli alimenti:** le indicazioni che le disposizioni dell'unione impongono di fornire al consumatore finale.

**Informazioni sugli alimenti:** le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.

**Ingrediente:** qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti.

**Ingrediente composto:** un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti.

**Ingrediente primario:** l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa.

**Leggibilità:** l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo.

**Luogo di provenienza:** qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "paese d'origine" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del Regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce una indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente Regolamento.

**Nanomateriale ingegnerizzato:** il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di grandezza di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori dell'ordine di grandezza di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.

**Normativa in materia di informazioni sugli alimenti:** le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti.

**Sostanza nutritiva:** le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del presente Regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie.

**Termine minimo di conservazione di un alimento:** la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

## **Aggiornamenti e approfondimenti**

Possiamo consigliare due percorsi.

### Percorso 1)

Sito del Ministero dello Sviluppo Economico  
Nella sezione cerca, scrivere "alimenti etichettatura"  
Si apre una pagina dal titolo "Etichettatura alimentare"  
Si clicca sopra e si accede al Reg. (UE) n. 1169 con tutte le note informative  
(il testo viene periodicamente aggiornato)

### Percorso 2)

Sito del Ministero della Salute  
Le possibilità di ricerca sono molto ampie per l'etichettatura e gli allergeni.  
Non esiste una sezione specifica.  
Nella sezione cerca, scrivere "alimenti allergeni"  
Si può trovare la Nota del Ministero n. 3674 del 06.02.2015 in merito alle modalità di indicare gli allergeni nella ristorazione.