

PRESENTAZIONE DEL DOCENTE



Paolo DI BONA

Esperto di etichettatura degli alimenti e di regulatory compliance per mercati U.E. ed extra U.E.



Come controllare e validare un' etichetta?



...il quadro normativo può essere insidioso

Come controllare e validare un' etichetta?

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj?locale=it>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex:32006R1881>

Come controllare e validare un' etichetta?

The screenshot shows the EUR-Lex website homepage. At the top, there is a search bar with the text "QUICK SEARCH" and a "SEARCH" button. Below the search bar, there is a banner for "European Standardisation Strategy" with a blue background and a scale of justice icon. The main content area is divided into several sections:

- EU law**:> Treaties, Legal acts, Consolidated texts, International agreements, Preparatory documents, EFTA documents, Lawmaking procedures, Summaries of EU Legislation, > Browse by EU Institutions, Browse by EuroVoc
- EU case-law**: Case-law, Digital reports, Directory of case-law
- National law and case-law**: National transposition, National case-law, JURE case-law
- Information**: News, Latest developments on EUR-Lex, Statistics, > ELI register, EU budget online

On the right side, there is a section for "Official Journal" with the latest issue date of 15/02/2022 and a "More >" link. Below that, there is a search filter section for "Find results by document number" with fields for "Year" and "Number", and a dropdown for "All document types".

The browser's address bar shows the URL: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>

Reg 515/19

REGOLAMENTO (UE) 2019/515 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 19 marzo 2019

relativo al reciproco riconoscimento delle merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro e che abroga il regolamento (CE) n. 764/2008

(Testo rilevante ai fini del SEE)

- (3) Ostacoli alla libera circolazione delle merci tra Stati membri possono essere illegittimamente creati nel caso in cui, in assenza di regole di armonizzazione dell'Unione in merito a prodotti o a determinati aspetti dei prodotti, l'autorità competente di uno Stato membro applichi a merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro regole tecniche nazionali che richiedono che esse debbano soddisfare talune prescrizioni tecniche in termini per esempio di denominazione, forma, dimensioni, peso, composizione, presentazione, etichettatura o imballaggio. L'applicazione di tali regole tecniche nazionali a merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro potrebbe essere in contrasto con gli articoli 34 e 36 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE), anche qualora si applichino indistintamente a tutte le merci.

Reg 515/19

2. Ai fini del presente regolamento, per «regola tecnica nazionale» si intende qualsiasi disposizione legislativa, regolamentare o amministrativa di uno Stato membro che presenta le seguenti caratteristiche:

- a) riguarda i prodotti o gli aspetti dei prodotti che non sono oggetto di armonizzazione a livello di Unione;
- b) vieta la messa a disposizione di merci, o di un determinato tipo di merci, sul mercato in tale Stato membro o rende obbligatorio, de iure o de facto, il rispetto della disposizione quando le merci, o un determinato tipo di merci, sono messi a disposizione su quel mercato; e
- c) prevede almeno una delle seguenti alternative:
 - i) stabilisce le caratteristiche richieste per merci, o per un determinato tipo di merci, quali i livelli di qualità, le prestazioni o la sicurezza, o le loro dimensioni, comprese le prescrizioni applicabili a tali merci per quanto riguarda le denominazioni di vendita, la terminologia, i simboli, le prove e i metodi di prova, l'imballaggio, la marcatura o l'etichettatura e le procedure di valutazione della conformità;
 - ii) per motivi di protezione dei consumatori o dell'ambiente, stabilisce altri requisiti per merci, o per un determinato tipo di merci, e che riguardano il ciclo di vita delle merci dopo la loro messa a disposizione sul mercato di tale Stato membro, quali le condizioni di utilizzazione, di riciclaggio, di reimpiego o di smaltimento, qualora tali condizioni possano influenzare in modo significativo la composizione o la natura di dette merci o la messa a disposizione delle stesse sul mercato di detto Stato membro.

Reg 515/19

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- 1) «legalmente commercializzate in un altro Stato membro»: merci o merci di quel tipo conformi alle pertinenti regole tecniche applicabili in tale Stato membro o non soggette a dette regole tecniche nazionali in tale Stato membro, che sono messe a disposizione degli utilizzatori finali in detto Stato membro;
- 2) «messa a disposizione sul mercato»: la fornitura di merci per la distribuzione, il consumo o l'uso sul mercato nel territorio di uno Stato membro nel corso di un'attività commerciale, a titolo oneroso o gratuito;

Articolo 4

Dichiarazione sul reciproco riconoscimento

1. Il produttore di merci, o di un determinato tipo di merci, che sono o devono essere messe a disposizione sul mercato dello Stato membro di destinazione può redigere una dichiarazione volontaria di commercializzazione legale delle merci ai fini del reciproco riconoscimento («dichiarazione sul reciproco riconoscimento») che comprovi alle autorità competenti dello Stato membro di destinazione che le merci, o quel tipo di merci, sono legalmente commercializzate in un altro Stato membro.



Lost in translation

1. The date of minimum durability shall be indicated as follows:

If need be, these particulars shall be followed by a description of the storage conditions which must be observed if the product is to keep for the specified period;

2. The 'use by' date shall be indicated as follows:

Those particulars shall be followed by a description of the storage conditions which must be observed;

1. Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;



Reg 1169/11

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione



1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.

Mia nonna lo capirebbe?

4. Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Reg 1169/11

Articolo 7

Pratiche leali d'informazione

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:
 - a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
 - b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
 - d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

Suggerimento di presentazione?

Reg 1169/11

Si renderebbe necessaria l'applicazione dell'articolo 7, paragrafo 1, lettera d), ove si ritenga che il consumatore medio si aspetti che un particolare alimento sia prodotto con un determinato ingrediente o che un determinato ingrediente sia naturalmente presente in tale alimento, mentre questi sono di fatto stati sostituiti con un diverso componente o un diverso ingrediente.

Possono essere portati i seguenti esempi:

- un alimento nel quale un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento sia stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente, ad esempio una pizza per la quale si preveda l'indicazione del formaggio sull'etichetta, mentre il formaggio è stato sostituito con un altro prodotto, con una diversa denominazione, ottenuto da materie prime utilizzate allo scopo di sostituire, in tutto o in parte, il latte,
- un alimento nel quale un componente naturalmente presente in tale alimento sia stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente, ad esempio un prodotto che assomiglia al formaggio nel quale i grassi di origine casearia sono stati sostituiti da grassi di origine vegetale.



Reg 1169/11

Per quanto riguarda l'etichettatura di alimenti nei quali un ingrediente/ingredienti di sostituzione sono utilizzati all'interno di un prodotto, il nome del prodotto deve essere seguito nelle immediate vicinanze dalla denominazione dell'ingrediente/degli ingredienti di sostituzione, stampati sulla confezione o sull'etichetta in modo tale da garantirne la leggibilità e utilizzando un carattere la cui parte mediana (altezza della x) sia almeno pari al 75 % dell'altezza della x della denominazione del prodotto e che non sia inferiore a 1,2 mm.

Spetta all'operatore del settore alimentare trovare una denominazione adatta a tale alimento di sostituzione conformemente alle norme sulla denominazione degli alimenti.

Inoltre, all'occorrenza, si applicano le disposizioni della legislazione specifica sui prodotti. Ad esempio, è vietato utilizzare la denominazione «formaggi di imitazione» poiché la denominazione «formaggi» è riservata esclusivamente ai prodotti di origine casearia ⁽¹⁾.

Reg 1169/11

Articolo 8

Responsabilità

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.



Reg 1169/11

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'articolo 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.

Reg 1169/11

Articolo 13

Presentazione delle indicazioni obbligatorie

1. Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.
2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.
3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.
5. Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.

Reg 1169/11



Articolo 14

Vendita a distanza

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:
 - a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;
 - b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.

Reg 1169/11

Articolo 18

Elenco degli ingredienti

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.
2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'articolo 17 e all'allegato VI.

Parte E — DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI COMPOSTI

1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.

Reg 1169/11

1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili

Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle ► C3 preparazioni di carni ◀, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.

5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo

Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come «in proporzione variabile».

6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito

Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.

Reg 1169/11

7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2 % del prodotto finito

Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti enumerati nel presente allegato, parte C, né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati nell'allegato II.

8. Oli raffinati di origine vegetale

Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti.

L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.

Reg 1169/11

Articolo 19

Omissione dell'elenco degli ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:
 - a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
 - b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
 - c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
 - d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
 - e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.
2. Al fine di tener conto dell'utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, integrare il paragrafo 1 del presente articolo nella misura in cui le omissioni non provochino un'inadeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.

Reg 1169/11

Articolo 20

Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti

Fatto salvo l'articolo 21, nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

b) gli additivi e gli enzimi alimentari:

i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure

ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;

e) l'acqua:

i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o

ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

Reg 1169/11

Articolo 21

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.



Reg 1169/11

Articolo 22

Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII.

INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:

- a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:
 - i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5;
 - ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;
 - iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure
 - iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
- b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; oppure
- c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.

2. L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso:

- a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure
- b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.



Reg 1169/11

Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID)

(2017/C 393/05)

2. L'obbligo di indicare il QUID non si applica agli alimenti che comprendono un solo ingrediente, poiché la quantità dell'unico ingrediente corrisponderà in ogni caso al 100 %.

4. Infine, essendo il QUID l'indicazione quantitativa degli ingredienti, l'obbligo di indicarlo non si applica ai costituenti naturalmente presenti negli alimenti che non sono stati aggiunti in qualità di ingredienti, per esempio la caffeina (nel caffè), le vitamine e i sali minerali (nei succhi di frutta).

8. Quando gli ingredienti sono composti ⁽¹⁾, si applicano le disposizioni seguenti:
 - a) se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente composto (per esempio, biscotti ripieni di crema), si deve indicare il QUID dell'ingrediente composto (il ripieno di crema);
 - b) se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente dell'ingrediente composto (per esempio biscotti ripieni di crema all'uovo), si deve indicare anche il QUID di tale ingrediente (le uova), oltre a quello dell'ingrediente composto.

Reg 1169/11

11. Secondo l'articolo 22, paragrafo 1, lettera b), del regolamento, l'obbligo di indicare il QUID si applica:

- i) quando un ingrediente o una categoria di ingredienti particolare è evidenziato nell'etichettatura, ma non nella denominazione dell'alimento, per esempio con indicazioni quali
 - «con pollo»
 - «al burro»
 - «con panna»o quando un ingrediente o una categoria di ingredienti particolare è evidenziato ricorrendo a caratteri di dimensioni, colore e/o stile diversi, per menzionare ingredienti particolari che compaiono sull'etichetta ma non nella denominazione dell'alimento;
- ii) quando si utilizza un'illustrazione per evidenziare selettivamente uno o più ingredienti, per esempio:
 - spezzatino di pesce, con un'immagine o un'illustrazione ben visibile, che presenta soltanto una selezione dei pesci utilizzati;
- iii) quando un ingrediente è evidenziato da un'immagine che ne suggerisce l'origine, per esempio:
 - l'immagine o il disegno di una mucca per evidenziare gli ingredienti di origine lattiero-casearia: latte, burro.

Reg 1169/11


12. Alcune presentazioni si considerano escluse dall'ambito di applicazione di questa disposizione. Per esempio:
- quando l'immagine rappresenta l'alimento offerto in vendita; quando un'illustrazione è destinata a suggerire come servire l'alimento, a condizione che la natura dell'illustrazione sia inequivocabile e non evidenzi in altro modo l'alimento offerto in vendita e/o alcuni suoi ingredienti;
 - quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti dell'alimento, senza evidenziarne uno in particolare;
 - quando, nel caso di una miscela alimentare, l'illustrazione mostra come preparare l'alimento conformemente alle istruzioni senza evidenziare alcun ingrediente particolare.

Reg 1169/11


16. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto i), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5; [...].»

L'allegato IX, punto 5, del regolamento recita: «Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura.

In linea con dette disposizioni del regolamento, qualsiasi prodotto la cui etichettatura comporti l'indicazione del peso netto e del peso netto sgocciolato conformemente all'allegato IX, punto 5, è quindi esentato dall'obbligo di indicare un QUID distinto. La quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere calcolata sulla base del peso netto sgocciolato indicato.



Per analogia, il medesimo principio può applicarsi anche nel caso in cui l'etichettatura di un prodotto presentato in un liquido (di copertura) non compreso nell'allegato IX, punto 5 (per esempio, olio di girasole), comporti l'indicazione, su base volontaria, del peso netto sgocciolato. La quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere calcolata sulla base del peso netto sgocciolato indicato. In tali circostanze non è dunque necessario indicare il QUID.



La deroga non si applica quando il peso netto e il peso netto sgocciolato sono indicati per prodotti che contengono una miscela di ingredienti e uno o più ingredienti sono citati nella denominazione o evidenziati in qualsiasi modo. Il loro tenore non è infatti calcolabile sulla base delle indicazioni di peso fornite.

Reg 1169/11

18. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto iii), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: [...] iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; [...].»

La deroga non si limita agli «aromi» come definiti nel regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, ma si applica a ogni ingrediente (o categoria di ingredienti) utilizzato in piccole dosi per aromatizzare un alimento (per esempio aglio, erbe aromatiche, spezie).

La nozione di «piccole quantità» non è definita nel regolamento e deve essere valutata caso per caso.

Esempi: pane all'aglio, patatine aromatizzate ai gamberetti, patatine aromatizzate al pollo.



Reg 1169/11

21. L'allegato VIII, punto 1, lettera c), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.»
22. L'allegato VII, parte A, punto 4, del regolamento recita: «Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento | Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "frutta", "ortaggi" o "funghi" seguiti dalla dicitura "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.»

In questo caso, il QUID non è richiesto per ogni componente della miscela quando nessun componente predomina in termini di peso in modo significativo e tali componenti sono utilizzati in proporzioni che possono variare.

23. L'allegato VII, parte A, punto 5, del regolamento recita: «Mischele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo | Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come "in proporzione variabile".»

In questo caso, il QUID non è richiesto per ogni componente della miscela quando nessuno dei suoi componenti predomina in peso in modo significativo.

Reg 1169/11

27. L'allegato VIII, punto 4, lettera a), del regolamento recita: «In deroga al punto 3: a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100 %, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito; [...].»

Per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità dopo la produzione (per esempio torte, biscotti, carni essiccate stagionate), il QUID deve basarsi sulla quantità dell'ingrediente al momento della miscelatura, espressa in percentuale della quantità di prodotto finito. Per esempio:

Nel caso dei «biscotti al burro», in cui il QUID è richiesto soltanto per il burro, il calcolo è effettuato come segue.

Peso degli ingredienti

Farina: 100 g

Zucchero: 40 g

Burro: 50 g

Uova: 10 g

Peso totale degli ingredienti nel miscelatore: 200 g

Peso totale del prodotto finito dopo la cottura in forno: 170 g

Calcolo del QUID del burro in termini percentuali: $(50/170)*100 = 29,4\%$ di burro.

Poiché non risulta superiore al 100 %, il QUID del burro deve essere espresso in termini percentuali rispetto al prodotto finito (cioè 29,4 %).

Qualora risulti invece superiore al 100 % rispetto al prodotto finito, il QUID deve essere indicato in base al peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito. Per esempio:

Nel caso di un prodotto di carne suina essiccata (salame), in cui il QUID è richiesto soltanto per la carne suina, il calcolo va effettuato come segue.

Peso degli ingredienti

Carne suina: 120 g

Sale: 4,1 g

Latte in polvere: 3 g

Altri ingredienti: 2,9 g

Peso totale degli ingredienti nel miscelatore: 130 g

Peso totale del prodotto finito: 100 g

Calcolo del QUID della carne suina in termini percentuali: $(120/100)*100 = 120\%$ di carne suina.

Reg 1169/11

Articolo 23

Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:
 - a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
 - b) in unità di massa per gli altri prodotti.

2. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragrafo 1 del presente articolo.

Reg 1169/11

ALLEGATO IX

INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA

1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:
 - a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
 - b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure
 - c) che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.
2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.
3. Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tali indicazioni non sono tuttavia obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.
4. Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali.

Reg 1169/11

5. Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura.

Ai sensi del presente punto, per «liquido di copertura» si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.

Reg 1169/11

Articolo 24

Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. 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, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.
3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

D.P.R. 26 maggio 1980, n. 391.

Art. 3. Iscrizioni metrologiche.

Gli imballaggi preconfezionati contenenti prodotti liquidi debbono recare l'indicazione del loro volume nominale, quelli contenenti altri prodotti l'indicazione della loro massa nominale, salvo usi commerciali contrari, o norme speciali diverse.

Il volume nominale deve essere espresso in litri, centilitri o millilitri, la massa nominale in chilogrammi o grammi.

Le quantità nominali da indicare sono quelle alla origine.

Le cifre relative alle iscrizioni di cui ai commi precedenti debbono avere, in funzione della quantità nominale del contenuto, l'altezza minima indicata nella tabella seguente:

Quantità nominale (Qn) in grammi o millilitri	Altezza minima in mm
Fino a 50	2
Oltre 50 fino a 200	3
Oltre 200 fino a 1.000	4
Oltre 1.000	6

Nelle indicazioni della quantità nominale, il valore numerico deve essere seguito dal simbolo dell'unità di misura usata o eventualmente dal suo nome per esteso, conformemente alle prescrizioni della direttiva del Consiglio delle Comunità europee del 20 dicembre 1979, n. 80/181/CEE, concernente le unità di misura.

Le suddette iscrizioni debbono essere indelebili, ben leggibili e visibili nelle condizioni usuali di presentazione del preimballaggio, e comunque nello stesso campo visivo del nome del prodotto.

E' vietato accompagnare l'iscrizione relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione o ambiguità come "circa" o altri termini analoghi.

Reg 1169/11

ALLEGATO X

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

1. Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

a) la data è preceduta dalle espressioni:

— «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,

— «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichettatura.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

c) 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 diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;

d) fatte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

- degli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
- delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
- degli aceti,
- del sale da cucina,
- degli zuccheri allo stato solido,

- dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
- delle gomme da masticare e prodotti analoghi.

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;
- b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichettatura.

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;

- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;
 - d) la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.
3. La data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:
- a) è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;
 - b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;
 - c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

Reg 1169/11

Articolo 26

Paese d'origine o luogo di provenienza

2. L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;

3. Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure

b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

L'applicazione del presente paragrafo è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.



Reg 1169/11

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, se del caso, sono i seguenti:

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	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

Reg 1169/11

CAPO V

INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Articolo 36

Requisiti applicabili

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3.

2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;
 - b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e
 - c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

Articolo 37

Presentazione



Le informazioni volontarie sugli alimenti non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti.

ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«confezionato in atmosfera protettiva».
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».
2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».
2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.
2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».

Reg 1169/11 Allegati

(4) Group IV: Polyols

E-number	Name
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol



Reg 1169/11 Allegati

4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta

4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»:

- destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o
- che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.

La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» figura nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.

4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.

La dicitura «contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.



Reg 1169/11 Allegati

ALLEGATO VI

DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato».

Tale obbligo non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1.

4. Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca — oltre all'elenco degli ingredienti — una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- a) in prossimità della denominazione del prodotto; e
- b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del presente regolamento.

Reg 1169/11 Allegati

Parte E — DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI COMPOSTI

1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.
2. Fatto salvo l'articolo 21, l'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio:
 - a) quando la composizione dell'ingrediente composto è definita nel quadro di disposizioni vigenti dell'Unione e nella misura in cui l'ingrediente composto interviene per meno del 2 % nel prodotto finito; tuttavia, tale disposizione non si applica agli additivi alimentari, fatto salvo l'articolo 20, lettere da a) a d);
 - b) per gli ingredienti composti che consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito, ad eccezione degli additivi alimentari, fatto salvo l'articolo 20, lettere da a) a d); oppure
 - c) quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni dell'Unione.



Reg 1169/11 Allegati

INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA

1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:
 - a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
 - b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure
 - c) che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.
2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.
3. Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tali indicazioni non sono tuttavia obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.
4. Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali.
5. Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura.



Reg 1333/08

- a) per «additivo alimentare» s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti;

- b) per «coadiuvante tecnologico» s'intende ogni sostanza che:
 - i) non è consumata come un alimento in sé;

 - ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e

 - iii) 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;

Reg 1333/08

Articolo 8

Condizioni specifiche per i coloranti

Un additivo alimentare può essere incluso nell'elenco comunitario dell'allegato II per la categoria funzionale dei coloranti soltanto se ha, oltre a una o più delle funzioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2, anche una o più delle seguenti funzioni:

- a) restituire l'apparenza originaria di alimenti il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dalla conservazione, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile;
- b) accrescere l'attrattiva visiva degli alimenti;
- c) colorare alimenti di per sé incolori.

Articolo 9

Categorie funzionali di additivi alimentari

1. Gli additivi alimentari possono essere classificati, negli allegati II e III, nelle categorie funzionali di cui all'allegato I in base alla rispettiva funzione tecnologica principale.

La classificazione di un additivo alimentare in una categoria funzionale non esclude che esso sia utilizzato per più funzioni.

Reg 1333/08

Articolo 10

Contenuto degli elenchi comunitari di additivi alimentari

1. Un additivo alimentare che soddisfa le condizioni di cui agli articoli 6, 7 e 8 può, secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari] essere incluso:

- a) nell'elenco comunitario dell'allegato II del presente regolamento; e/o
- b) nell'elenco comunitario dell'allegato III del presente regolamento.

2. Per ogni additivo alimentare incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III sono indicati:

- a) la sua denominazione e il suo numero E;
- b) gli alimenti ai quali può essere aggiunto;
- c) le condizioni del suo impiego;

Bakery wares				
Bread and rolls				
Group I	Additives			except products in 7.1.1 and 7.1.2
E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only malt bread
E 200-202	Sorbic acid – potassium sorbate	2 000	(1) (2)	only prepacked sliced bread and rye-bread, partially baked, prepacked bakery wares intended for retail sale and energy-reduced bread intended for retail sale
E 280-283	Propionic acid — propionates	3 000	(1) (6)	only prepacked sliced bread and rye bread
E 280-283	Propionic acid — propionates	2 000	(1) (6)	only energy-reduced bread; partially baked prepacked bread; prepacked rolls, tortilla and pitta; prepacked <i>polsebrød, boller</i> and <i>dansk flutes</i>

Reg 1333/08

Articolo 18

Principio del trasferimento

1. La presenza di un additivo alimentare è autorizzata:
 - a) in un alimento composto, diverso da quelli di cui all'allegato II, quando l'additivo è autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto;
 - b) in un alimento a cui è stato aggiunto un additivo alimentare, un enzima alimentare o un aroma alimentare, quando l'additivo alimentare:
 - i) è autorizzato nell'additivo alimentare, nell'enzima alimentare o nell'aroma alimentare ai sensi del presente regolamento,
 - ii) è stato trasferito nell'alimento tramite l'additivo alimentare, l'enzima alimentare o l'aroma alimentare, e
 - iii) non ha alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito;
 - c) in un alimento destinato a essere utilizzato soltanto nella preparazione di un alimento composto, a condizione che l'alimento composto sia conforme al presente regolamento.
2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento, agli alimenti per la prima infanzia a base di cereali e agli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per i lattanti e per la prima infanzia di cui alla direttiva 89/398/CEE, tranne nei casi specificamente previsti.

Reg 1333/08

Articolo 24

Prescrizioni relative all'etichettatura di alimenti contenenti determinati coloranti alimentari

1. Fatta salva la direttiva 2000/13/CE, l'etichettatura di alimenti contenenti i coloranti alimentari di cui nell'allegato V del presente regolamento include le informazioni aggiuntive previste in detto allegato.

ALLEGATO V

Elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive

Alimenti contenenti uno o più dei seguenti coloranti alimentari	Informazioni
Sunset yellow (E 110) (*)	«denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.»
Giallo di chinolina (E 104) (*)	
Carmoisina (E 122) (*)	
Rosso allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) ► **MI** Ad eccezione:

- degli alimenti in cui il colorante è stato utilizzato per la marcatura a fini sanitari o di altro tipo su prodotti a base di carne o per la stampigliatura o la colorazione decorativa dei gusci d'uovo e
- delle bevande con un contenuto di alcol superiore al 1,2 % in volume. ◀

Reg 1333/08

Tabella 1

Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un additivo in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008

▼M42	1	Alimenti non trasformati quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008, ad esclusione delle preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
▼M2	2	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio ⁽¹⁾
	3	Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati
	4	Burro
	5	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi).
	6	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione
	7	Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato)
	8	Acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ , e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
	9	Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè
	10	Tè in foglie non aromatizzato
	11	Tipi di zucchero definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio ⁽³⁾
	12	Pasta secca, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾
▼M61	13	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia di cui al regolamento (UE) n. 609/2013 ⁽⁵⁾ , compresi gli alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

Reg 1333/08

Table 2

Foods in which the presence of a food colour may not be permitted by virtue of the carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008

1	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008
2	All bottled or packed waters
3	Milk, full fat, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurised or sterilised (including UHT sterilisation) (unflavoured)
4	Chocolate milk
5	Fermented milk (unflavoured)
6	Preserved milks as mentioned in Council Directive 2001/114/EC (1) (unflavoured)
7	Buttermilk (unflavoured)
8	Cream and cream powder (unflavoured)
9	Oils and fats of animal or vegetable origin
10	Ripened and unripened cheese (unflavoured)
11	Butter from sheep and goats' milk
12	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004
13	Flour and other milled products and starches
14	Bread and similar products
15	Pasta and gnocchi
16	Sugar including all mono- and disaccharides
17	Tomato paste and canned and bottled tomatoes
18	Tomato-based sauces

19	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Council Directive 2001/112/EC (2) and vegetable juice and vegetable nectars
20	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
21	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/113/EC (3); crème de pruneaux
22	Fish, molluscs and crustaceans, meat, poultry and game as well as their preparations, but not including prepared meals containing these ingredients
23	Cocoa products and chocolate components in chocolate products as mentioned in Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the Council (4)
24	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
25	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices
26	Wine and other products covered by Council Regulation (EC) No 1234/2007 (5), as listed in its Annex I, Part XII
27	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council (6), spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively) Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
28	Sangria, Clarea and Zurra as mentioned in Council Regulation (EEC) No 1601/91 (7)
29	Wine vinegar covered by Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII
30	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children
31	Honey as defined in Directive 2001/110/EC
32	Malt and malt products

Reg 1333/08

FOOD CATEGORIES

Number	Name
0.	All categories of foods
01.	Dairy products and analogues
01.1	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk
01.2	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation
01.3	Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation
01.4	Flavoured fermented milk products including heat-treated products
01.5	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC
01.6	Cream and cream powder
01.6.1	Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)

	Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
1.	Dairy products and analogues
	<p>This category covers all types of dairy products that are derived from the milk of any milk-producing animal (e.g. cow, sheep, goat, buffalo, ass, horse), excluding products in category 2 "Fats and oils", category 3 "Edible ices", category 14 "Beverages" and category 16 "Desserts". This category also includes dairy analogues (see 1.8). In this category, a "flavoured" product is a product with any kind of taste and/or flavour-giving element added (sugar, sweetener, flavouring, fruit preparation, spices, vegetables, etc.); this shall mean the contrary of "unflavoured".</p> <p>This category also contains corresponding lactose-free products.</p>
1.1.	Unflavoured pasteurised and unflavoured sterilised (including UHT) milk
	This category covers whole, skimmed and semi-skimmed milk as well as milk intended for consumption as liquid milk (e.g. lactose-free products).
1.2.	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation
	<p>Fermented milk products are produced by fermentation, either by spontaneous souring by the action of lactic acid-forming bacteria or flavour-forming bacteria, or by inoculation of lactic acid-forming or flavour-forming bacteria.</p> <p>Buttermilk is the nearly milk fat-free fluid remaining from the butter-making process (e.g. the churning of fermented or non-fermented milk and cream). Buttermilk (also known as cultured buttermilk) is also produced by fermentation of fluid milk with relatively low in fat content, by use of the same techniques as described above with regard to fermented milk products in general.</p> <p>This category does not include fermented cream which is in category 1.6.</p>

Reg 1333/08

Disturbed - Down With The Sick x
RIPRODUZIONE IN CORSO

2048 Masters | Facebook x

EUR-Lex - 02008R1333-202108 x

AUTHORISATION OF ADDITIVES x

← → ↻ 🏠 🔒 https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS 🔍 Cerca

⚙️ Più visitati 🌈 Come iniziare

About Cookies Log in

Food Additives


Welcome Homepage Additives Categories Legislation Documents

Homepage

Homepage

Introduction

Welcome
Welcome to the database on Food Additives.
This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

- + [Food additives database user guide](#) 📄 (02/02/2017)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#) 📄 (11/11/2011)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines any responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Information in the database may not be timely, complete or accurate. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the database and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

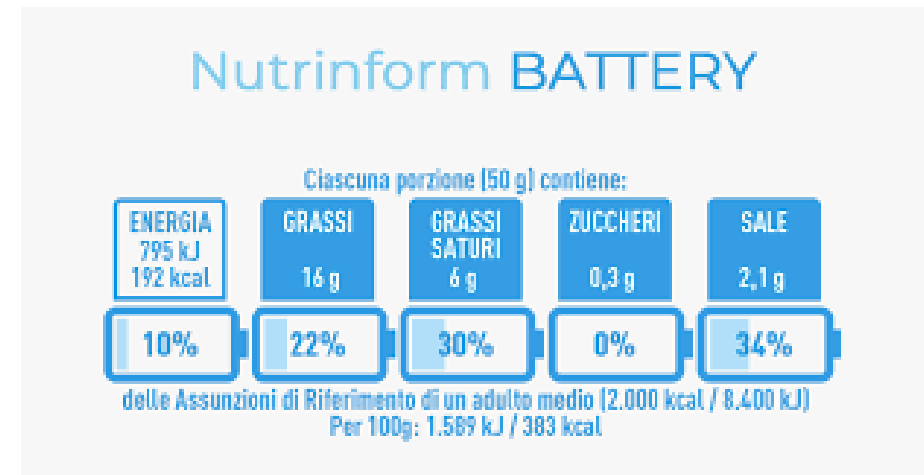
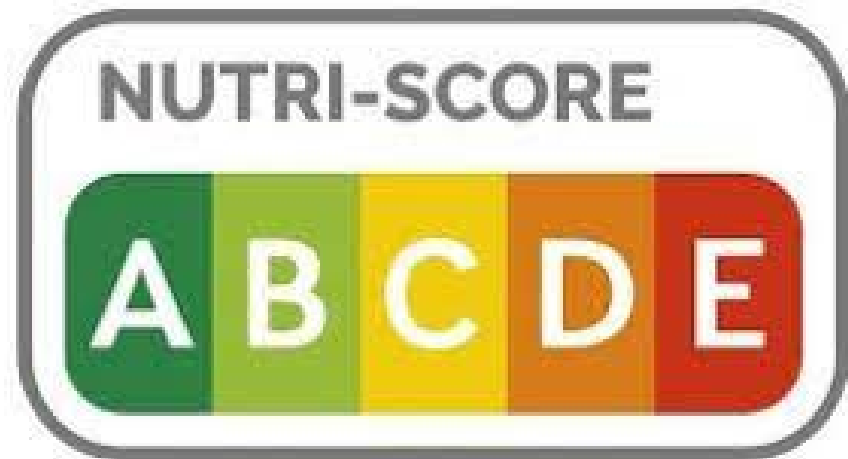
© DG SANTE 2022 - Page generated in 0.131 seconds

javascript:void(0)

12:25
martedì
15/02/2022

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

F.O.P. etichettatura volontaria



F.O.P. etichettatura volontaria

Ministero dello Sviluppo Economico

Decreto 19 novembre 2020

**Forma di presentazione e condizioni di utilizzo del logo nutrizionale facoltativo complementare alla dichiarazione nutrizionale in applicazione dell'articolo 35 del regolamento (UE) 1169/2011.
(20A06617)**

(G.U. Serie Generale , n. 304 del 07 dicembre 2020)

5. Gli operatori del settore alimentare che applicano volontariamente il logo nutrizionale «NutrInform Battery», si impegnano ad estenderlo progressivamente a tutti i prodotti appartenenti alla medesima categoria merceologica.

F.O.P. etichettatura volontaria

3. All'interno del simbolo a «batteria» e' indicata la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale apportati dalla singola porzione rispetto alla quantita' giornaliera di assunzione raccomandata. Le quantita' di assunzione giornaliera raccomandate per un adulto medio sono:

energia: 8400 KJ/2000 Kcal;

grassi: 70 g;

grassi saturi: 20 g;

zuccheri: 90 g;

sale: 6 g.

4. La parte carica della batteria rappresenta graficamente la percentuale di energia o nutrienti contenuta nella singola porzione, permettendo di quantificarla anche visivamente. Per una dieta quotidiana equilibrata la somma di cio' che si mangia durante il giorno non deve superare il 100% delle quantita' di assunzione giornaliera raccomandate.

15. *Formato informazioni*

Per la maggior parte dei prodotti le informazioni dovrebbero essere fornite in formato orizzontale. Tuttavia, per alcuni formati delle confezioni un approccio verticale potrebbe essere più chiaro per il consumatore.

In ogni caso l'etichetta avrà sempre la stessa configurazione a riquadri con icone di "batteria".