

Camera di commercio di Alessandria

Via Vochieri, 58 - 15100 Alessandria
Tel. 0131 3131 - Fax 0131 43186
www.al.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Asti

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti
Tel. 0141 535211 - Fax 0141 535200
www.at.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Biella

Via Aldo Moro, 15 - 13900 Biella
Tel. 015 3599311 - Fax 015 3599370
www.bi.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Cuneo

Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581
www.cn.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Novara

Via degli Avogadro, 4 - 28100 Novara
Tel. 0321 338211 - Fax 0321 338338
www.no.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Torino

Via San Francesco da Paola, 24 - 10023 Torino
Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346
www.to.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Verbania

Strada del Sempione, 16 - 28831 Baveno (VB)
Tel. 0323 912811 - Fax 0323 922054
www.vb.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Vercelli

Piazza Risorgimento, 12 - 13100 Vercelli
Tel. 0161 5981 - Fax 0161 598265
www.vc.camcom.it/sportello.europa



UNIONE EUROPEA. Istruzioni per l'uso

n. 3/2006

L'etichettatura dei prodotti alimentari

La normativa comunitaria e nazionale

SPORTELLI EUROPA

c/o Unioncamere Piemonte

Via Cavour, 17

10123 Torino

Tel. 011 5669201 - Fax 011 5119144

www.pie.camcom.it/sportello.europa

E-mail: sportello.europa@pie.camcom.it

EURO INFO CENTRE IT - 375

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346

www.to.camcom.it/eic

E-mail: eic@to.camcom.it

COORDINAMENTO

Unioncamere Piemonte

Alessandra Scotti

Camera di commercio di Torino

Paolo Veneruso

COORDINAMENTO EDITORIALE

Ufficio Relazioni Esterne

Unioncamere Piemonte

PROGETTO GRAFICO

Gruppo Vento Srl

IMPAGINAZIONE E STAMPA

Visual Data Snc

RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Prof. Franco Percivale

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

AUTORI

Dott. Alessandro Bonadonna, Dott. Giovanni Peira, Dott.ssa Erica Varese

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

La trattazione degli argomenti è avvenuta secondo la seguente suddivisione dei lavori:

Alessandro Bonadonna: paragrafo 4.10, capitolo 6 (ad eccezione del paragrafo 6.4),

paragrafi 7.2, 7.5 e 7.6.

Giovanni Peira: paragrafi 6.3, 7.3 e 7.4 e capitolo 8.

Erica Varese: Introduzione, capitoli 1, 2, 3, 4 [ad eccezione del paragrafo 4.10],

5 e paragrafi 7 e 7.1.

Finito di stampare nel mese di **ottobre 2006**

Unione europea. Istruzioni per l'uso

La collana **Unione europea. Istruzioni per l'uso** nasce dalla volontà dell'**Euro Info Centre** della Camera di commercio di Torino e dello **Sportello Europa** coordinato da Unioncamere Piemonte di fornire alle imprese piemontesi degli strumenti utili e di facile consultazione in cui trovare informazioni aggiornate sulle principali normative di origine comunitaria. Queste pubblicazioni vogliono essere di stimolo per adeguare la propria attività e i propri prodotti ai requisiti richiesti dall'Ue, e anche uno spunto per trovare nuovi strumenti operativi e nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale.

Il compito degli Sportelli è infatti quello di avvicinare e informare le imprese piemontesi sulle tematiche comunitarie: dal contenuto dell'etichetta all'obbligo di apposizione della marcatura CE, dal marchio comunitario alla disciplina delle società estere.

L'Euro Info Centre svolge la propria attività presso la Camera di commercio di Torino, lo Sportello Europa presso le Camere di commercio di tutte le altre province piemontesi. Entrambi gli Sportelli forniscono gratuitamente informazioni operative su:

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

Organizzano, inoltre, **corsi e seminari** sulle più importanti novità in ambito comunitario e offrono un **servizio gratuito di aggiornamento via e-mail** sulle principali novità normative e sulle opportunità di collaborazione con altre imprese europee.



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



Introduzione

1. L'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti	5
2. La lingua ufficiale	6
3. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati	7
4. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati	9
4.1 La denominazione di vendita	10
4.2 L'elenco degli ingredienti	15
4.3 La quantità netta o la quantità nominale	24
4.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	26
4.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento	27
4.6 Il titolo alcolometrico volumico	29
4.7 Il lotto di produzione	29
4.8 La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso	31
4.9 L'origine e la provenienza	32
4.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria	33
5. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento	36
5.1 Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso	36
5.2 Prodotti alimentari venduti sfusi	36
5.3 Prodotti alimentari non destinati al consumatore	37
5.4 Prodotti venduti alle collettività	37
5.5. Prodotti destinati all'esportazione	37



6. Altre indicazioni presenti in etichetta	39
6.1 I marchi	39
6.2 I simboli e i pittogrammi a carattere ambientale	42
6.3 Il codice a barre	46
6.4 Le informazioni promozionali	48

7. L'etichettatura di alcune categorie di prodotti	52
7.1 Acque minerali naturali	52
7.2 Carni bovine	56
7.3 Prodotti ortofrutticoli freschi	59
7.4 Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici)	62
7.5 Alimenti ottenuti attraverso tecniche di agricoltura biologica (prodotti biologici)	67
7.6 Alimenti geneticamente modificati	70

8. L'etichettatura nutrizionale	73
8.1 Proposta di regolamento comunitario relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari	76

Riferimenti bibliografici	81
----------------------------------	----

Introduzione

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

In ambito comunitario, la disciplina in materia di etichettatura è stata regolata soprattutto attraverso l'emanazione di direttive orizzontali, che prevedono precetti applicabili indistintamente a tutti i settori, e di direttive verticali, che disciplinano singole tipologie di prodotto.

La prima direttiva quadro di armonizzazione risale al 18 dicembre del 1978 (Direttiva 79/112/CEE). Essa è stata recepita dal D. Lgs n. 109/1992 ed ha subito, negli anni, numerose modificazioni. Recentemente, la Direttiva 79/112/CEE è stata abrogata dalla Direttiva 2000/13/CE (recepita in Italia mediante il D. Lgs n. 181/2003).

La normativa comunitaria sull'etichettatura ha certamente contribuito all'armonizzazione della disciplina in materia in vigore nei diversi Stati membri. È da notare, tuttavia, che la direttiva è un atto che, pur vincolando gli Stati membri nel raggiungimento degli obiettivi in essa previsti, lascia gli organi nazionali liberi nella scelta delle forme e dei mezzi necessari al raggiungimento di detti risultati. È per tale motivo che ogni Stato membro ha recepito questa direttiva privilegiando, ad esempio, le esigenze nazionali degli operatori industriali e commerciali, le tipicità locali, le abitudini alimentari del Paese.

Tali differenze di applicazione hanno originato, e continuano a creare, numerose controversie all'interno dell'Unione europea ed il legislatore comunitario, ben conscio della presenza di tali disparità, ha evidenziato nel secondo e nel terzo "considerando" alla Direttiva 2000/13/CE che "differenze tra le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri in materia di etichettatura dei prodotti alimentari possono ostacolare la libera circolazione e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza. È pertanto necessario ravvicinare dette legislazioni per contribuire al funzionamento del mercato interno".

A tale direttiva, in ogni caso, deve essere riconosciuto il merito di aver compiuto un riordino della disciplina inerente l'etichettatura alimentare, la cui regolamentazione, essendo stata più volte oggetto di modificazioni, era oramai caratterizzata da un articolato complesso e disorganico.

Con riferimento agli scambi intracomunitari, l'art. 17 impone agli Stati membri di astenersi dal precisare, oltre a quanto previsto negli articoli da 3 a 13, le modalità secondo cui devono essere fornite le indicazioni contenute nei precedenti articoli 3 e 4, comma 2. L'art. 18 stabilisce, inoltre, che si può vietare il commercio di derrate alimentari conformi al disposto della direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura e alla presentazione di prodotti alimentari.



La disposizione portata dall'art. 17, volta ad assicurare la libera circolazione delle merci, prevede, quindi, tre ordini di giustificati motivi che consentono allo Stato membro di impedire la commercializzazione di un prodotto alimentare:

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

Le indicazioni presenti sull'etichettatura possono avere, quindi, implicazioni economiche sull'import-export di prodotti alimentari tra gli Stati comunitari e possono costituire barriere non tariffarie all'ingresso di prodotti da Paesi extra-Ue.

Nell'ambito del commercio internazionale, infatti, non sempre vi è coincidenza tra l'applicazione negli Stati membri delle normative comunitarie e le disposizioni legislative presenti nei Paesi extra-europei. Risulta, pertanto, necessario che l'etichettatura delle merci sia sempre adeguata e conforme alle esigenze del mercato in cui si vuole commercializzare il prodotto.

1. L'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti

L'art. 1, c. 2, lettera a) del D. Lgs n. 109/1992 definisce l'etichettatura come "l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo" o, in mancanza e qualora previsto, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

La normativa in esame ha quale ambito di applicazione i prodotti alimentari designati ad essere consegnati come tali al consumatore o a soggetti a lui equiparati quali i ristoranti, gli ospedali, le mense e altre collettività analoghe. La disciplina non riguarda la somministrazione di alimenti agli avventori di esercizi pubblici quali, ad esempio, bar o ristoranti. Tali prodotti possono essere confezionati, preincartati o sfusi e devono essere venduti in Italia.

Dal sito Eurlex è possibile accedere in modo diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente, infatti, la consultazione della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, dei trattati, del diritto derivato, della giurisprudenza e degli atti preparatori della legislazione. È possibile effettuare ricerche con diversi criteri, per esempio per argomento, parole, tipo di atto o con i riferimenti (anno e numero) del provvedimento che si sta cercando.

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

Obiettivo principale della normativa è assicurare una corretta e trasparente informazione al consumatore. Le indicazioni presenti sulle etichette, quindi, non devono indurre in errore l'acquirente in merito alla caratteristiche dell'alimento.

In particolare, esse non devono essere tali da persuadere il consumatore ad acquistare un prodotto alimentare attribuendo a questo effetti o proprietà che in realtà non possiede e non devono presentare peculiarità particolari dell'alimento se in realtà tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.

Non è consentito, inoltre, attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, acurare o a guarire malattie umane né accennare a tali proprietà, ad eccezione delle disposizioni comunitarie previste per le acque minerali e per i prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare.

2. La lingua ufficiale

La normativa comunitaria in esame prevede che gli Stati membri possano vietare sul proprio territorio il commercio dei prodotti alimentari nel caso in cui le indicazioni obbligatorie relative all'etichettatura non figurano in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore.

Nel decreto legislativo di attuazione della direttiva, questo principio è stato interpretato nel senso che le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella lingua italiana,

anche se è consentita la presenza di più lingue. Questa disposizione non deve essere interpretata in modo troppo restrittivo: in alcuni casi opportunamente valutati, possono essere espresse indicazioni in altri idiomi purché questi, essendo ampiamente conosciuti e diffusi, risultino facilmente comprensibili al consumatore (si pensi, ad esempio a "Made in Italy" per indicare l'origine italiana di un prodotto).

È altresì contemplato il caso di prodotti alimentari che, anche se fabbricati in Italia, riportano sull'etichettatura indicazioni in un'altra lingua perché quelle menzioni non hanno un corrispondente termine in italiano.

Si tratta di informazioni relative, ad esempio, alle denominazioni di vendita (hamburger, speck, ketchup etc.) o al nome di alcuni ingredienti.

La Circolare n. 165 del 31 marzo 2000 del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato (pubblicata sulla Gazzetta ufficiale n. 92 del 19 aprile 2000) specifica che la normativa del D. Lgs n. 109/1992 si applica ai prodotti alimentari destinati al consumatore. Il fatto che nel decreto siano previsti alcuni oneri di etichettatura a carico di prodotti destinati all'industria (art. 17) non implica che tutto il provvedimento sia destinato all'industria. Se un'azienda acquista un prodotto in un altro Paese con la documentazione redatta in lingua originaria o inglese, significa che nel suo ambito la lingua in oggetto è conosciuta e la comprensione delle informazioni è assicurata. Non devono, quindi, essere considerate vietate menzioni espresse in altre lingue se i destinatari dei prodotti sono degli operatori professionali.

Un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extracomunitario, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.

Tale onere di conformità grava sull'operatore italiano e senza di questa l'alimento non potrà ivi circolare. È prassi corrente, tuttavia, che il prodotto sia esportato privo di etichette e, quindi, spetta agli operatori del Paese di commercializzazione questo onere di etichettatura conforme.

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

Il D. Lgs n.109/92, per non creare confusione nel consumatore e garantire trasparenza informativa, elenca le menzioni obbligatorie che devono comparire su un'etichetta, ne prescrive le modalità e dispone alcuni principi che devono essere seguiti per l'indicazione di altre informazioni.

L'art. 14, c. 1 stabilisce che "la denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo".

Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto. Il decreto non fornisce la definizione di **campo visivo** e non prescrive il punto in cui dette informazioni devono comparire.

Per campo visivo, comunque, si intende la parte di confezione o di etichetta sulla quale è possibile leggere con un sola occhiata le suddette indicazioni e, qualora la confezione abbia più facce (si pensi, ad esempio, ad una scatola di pasta o di riso), queste possono figurare anche su una delle facce più piccole.

Le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta, nonché gli imballaggi la cui superficie piana più grande sia inferiore ai 10 cm² godono di specifiche modalità per l'indicazione delle menzioni obbligatorie. Essi, infatti, possono riportare solo le indicazioni di seguito elencate e non sono soggetti al principio secondo il quale queste informazioni devono figurare nello stesso campo visivo:

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

L'art. 14 comma 4, specifica che le indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati devono "essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili" e "devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura" in modo da essere chiaramente leggibili ed indelebili per non essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Il concetto di **chiarezza** deve essere inteso nel senso di rendere assolutamente comprensibili le informazioni al consumatore. Non devono essere utilizzati, quindi, codici o termini che ingenerino dubbi nell'acquirente a meno che questi non siano espressamente consentiti (si pensi, ad esempio, al lotto).

Le aziende devono garantire il rispetto dell'**indelebilità** delle menzioni obbligatorie, grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione, con riferimento alla vita commerciale del prodotto. Essa, quindi, deve essere considerata anche in funzione dell'esposizione che il prodotto ha nel punto di vendita.



La **leggibilità** è legata alle dimensioni dell'imballaggio: più questo è ridotto, minori dimensioni avrà il carattere utilizzato per l'elencazione delle indicazioni obbligatorie. È per questo motivo che la norma, come precedentemente specificato, ha previsto un numero limitato di indicazioni: sarebbe pressoché impossibile riportare su un lato della confezione da 10 cm² tutte le informazioni obbligatorie e che in seguito al recepimento della Direttiva 2000/13/CE è stato aggiunto il comma 7 bis all'art. 14 "Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve".

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

La normativa prevede (art. 3) che, ad eccezione di quanto previsto nel prosieguo del dettame, sull'etichetta dei prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore debbano essere riportate **obbligatoriamente** le **seguenti informazioni**:

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

Le suddette indicazioni si possono distinguere in:

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

A seconda della destinazione dei prodotti è prevista una specifica modalità di etichettatura delle diciture obbligatorie, di seguito indicata (si veda il capitolo 5).

4.1 La denominazione di vendita

La denominazione di vendita [art. 4] è il nome con cui un prodotto è commercializzato e non deve essere confusa con il marchio aziendale o con il nome scelto dall'azienda per quel prodotto.

La norma, in particolare, prevede che tale termine debba essere scelto seguendo un triplice ordine di criteri:

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

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

Esempi di denominazioni previste da specifici regolamenti comunitari:

- bevande spiritose quali grappa, brandy;
- conserve di sardine e conserve di tonno;
- grassi da spalmare;
- latte;
- uova;
- vini aromatizzati e bevande aromatizzate a base di vino.

Esempi di denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di specifiche direttive comunitarie:

- cacao e cioccolato;
- confetture, gelatine e marmellate;
- lattini conservati;
- succhi di frutta.

È da rilevare che, in mancanza di uno specifico divieto previsto dalla normativa comunitaria, lo Stato membro, in presenza di un regolamento comunitario disciplinante la denominazione di vendita di un determinato prodotto, può stabilire altre denominazioni di vendita. È il caso, ad esempio, della normativa sulla produzione e sulla commercializzazione del latte per il quale, in aggiunta alle denominazioni previste in ambito comunitario - Regolamento (CEE) n. 2597/97 - sono contemplate altre due denominazioni specifiche "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità". Questa possibilità è, invece preclusa per il settore dei prodotti a base di cacao o di cioccolato, del miele o dei succhi di frutta per i quali le relative direttive non consentono agli Stati membri di adottare ulteriori denominazioni tipicamente nazionali.

Vi è, poi, una serie di **denominazioni legali** previste dall'**ordinamento italiano** quali, ad esempio, quelle relative alla birra, alle conserve di pomodoro, al pane e alla pasta.

Le norme che disciplinano, sia in ambito comunitario sia in quello nazionale, le denominazioni legali prevedono anche le relative **definizioni** e **composizioni**. Vi deve, pertanto, essere rispondenza tra denominazione legale e definizione. La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti (siano essi in difetto o in aggiunta) non consente l'utilizzo della denominazione riservata ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso.

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

La denominazione merceologica può essere generica ed indicare una serie di prodotti (ad esempio "pasta alimentare", "biscotti" etc.)

oppure specifica per un solo prodotto (ad esempio, "spaghetti", "amaretti" etc.). Il produttore effettua tali scelte tenendo in considerazione non solo gli usi e le consuetudini nazionali, ma anche quelli locali. Cerca, inoltre, di scegliere la denominazione più idonea a fornire al consumatore l'indicazione più dettagliata su ciò che si accinge ad acquistare.

La denominazione commerciale "yogurt",

ad esempio, è riservata ad un prodotto che contiene lattobacilli vivi e questi devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 1 milione al momento del consumo (più il tempo passa e più i lattobacilli dello yogurt - prevalentemente il *Lactobacillus bulgaricus* e lo *Streptococcus thermophilus* - diminuiscono fino a scomparire).

In assenza di lattobacilli, si tratta di prodotti a base di latte fermentato.

Esempi di denominazioni generiche e specifiche

Denominazione generica	Pasta	Biscotti	Gelato
Denominazione specifica	Maccheroni Orecchiette Penne Spaghetti Tagliatelle	Amaretti Frollini Sfoglie Wafer	Gelato al latte Gelato alla frutta Granita Granita di frutta Semifreddo

Qualora, infine, manchino sia la denominazione legale (comunitaria e nazionale) sia quella merceologica o consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto, accompagnata**, se necessario, **da informazioni sulla sua natura e sulla sua utilizzazione**, per consentire al potenziale acquirente di identificare univocamente l'alimento. Nei casi in cui la denominazione non è prevista dalla legge, quindi, il produttore può vantare una più ampia possibilità di scelta, influenzabile anche da politiche di marketing.

In ogni caso, tuttavia, l'art. 4, c. 2 della normativa prevede che "la denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia".

Talvolta il consumatore identifica il prodotto con il nome della ditta produttrice o del marchio aziendale anche se il produttore ne indica la denominazione di vendita.

È il caso, ad esempio, della carne "Simmenthal": il produttore correttamente riporta sull'etichetta la denominazione "piatto pronto di carni bovine in scatola preparate in gelatina", ma, probabilmente, la maggior parte dei consumatori identifica il prodotto con l'azienda produttrice.

Lo stesso dicasi per "Kinder" che evoca alla maggior parte dei consumatori l'uovo di cioccolato, mentre sulla sua etichetta è correttamente indicata la denominazione "uovo dolce con sorpresa ricoperto di cioccolato superiore al latte".

Con riferimento alla denominazione di vendita si ricorda che essa "comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente".

Tale indicazione deve essere fornita solo qualora la sua omissione possa arrecare confusione al consumatore con riferimento alle caratteristiche, alla presentazione, al sapore, al valore nutrizionale o quando egli debba adottare particolari accorgimenti per la conservazione domestica o l'utilizzo del prodotto.

In alcuni casi questa indicazione è prevista dalla normativa che disciplina specifici prodotti quale quella specifica degli alimenti surgelati e quella su alcuni tipi di latte parzialmente o totalmente disidratato.

I prodotti che per definizione o per consuetudine sono commercializzati con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti non necessitano dell'indicazione del trattamento.

Lo "speck", ad esempio, è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura e non potrebbe essere denominato "speck" se non fosse affumicato. In questo caso, quindi, è superfluo menzionare nella sua denominazione di vendita che esso è stato sottoposto ad un processo di affumicatura.

Diverso, invece, è il caso del salmone, delle caciotte o della ricotta che, se affumicate, acquisiscono caratteristiche organolettiche diverse rispetto a quelle che possiederebbero se non fossero state sottoposte a quel procedimento: ecco, allora che diviene indispensabile l'indicazione del trattamento.

La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto della normativa vigente in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento.

Qualora l'alimento sia stato sottoposto a radiazioni ionizzanti è, invece, obbligatorio riportare la dicitura, specificatamente prevista dalla normativa comunitaria nelle diverse lingue della Comunità, "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

Questo tipo di trattamento utilizza raggi beta e gamma che, penetrando nella massa dell'alimento, distruggono i microrganismi ed inibiscono la germogliazione di tuberi quali patate, cipolle, aglio.

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

L'art. 4, c. 1 ter consente l'utilizzo di una denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine a condizione che essa permetta al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto. Qualora esso possa essere confuso con altri prodotti, tale denominazione deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla natura e sull'utilizzazione.

Il comma successivo (c. 1 quater), invece, prevede che “la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione”.

Esempio di una denominazione italiana ammessa all'estero a condizione della presenza di specifiche informazioni descrittive sulla natura del prodotto

In Italia, la denominazione “birra” può essere utilizzata per una bevanda composta sia con solo malto d’orzo sia con altri cereali, nel limite del 40% in sostituzione del malto d’orzo. In Germania, la denominazione “birra” è destinata solo a quella bevanda ottenuta esclusivamente con malto d’orzo.

La birra italiana contenente anche altri cereali può essere commercializzata, ma sulla sua etichetta deve essere riportato il riferimento alla presenza di altri cereali.

Esempi di denominazioni straniere non ammesse in Italia

In Italia, la denominazione “pasta all’uovo” è riservata esclusivamente a pasta contenente almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per ogni chilo di semola. Un prodotto analogo, proveniente da un altro Paese ma contenente un solo uovo di gallina, non può, pertanto essere denominato “pasta all’uovo”. In ogni caso, nell’elenco degli ingredienti, deve comparire obbligatoriamente l’indicazione percentuale di uova utilizzate.

La denominazione “aranciata”, “limonata”, “cedrata” è destinata esclusivamente a bevande analcoliche contenenti una quantità minima pari al 12% rispettivamente di succo di arancia, di limone, di cedro.

Non è, pertanto, consentita sul territorio italiano la commercializzazione di bevande denominate “aranciata”, “limonata”, “cedrata” aventi un contenuto inferiore dei rispettivi succhi.

La denominazione di vendita, inoltre, come già previsto dal D. Lgs n. 109/92, allegato II, sezione II, deve essere seguita da specifiche indicazioni qualora il prodotto alimentare contenga uno o più edulcoranti consentiti (in sostituzione totale dello zucchero), oppure zuccheri ed edulcoranti. In tale evenienza, la norma prevede che accanto alla denominazione di vendita, ad esempio “caramella”, si aggiunga, nel primo caso, la locuzione “con edulcorante” oppure, nel secondo, “con zucchero ed edulcorante”. La denominazione specifica dell’edulcorante deve, poi, essere indicata nell’elenco degli ingredienti, secondo le modalità previste ed indicate nel successivo paragrafo.

L’allegato citato, inoltre, prevede che l’etichetta riporti la dizione “contiene una fonte di fenilalanina” se il prodotto alimentare contiene il dolcificante aspartame e la locuzione “un consumo eccessivo può avere effetti lassativi” se sono stati incorporati nel prodotto alimentare polioli per un tenore superiore al 10%.

Qualora la durata dei prodotti alimentari sia stata prolungata mediante l’impiego di gas di imballaggio consentiti, nell’etichetta dovrà comparire l’indicazione “confezionato in atmosfera protettiva”.

4.2 L’elenco degli ingredienti

La normativa in esame (art. 5, c. 1) definisce l’ingrediente come “qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata”.

Qualora una sostanza utilizzata nel processo produttivo risulti **assente nel prodotto finito**, questa non è considerata ingrediente e **non deve, quindi, essere inserita** nell’elenco degli ingredienti.

Un ingrediente che si presenti nel prodotto finito in una **forma modificata** per caratteristiche, composizione o altro, deve essere menzionato con il **nome con cui era identificato al momento della preparazione dell’alimento**.

Si pensi, ad esempio, ad un prodotto da forno preparato con dello yogurt: esso, una volta cotto, non conterrà fermenti lattici vivi, ma comunque rimarranno altre caratteristiche dello yogurt e, pertanto, lo “yogurt” sarà indicato nell’elenco degli ingredienti.

Determinati ingredienti, appartenenti alle categorie contemplate nell’allegato I, possono essere indicati solo con il nome della categoria cui appartengono (formaggio, grassi vegetali, olio vegetale etc.).

L’**elenco degli ingredienti** di un prodotto alimentare è costituito (art. 5, c. 3) dalla “enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola «ingrediente»”.

Gli ingredienti, quindi, devono essere indicati in ordine di peso decrescente al momento della preparazione del prodotto: ciò implica che nel prodotto finito tale ordine può subire, a causa del processo di produzione, una sostanziale modifica. Si pensi, ad esempio, alla confettura di frutta il cui elenco di ingredienti indica, generalmente, la quantità di frutta utilizzata nella preparazione prima dello zucchero seppure quest’ultimo, nel prodotto finito, sia certamente preponderante rispetto alla frutta.

Il disposto dell’art. 5, c. 3, in ogni caso, consente al consumatore di confrontare, ad esempio, due panettoni e di comprendere in quale sia presente il maggiore quantitativo di burro, uova etc.

L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili (vino, acquavite etc.) sono indicati nell'elenco degli ingredienti in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta, inoltre, può non essere menzionata qualora il suo peso nel prodotto finito sia inferiore al 5%.

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

Gli ingredienti di miscugli di spezie e di piante aromatiche (c. 9), nei quali nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, «possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile"».

Se, poi, le spezie e le piante aromatiche non superano globalmente il 2% in peso del prodotto finito possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti rispettivamente con "spezie" e "piante aromatiche".

La carne utilizzata come un ingrediente di un prodotto alimentare (c. 10 ed Allegato I) è indicata con il nome della specie animale da cui proviene o dal qualificativo relativo alla specie. Per carne si intendono i muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano, con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono. Il tenore di grasso e di tessuto connettivo deve rispettare, secondo la specie, i limiti indicati nella seguente tabella.

Limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo.

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

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

La suddetta enumerazione non è obbligatoria:

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

Esempi di prodotti contenenti ingredienti composti

Torta preparata con confettura di albicocche

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

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

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

Indicazione degli ingredienti

Elenco degli ingredienti	Indicazione degli ingredienti
	Farina di frumento, uova, uva sultanina, burro, zucchero, latte, cioccolato al latte [zucchero, burro di cacao, latte magro in polvere, pasta di cacao, emulsionante lecitina]

Dalla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari, gli **additivi** sono considerati ingredienti.

Essi "devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito".

Ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico o dal numero CE (Allegato II, D. Lgs n. 109/1992)

Acidificanti	Amidi modificati ⁽¹⁾	Emulsionanti
Addensanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Agenti di carica	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di resistenza	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di rivestimento	Coloranti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Conservanti	Umidificanti
Agenti lievitanti	Correttori di acidità	Sali di fusione ⁽²⁾
	Edulcoranti	

⁽¹⁾ Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE

⁽²⁾ Soltanto per i formaggi fusi e di prodotti a base di formaggio fuso

Qualora più additivi appartengano alla stessa categoria, questi vanno indicati tutti dopo la menzione della categoria, senza che questa sia ripetuta ogni volta.

Nel caso, ad esempio, di un prodotto contenente tre coloranti, l'indicazione di questi nell'elenco degli ingredienti può essere fatta in tal modo: "colorante E...", "E...", "E..." in luogo di "colorante E...", "colorante E...", "colorante E...".

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta per alcuni prodotti che non sono considerati "ingrediente" e in talune specifiche condizioni.

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

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

- le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

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

L'art. 8 regola l'**ingrediente caratterizzante evidenziato**. Se l'etichettatura di un prodotto alimentare pone in rilievo, "onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza o il limitato tenore di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata, secondo i casi, la quantità minima o massima di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale". L'obiettivo di questo articolo è fornire al consumatore un'utile informazione per consentirgli di effettuare scelte oculate ed evitare la concorrenza sleale tra produttori.

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

Questa indicazione deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

La precedente disposizione non si applica nel caso di:

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

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

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

L'elencazione degli "ingredienti" non è richiesta:

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

4.2.1 Gli aromi

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

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

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

- devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma";

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

Tipologia di aromi e loro menzione in etichetta.

Tipologia di aromi	Menzione in etichetta
Aromi la cui parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti (vanillina, menta etc.)	Aromi naturali
Aromi con sostanze aromatizzanti natural-identiche o artificiali	Aromi

4.2.2 Gli allergeni

Il legislatore comunitario con la Direttiva 2003/89/CE ha voluto fornire ai consumatori, soprattutto a quelli affetti da allergie alimentari, informazioni utili per discernere l'esatto contenuto dei prodotti alimentari.

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

La direttiva in oggetto è stata recepita nell'ordinamento italiano con il D. Lgs n. 114/2006, che ha modificato e sostituito alcuni articoli del D. Lgs n. 109/1992.

Con riferimento agli allergeni, è stato redatto un elenco di sostanze utilizzate nei prodotti alimentari ed aventi un potenziale allergico accertato scientificamente (v. tabella). Tale elenco è soggetto a periodici aggiornamenti e revisioni. Ogni sostanza appartenente all'elenco dei potenziali allergeni o derivata da questi, qualora sia utilizzata nella preparazione di alimenti e sia presente nel prodotto finito (anche se in forma alterata), deve essere indicata sull'etichetta con il nome della sostanza (ad esempio, nocciole).

Se la denominazione di vendita del prodotto o dell'ingrediente contiene il nome della sostanza allergenica, questa non necessita di essere ripetuta (ad esempio, farina di grano tenero, proteine del latte etc.).

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

Allergeni alimentari e chiarimenti di Federalimentare
(All. 2, sez. III, D. Lgs n. 109/1992)

Allergeni alimentari	Chiarimenti Federalimentare
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	I cereali contenenti glutine dovrebbero essere citati in etichetta mediante l'indicazione della loro denominazione generica: es. frumento, segale, orzo etc.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Si evidenzia che i molluschi non appartengono alla categoria dei crostacei.
Uova e prodotti a base di uova	Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.
Pesce e prodotti a base di pesce	Sono incluse tutte le specie di pesce. Non è necessario esplicitare il genere (pesce), quando l'informazione sia eseguita mediante citazione della specie comune di pesce utilizzato (es. tonno, merluzzo). Può invece essere utile citare il genere (pesce) quando la specie sia poco conosciuta sul mercato, e il suo nome non sia rappresentativo.
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Per chiarezza d'informazione, si raccomanda l'utilizzo della denominazione "arachidi" in luogo di eventuali sinonimi (es. noccioline).

Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato. Non si ritiene necessario specificare che i prodotti notoriamente a base di latte (es. formaggi, yogurt) contengono, appunto, latte. Né appare necessario indicare il genere (formaggio), quando la denominazione di vendita sia notoria (es. parmigiano, pecorino, ...).
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	L'elenco è esaustivo e non comprende i pinoli (semi commestibili dei pini); i frutti a guscio dovrebbero essere indicati mediante il loro nome generico: mandorle, noci, anacardi, noci americane etc.
Sedano e prodotti a base di sedano	Appartengono alla categoria "sedano" le due specie di sedano e sedano rapa. L'informazione è ritenuta idonea, in entrambi i casi, con la menzione del nome della categoria ("sedano").
Senape e prodotti a base di senape	Sono compresi i semi di senape, ma anche le preparazioni realizzate a partire dagli stessi (es. mostarde). Ai fini dell'informazione specifica, nei diversi casi, è sufficiente l'indicazione della categoria ("senape").
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	Applicando i principi della c.d. "direttiva additivi", si ritiene che la soglia dei 10mg/kg o 10mg/l debba misurarsi sull'alimento finito pronto per il consumo, come fornito al punto di vendita ovvero preparato secondo le indicazioni del produttore (es. reidratazione dei prodotti essiccati, diluizione dei concentrati). L'obbligo di etichettatura si applica all'anidride solforosa e ai solfiti che sono stati aggiunti ai prodotti alimentari. Peraltro, si raccomanda di prestare attenzione anche al contenuto naturale di anidride solforosa, a fronte dell'eventualità di superamento della soglia per effetto di cumulo tra la sostanza presente per natura e quella addizionata.

4.3 La quantità netta o la quantità nominale

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

La **quantità netta** di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

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

La quantità dei prodotti alimentari confezionati deve apparire sulle etichette espressa in volume per i liquidi - litri [l o L], centilitri [cl], millilitri [ml] - ed in unità di massa per gli altri prodotti - chilogrammi [kg] o grammi [g].

Il nome e la simbologia delle unità di misura ammessi sono disciplinati dal D.P.R. n. 802/1982. **Indicazioni differenti rispetto a quelle previste costituiscono un illecito amministrativo.** Nel riquadro sono riportati alcuni esempi di diciture errate con accanto l'indicazione corretta.

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

L'adeguamento alla normativa comunitaria sui preimballaggi è evidenziata dall'apposizione della lettera "e" in etichetta (v. box cap. 6.2).

Qualora l'imballaggio sia costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, "l'indicazione della quantità è fornita menzionan-

do il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi". Sull'etichetta sarà riportata, ad esempio, l'indicazione "n. 4 confezioni da 500 g". Questa indicazione non è, tuttavia, richiesta qualora il numero totale dei preimballaggi individuali sia facilmente contabile dall'esterno e la quantità nominale di almeno uno di essi possa essere vista chiaramente.

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

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

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

- acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
- soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
- soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
- succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

L'**olio** è considerato a tutti gli effetti un ingrediente e, quindi, i prodotti sott'olio, quali ad esempio il tonno o i carciofini sono esclusi dall'obbligo di questa indicazione. Resta valida per i sottaceti, la mostarda, la frutta sciroppata o le verdure in salamoia per i quali dovrà comparire l'indicazione "peso netto ... grammi", "peso netto sgocciolato ... grammi". Questa disposizione ha risolto il problema della "glassatura" e cioè dello strato di ghiaccio che ricopre i prodotti congelati o surgelati (pesce o altri prodotti) e lo protegge da eventuali urti. Un tempo era considerata parte integrante del prodotto per cui l'acqua era fatta pagare al prezzo del pesce. Ora, sull'etichetta dei prodotti surgelati o congelati, devono comparire il peso complessivo e il peso netto del pesce, che è la base per la determinazione del prezzo del prodotto confezionato.

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

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

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