

30 marzo 2009 0:00

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

di [Rita Sabelli](#)

Ultima revisione 24/12/2014; ultimo aggiornamento 21/5/2018

La regolamentazione inerente le etichette dei prodotti alimentari e' variegata.

Il principale testo nazionale di riferimento e' il d.lgs.109/92 piu' volte modificato, in particolar modo dal d.lgs.181/2003 e dal d.lgs. 114/2006 che hanno via via recepito Direttive della Comunita' Europea in materia. Esso si occupa dell'etichettatura, presentazione e pubblicita' dei prodotti alimentari, sia preconfezionati che sfusi.

A livello europeo è fondamentale il Regolamento UE 1169/2011 che ha riordinato la normativa europea relativa alle informazioni minime obbligatorie che devono esser date al consumatore. Tale regolamento si applica dal 13/12/2014 per i prodotti nuovi, stante il fatto che i prodotti già in commercio a tale data etichettati secondo le vecchie regole (in parte comunque rimaste in piedi e solo riorganizzate) possono essere venduti fino ad esaurimento scorte.

Per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali vigono le nuove disposizioni del Regolamento UE 1169/2011 e quelle del Regolamento (CE) 1924/2006.

Indice scheda

[INFORMAZIONI BASILARI IN TERMINI DI SALUTE E SICUREZZA](#)

[PRIMA REGOLA: etichette non ingannevoli](#)

[ALTRA INFORMAZIONE IMPORTANTE: la denominazione di vendita](#)

[LE ETICHETTE DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI](#)

[LA QUANTITA' NETTA](#)

[GLI INGREDIENTI](#)

[LE SOSTANZE CHE POSSONO DARE ALLERGIE O INTOLLERANZE](#)

[GLI AROMI](#)

[IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, LA DATA DI SCADENZA e LA DATA DI CONGELAMENTO](#)

[I PRODOTTI SFUSI](#)

[INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE](#)

[L'INDICAZIONE DEL PAESE DI ORIGINE](#)

[UN CASO PARTICOLARE: LA VENDITA A DISTANZA](#)

[SEGNALAZIONI E SANZIONI](#)

[FONTI NORMATIVE](#)

[LINK UTILI](#)

[INFORMAZIONI BASILARI IN TERMINI DI SALUTE E SICUREZZA](#)

A livello europeo vige la regola generale secondo cui le informazioni concernenti gli alimenti debbano tendere alla protezione della salute e degli interessi dei consumatori, e devono fornir loro le basi per effettuare scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto di esigenze sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

Per la normativa europea, riformata con il Regolamento UE 1169/2011, le informazioni di base devono riguardare l'identità dell'alimento, la sua composizione, le sue proprietà e caratteristiche.

Devono inoltre esser date tutte le informazioni sulla protezione della salute e sull'uso sicuro dell'alimento. In particolare il consumatore dev'essere informato

- sui contenuti che possono avere effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;
- sulla durata di conservazione e relative condizioni;
- sull'impatto sulla salute, compresi i rischi collegati ad un eventuale consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;
- informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, specialmente quelli che devono seguire regimi alimentari speciali, di fare scelte consapevoli.

[PRIMA REGOLA: informazioni \(etichette\) chiare, non ingannevoli](#)

Il tipico mezzo di informazione e' l'etichetta, integrata da altri materiali di accompagnamento o altri mezzi compresi quelli tecnologici e, ovviamente, dalla comunicazione verbale.

Le informazioni devono essere chiare, precise e facilmente comprensibili per il consumatore.

Le etichette, le presentazioni e le altre pubblicità che riguardano i prodotti alimentari non devono:

- indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
- attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti gli alimenti o prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche, in particolar modo evidenziando la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
- attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà (sono salve le deroghe comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare).

ALTRA INFORMAZIONE IMPORTANTE: la denominazione di vendita

Si tratta della definizione del prodotto che può essere imposto dalle disposizioni comunitarie o dalle norme locali italiane, derivare dagli usi e consuetudini o essere costituito da una semplice descrizione del prodotto e della sua utilizzazione, sempre con l'intento di distinguerlo da prodotti simili.

La denominazione di vendita, in tutti i casi, non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da un nome di fantasia.

Può essere utilizzata la denominazione originaria sotto la quale il prodotto è fabbricato nello stato comunitario di provenienza, accompagnata -quando essa non è sufficiente a distinguere il prodotto da quelli simili- da informazioni in italiano sulla sua natura e sull'utilizzo. Se un prodotto comunitario ha caratteristiche diverse da un prodotto conosciuto sul mercato italiano con stessa denominazione, allora la denominazione originaria non può essere utilizzata. In questi casi il produttore concorda con i competenti ministeri italiani una nuova denominazione.

Essa deve indicare lo stato fisico in cui si trova il prodotto (in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato, etc.etc.), in tutti i casi in cui l'omissione di tale dato può generare confusione con altri prodotti simili.

Casi particolari:

- se l'alimento è stato congelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la parola "scongelato" deve essere specificata accanto alla denominazione di vendita (non si applica agli ingredienti, agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase necessaria alla produzione, agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi);
- se l'alimento è stato trattato con radiazioni ionizzanti accanto al nome deve apparire la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti";
- se viene utilizzato un ingrediente diverso da quello che i consumatori presumono vi sia, tale ingrediente deve essere indicato accanto alla denominazione in caratteri uguali o comunque di dimensione non inferiore al 75%.
- nelle carni e pesci con proteine aggiunte di diversa origine animale la presenza e l'origine di tali proteine deve essere riportata accanto alla denominazione.
- nelle carni a taglio, fetta, porzione, la denominazione indica la presenza di acqua aggiunta se la stessa rappresenta più del 5% del prodotto finito. Stessa cosa per il pesce.
- i prodotti a base di carne e pesce che possono sembrare costituiti da un unico pezzo ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata usando additivi o enzimi devono recare l'indicazione (per l'Italia): «carne ricomposta» o «pesce ricomposto»

LE ETICHETTE DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI

Rientrano in questa categoria tutti i prodotti alimentari presentati al consumatore e posti in vendita all'interno di una confezione nella quale il prodotto è avvolto interamente o in parte, in modo tale che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione venga aperta o alterata.

Non si considerano preconfezionati tutti i prodotti NON avvolti da alcun involucro oppure di grossa pezzatura (anche se posti in un involucro protettivo) venduti previo frazionamento.

Sulle etichette dei prodotti preconfezionati devono essere presenti queste informazioni:

- la denominazione di vendita (quella legale o descrittiva. Vanno aggiunte specifiche nel caso si rischi di confondere un prodotto con un altro);
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (località ove è ubicata);
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (vedi più avanti);
- il luogo di origine o provenienza (solo in alcuni casi, vedi più avanti).
- l'informazione sulla presenza di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che possa provocare allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o preparazione di prodotti e/o alimenti, ancora presente nel prodotto finito anche se in forma alterata (vedi più avanti l'approfondimento).
- una dichiarazione nutrizionale (vedi più avanti l'approfondimento).

Per alcune categorie di alimenti inoltre devono essere riportate indicazioni complementari (alimenti contenenti zuccheri aggiunti, edulcoranti, aspartame, etc., vedi Allegato III del Regolamento 1169/2011).

Le informazioni, in particolare quelle riguardanti il termine minimo di conservazione e la data di scadenza, devono essere apposte in un punto evidente, ben visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Non devono essere nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni che potrebbero interferire.

Possono essere riportate in parole, numeri o pittogrammi e simboli codificati secondo quanto prevedono i regolamenti europei.

Possono essere riportate in più lingue, purché vi sia quella italiana. Se non è possibile tradurre un termine o una definizione, questa può essere riportata nella lingua originale.

Possono essere riportate direttamente sugli imballaggi o su un'etichetta apposta sopra la confezione, in caratteri di dimensione pari o superiore a 1,2 mm (o a 0,9mm negli imballaggi piccoli, di misura inferiore ad 80 cm²). In caso di confezioni che ne contengono altre (magari singole) le informazioni possono essere riportate direttamente su queste ultime. Se ciò non è verificabile, sull'imballaggio deve figurare almeno la denominazione dei prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto che ha durata più breve.

Ci sono comunque alcune deroghe e limitazioni in casi particolari (confezioni particolarmente piccole inferiori ai 10 cm², bottiglie di vetro destinate al riutilizzo, etc.).

L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento può essere omessa nel caso di:

- stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta;
- prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia;
- prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.

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

L'indicazione del lotto (l'insieme delle unità di vendita prodotte in circostanze identiche) non è richiesta:

- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figurino sull'imballaggio globale;

- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

- 1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio,
- 2) avviati verso organizzazioni di produttori o
- 3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

- per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;

- per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm.

Il titolo alcolometrico delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% e' indicato da una cifra con non più di un decimale, preceduta dal termine "acol" (o "alc") e seguita dal simbolo «% vol.» e determinato a 20 °C. Sono tollerati scostamenti, in positivo e negativo, fissate dalla normativa europea per tipo di bevanda (vedi allegato 12 Regolamento 1169/2011).

LA QUANTITA' NETTA

La quantita' da esprimere nelle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati dev'essere espressa in unita' di volume per i prodotti liquidi (utilizzando il litro, il centilitro o il millilitro) e in unita' di massa per gli altri (utilizzando il chilogrammo o il grammo).

Per i prodotti alimentari per i quali sono previste gamme di quantita' a volume, la quantita' puo' essere espressa ovviamente in tal modo.

Nel caso di imballaggio costituito da due o piu' preimballaggi che contengono la stessa quantita' di prodotto (confezioni singole all'interno della confezione), l'indicazione della quantita' e' fornita menzionando il numero dei preimballaggi e la quantita' di ciascuno di essi. Se le confezioni singole sono ben visibili e contabili dall'esterno, come la quantita' di prodotto contenuta da ciascuna di esse, allora questa indicazione non e' necessaria.

Per i prodotti da forno (fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, etc.) e per i prodotti a base di zucchero contenuti in preimballaggi non vendibili singolarmente e' comunque sufficiente l'indicazione -sulla confezione principale- della quantita' totale.

La quantita' di prodotto di ogni singolo preimballaggio e' quella contenuta al netto della tara.

Se un prodotto solido e' immerso in un liquido accessorio (es. mozzarella), deve essere indicata anche la quantita' di prodotto sgocciolato.

I prodotti invece soggetti a notevoli cali di massa o volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente e riportare l'indicazione della quantita' netta al momento in cui sono esposti per la vendita.

L'indicazione della quantita' non e' 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;
- per i prodotti dolciari la cui quantita' non sia superiore a 30 g;
- per i prodotti la cui quantita' sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

GLI INGREDIENTI

Gli ingredienti sono tutte le sostanze, compresi gli additivi, utilizzate nella preparazione del prodotto alimentare. Essi devono essere indicati col loro nome specifico esclusi i casi elencati nell'Allegato VI del Regolamento 1169/2011 per i quali puo' essere indicato il solo nome "generico" della categoria di appartenenza (olii animali, grassi animali, farine, amido/fecola, pesce, formaggio, pangrattato, spezie, etc.).

In particolare, da Dicembre 2014 (e in ciò la norma europea si differenzia da quella italiana) gli olii e i grassi di origine vegetale possono essere elencati con la voce "olii vegetali" o "grassi vegetali" ma ne deve anche essere specificata l'origine, anche utilizzando la dicitura "in proporzione variabile". Se del caso deve anche esservi abbinata la specifica "totalmente o parzialmente igrogenato".

Non e' invece obbligatoria l'informazione sulla presenza di additivi ed enzimi alimentari eccetto alcuni, per i quali deve essere riportato il nome della categoria seguito dalla denominazione specifica ed eventualmente dal numero E della classificazione europea (vedi i coloranti da E100 a E199 e poi acidificanti, antiossidanti, emulsionanti, esaltatori di sapidità, conservanti, agenti lievitanti, edulcoranti, addensanti, etc.) .

Si vedano per approfondimenti l'allegato VI del Regolamento 1169/2011 e gli allegati I e II del D.lgs.109/1992.

L'indicazione degli ingredienti non e' richiesta:

- nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;
- negli ortofruitticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;
- nel latte e nelle creme di latte fermentati, 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 e' 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;
- 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.

Quanto sopra non vale nel caso degli allergeni alimentari che devono sempre apparire.

Ingrediente acqua

L'acqua aggiunta deve essere riportata nell'elenco degli ingredienti rispetto al suo peso nel prodotto finito. Può non essere menzionata solo se non supera, in peso, il 5% del prodotto finito (fanno eccezione la carne, i prodotti a base di carne, il pesce non trasformato).

L'indicazione dell'acqua non e' richiesta se essa e' utilizzata unicamente per consentire la ricostruzione di un ingrediente usato in forma concentrata o disidratata, nel caso in cui costituisca liquido di copertura da non consumarsi, nell'aceto quando e' indicato il contenuto acetico e nell'alcool quando e' indicato il contenuto alcolico.

Quantificazione degli ingredienti

L'indicazione della quantita' dell'ingrediente e' obbligatoria se:

- l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
- l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
- l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

La quantita', indicata in percentuale, e' quella che e' stata utilizzata nel procedimento di lavorazione, anche se si tratta di ingredienti che poi vengono reidratati con acqua. Essa va riportata nella denominazione oppure nell'elenco degli ingredienti.

Se tali quantita' suddette superano il 100% al posto della percentuale vanno indicate le quantita' a peso per 100 gr. di prodotto.

Sono esclusi da quest'obbligo i casi in cui la quantita' dell'ingrediente già appaia come quantita' netta sgocciolata oppure nell'etichetta come da disposizioni comunitarie (che potrebbero anche prevedere esse stesse la quantita' dell'ingrediente, senza obbligo di indicazione in etichetta), oppure quando l'ingrediente e' usato in piccole dosi come aromatizzante.

L'obbligo non vige anche quando si tratta di tipi diversi ingredienti (come frutta, ortaggi, funghi, miscele di spezie, etc.) utilizzati come miscuglio dove nessuno ha una predominanza rilevante. In questi casi e' sufficiente l'utilizzo di termini generali (appunto frutta, ortaggi, funghi) immediatamente seguiti dalla frase "in proporzioni variabile" nonché per gli ingredienti che recano l'indicazione "con edulcorante" o "con zucchero" e per le vitamine e i sali minerali aggiunti (se tali sostanze sono nella dichiarazione nutrizionale).

Per approfondimenti si veda il D.lgs.109/92 e il Regolamento 1169/2011.

Attenzione!

Non sono considerati ingredienti gli additivi la cui presenza e' dovuta semplicemente al fatto che erano già contenuti in uno o più ingredienti del prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione, nonché i coadiuvanti tecnologici, ovvero le sostanze che non vengono consumate come ingredienti alimentari ma sono usate nella trasformazione del prodotto e che possono dar luogo alla presenza, non intenzionale, di residui. E' ovviamente escluso il caso in cui tali residui possano essere nocivi alla salute: in tal caso vanno indicati.

LE SOSTANZE CHE POSSONO DARE ALLERGIE O INTOLLERANZA

La normativa italiana già prevede che devono figurare in etichetta tutti gli allergeni alimentari (crostacei, le uova, il pesce, la soia, i cereali contenenti glutine, etc.) e le sostanze da essi derivate, che devono apparire col nome dell'ingrediente da cui derivano.

La nuova normativa europea in vigore da Dicembre 2014 precisa che la denominazione della sostanza o del prodotto che possono provocare allergie o intolleranze deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per dimensioni, stile o colore di sfondo. L'informazione deve esserci anche se non c'è un elenco ingredienti (o se non è obbligatorio) con la parola «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto.

Vi rientrano:

- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune esclusioni (sciroppi di glucosio, etc.);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, con alcune esclusioni (gelatine, colla di pesce);
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, con alcune esclusioni (olio, grasso, etc.)
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), con alcune esclusioni (siero di latte, lattolo)
- Frutta a guscio (ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

GLI AROMI

Gli aromi possono essere denominati in modo generico con tale termine o con un'indicazione più specifica (fanno eccezione il chinino e la caffeina, che devono essere specificati sempre) .

Quando la caffeina è presente in una bevanda in proporzione superiore a 150 mg/l sull'etichetta dev'essere riportata la frase "Tenore elevato di caffeina", con accanto il valore presente espresso in mg/100 ml. Ovviamente ciò non vale per le bevande a base di the' o caffè' dove questi termini già appaiono nella denominazione. Il termine "naturale" può essere utilizzato solo per quegli aromi che contengano esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.

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

È quel termine fino al quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

È indicato con "da consumarsi preferibilmente entro il" quando la data contiene l'indicazione del giorno, oppure con "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguite entrambe dalla data oppure dall'indicazione del punto sulla confezione in cui essa figura.

Questo termine è deciso dal produttore o dal confezionatore oppure -nel caso di prodotti importati- dal primo venditore dell'Unione Europea. Chi lo decide è responsabile direttamente.

Per i prodotti conservabili per meno di tre mesi dev'essere indicato il giorno, oltre al mese e all'anno.

Per i prodotti conservabili per più di tre mesi sono sufficienti il mese e l'anno.

Per i prodotti conservabili per più di 18 mesi basta l'anno.

Se sono necessarie particolari forme di conservazione queste devono essere indicate.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:

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

La data di scadenza

Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza, preceduta dalla frase "da consumarsi entro". Può essere riportata o direttamente la data o un rimando ad un altro punto della confezione dove la data è stata a parte stampata.

In questo caso deve essere riportato chiaramente il giorno, il mese ed eventualmente l'anno di scadenza, con tutte le condizioni di conservazione prescritte, anche relative alla temperatura in funzione della quale è stata decisa quella scadenza.

È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

La data di congelamento

In caso di prodotto congelato va indicata in etichetta la data di congelamento, tramite la dicitura "Congelato il...", seguita dalla data o dall'indicazione del punto della confezione in cui essa si trova. La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, giorno, mese e anno.

I PRODOTTI SFUSI

Sono considerati prodotti sfusi quelli alimentari non preconfezionati o venduti previo frazionamento (anche se originariamente preconfezionati) nonché quelli confezionati sul luogo di vendita a richiesta del consumatore.

Questi prodotti devono essere muniti di un cartello (applicato ai recipienti o ai comparti che li contengono), indicante:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- la quantità dell'alimento e degli ingredienti;
- le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

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

Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Le acque non preconfezionate somministrate negli esercizi pubblici devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di

anidride carbonica.

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

Valgono anche in questi casi le norme che prescrivono l'obbligo di informazione sulla presenza di ingredienti che possono dare allergie o intolleranze, sulle indicazioni nutrizionali e (quando prevista) sul luogo di origine.

Nota: l'obbligo di informazione riguardante la presenza di ingredienti che possono dare allergie o intolleranze vige anche in tutti i casi di somministrazione degli alimenti presso mense, scuole, ristoranti, ospedali, e comunque presso strutture destinate al pubblico (banchi di vendita fissi e mobili, veicoli attrezzati, etc.). Ciò da Dicembre 2014 per quanto previsto dal Regolamento Ue 1169/2011 all'art.44

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

Indicazioni nutrizionali e dichiarazione nutrizionale

Quando l'etichetta di un alimento o la sua pubblicità affermano o suggeriscono che lo stesso ha proprietà nutrizionali benefiche, tipo "povero di grassi", "senza zuccheri aggiunti", "ricco di fibre", etc. , al consumatore devono essere fornite, sul prodotto, informazioni dettagliate sui nutrienti presenti e sulla loro composizione. Non solo: le indicazioni nutrizionali suddette possono essere utilizzate solo a condizione che vi siano dimostrazioni scientifiche che provano i benefici e se vengono rispettate le condizioni di utilizzo delle varie espressioni (si veda più avanti la sezione "indicazioni nutrizionali consentite").

Dal 13/12/2014 le informazioni sui nutrienti devono essere riportate su una dichiarazione nutrizionale che rimane comunque facoltativa (a parte i casi di cui sopra) fino al 13/12/2016, data a partire dalla quale diventa obbligatoria in tutti i casi.

Queste le regole rimaste sostanzialmente invariate nonostante la normativa sulle indicazioni nutrizionali (Direttiva 90/496 recepita dal D.lgs.77/1993) fin'ora vigente sia stata sostituita dal nuovo regolamento europeo (Regolamento 1169/2011) che si affianca al Regolamento CE 1924/2006 (modificato).

I prodotti alimentari immessi sul mercato prima dell'entrata in vigore delle nuove regole possono comunque essere commercializzati fino ad esaurimento scorte.

I valori che devono essere presenti nella dichiarazione nutrizionale riguardano le calorie (valore energetico in Kcal o KJ) e le quantità di nutrienti dell'alimento in grammi (nell'ordine, normalmente: proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, sale). Per quanto riguarda il sale può essere specificato se la sua presenza è dovuta esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Sono facoltative le indicazioni su amido, polioli (carboidrati idrogenati usati come dolcificanti in sostituzione allo zucchero), acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, fibre, vitamine e sali minerali (espresse in percentuale della razione giornaliera raccomandata).

I valori devono essere riferiti a 100g o 100 ml di prodotto oppure possono essere espressi per razione o per porzione (se è indicato in confezione il numero di porzioni). Nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, essi devono essere quantificati subito dopo i carboidrati (esempio: carboidrati gr. X di cui zuccheri, gr. Y, polioli gr. Z, amido gr. W). Stessa cosa per gli acidi grassi, che vanno indicati rispetto ai grassi totali (esempio: grassi gr. X di cui saturi, monoinsaturi, etc.).

L'esposizione delle varie informazioni deve essere chiara, in uno stesso campo visivo, e se possibile secondo questa tabella tipo:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi	g

polinsaturi	
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	Per ogni vitamina la quantità, vedi allegato 13 Regolamento 1169/2011

Note:

- per i prodotti freschi (non confezionati o confezionati) le informazioni nutrizionali minime sono il valore energetico e i grassi, gli acidi grassi saturi, lo zucchero, il sale.
- se il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo: “contiene quantità trascurabili di.....” e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.
- anche dopo il 13/12/2016 la dichiarazione nutrizionale non sarà obbligatoria per gli alimenti elencati all'allegato V del Regolamento 1169/2011 e per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume.
- in molte etichette sono arrivate le indicazioni nutrizionali riferite alle GDA, dall'inglese Giudeline Daily Amounts, ovvero le quantità giornaliere indicative di energia (calorie) e nutrienti adeguati ad una alimentazione equilibrata. Per ogni nutriente (proteine, carboidrati, etc.) viene indicata la percentuale contenuta in una porzione del prodotto calcolata rispetto alla quantità giornaliera indicativa ritenuta adeguata per un'alimentazione equilibrata. Viene a tal scopo presa in considerazione la dieta di un adulto con apporto complessivo di 2000 Kcal.

Indicazioni sulla salute

Le indicazioni sulla salute, invece, sono tutte quelle affermazioni (figuranti in etichetta o nella pubblicità) secondo le quali il consumo di un certo alimento può essere di beneficio per la salute, dalla perdita del peso al rafforzamento delle difese naturali, etc..

Esse devono essere coadiuvate da queste informazioni:

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

Non sono consentite:

- indicazioni che suggeriscono che la salute potrebbe risultare compromessa dal mancato consumo dell'alimento;
- indicazioni che fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso;
- indicazioni che fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario e altre associazioni diverse dalle associazioni nazionali di professionisti dei settori della medicina, della nutrizione o della dietetica e associazioni di volontariato.

Normalmente l'applicazione di queste indicazioni può avvenire solo dopo concessione di un'apposita autorizzazione comunitaria della durata di cinque anni, data dopo verifica delle prove scientifiche e del rispetto delle regole comunitarie.

Fanno eccezione le indicazioni che fanno riferimento al ruolo di una sostanza per la crescita e lo sviluppo dell'organismo, alle funzioni psicologiche e comportamentali oppure al dimagrimento e al controllo del peso (o la riduzione dello stimolo della fame). Esse devono comunque essere basate su prove scientifiche e debbono risultare ben comprensibili dal consumatore medio.

Le indicazioni nutrizionali e quelle sulla salute non devono

- essere false, ambigue o fuorvianti;

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

Indicazioni nutrizionali consentite e condizioni per il loro utilizzo

A BASSO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

SENZA CALORIE

L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

SENZA GRASSI

L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % senza grassi" sono tuttavia proibite.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.

SENZA GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

SENZA ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "contiene naturalmente zuccheri".

A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento e' a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non e' utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

SENZA SODIO o SENZA SALE

L'indicazione che un alimento e' senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

FONTE DI FIBRE

L'indicazione che un alimento e' fonte di fibre e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

L'indicazione che un alimento e' ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

FONTE DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento e' fonte di proteine e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento e' apportato da proteine.

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento e' ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento e' apportato da proteine.

FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento e' fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantita' significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantita' prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento e' ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una fonte naturale di "[nome della o delle vitamine] e/o[nome del o dei minerali]".

CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]

L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto e' conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione "fonte di".

A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, e' stato accresciuto e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto e' conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto e' pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile.

A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive e' stato ridotto e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto e' pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali e' accettabile una differenza del 10 % nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali e' accettabile una differenza del 25 %.

LEGGERO/LIGHT

L'indicazione che un prodotto e' "leggero" o "light" e ogni altra indicazione che puo' avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione e' inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light".

NATURALMENTE/NATURALE

Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine "naturalmente/naturale" può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

L'INDICAZIONE DEL PAESE DI ORIGINE

La normativa europea entrata in vigore a Dicembre 2014 (Regolamento 1169/2011) prevede l'obbligo di fornire l'informazione (in etichetta e con altre modalità) sul Paese di origine o luogo di provenienza degli alimenti e i prodotti alimentari solo in alcuni casi.

Da questo Regolamento sono partite poi altre varie normative più specifiche.

Il quadro completo si trova nella scheda pratica [Etichette alimentari e indicazione dell'origine: il punto normativo](#)

UN CASO PARTICOLARE: LA VENDITA A DISTANZA

In caso di vendita a distanza (via internet, per telefono, etc.) di prodotti preconfezionati, le informazioni obbligatorie per l'etichetta devono essere rese disponibili prima della conclusione dell'acquisto e devono apparire sul supporto di vendita a distanza (sito) o fornite con mezzi adeguati e senza costi supplementari.

Fa eccezione l'informazione sul termine minimo di conservazione (o scadenza), che comunque deve essere fornita al momento della consegna del prodotto.

Att! Quanto sopra non riguarda gli alimenti venduti con distributori automatici o in locali di vendita automatizzati.

SEGNALAZIONI E SANZIONI

Le normative sanzionatorie relative al nuovo assetto di regole determinato dal Regolamento UE 1169/2011 sono state emanate nel 2017 -ed entrate in vigore il 9/5/2018- col D.lgs.231/2017. Le sanzioni sono diverse, articolate per violazione rispetto ad ogni singola norma del Regolamento europeo e sono applicate dalle Regioni o dall'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Le segnalazioni relative alle varie violazioni (o supposte tali) possono essere fatte a seconda dei casi alle ASL o ai Nuclei Antifrodi Carabinieri (N.A.C.) .

In alcuni casi potrebbe essere competente l'Antitrust, l'Autorità per la concorrenza ed il mercato.

FONTI NORMATIVE

- D.lgs.231/2017 che ha abrogato e sostituito il D.lgs. 109/1992

"Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»

- Regolamento (CE) 1924/2006 "indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari" aggiornato dal Regolamento 107/2008 e dal Regolamento 1169/2011

- Regolamento (UE) 1169/2011 "informazioni al consumatore" (http://sosonline.aduc.it/normativa/regolamento+ue+1169+2011+informazioni+sugli_22724.php) che ha anche abrogato ed accorpato le direttive 90/496/CEE e 2000/13/CE recepite dal D.lgs.77/1993 e dal D.lgs.181/2003

- Regolamento (UE) 1337/2013 di esecuzione del 1169/2011 sull'indicazione del Paese di origine per le carni

LINK UTILI

- Schede pratiche collegate:

LE ACQUE MINERALI: clicca qui (http://sosonline.aduc.it/scheda/acque+minerali_9097.php)

LE CARNI BOVINE: clicca qui (http://sosonline.aduc.it/scheda/carni+bovine_9182.php)

- Sito utile per approfondire: clicca qui (<http://www.newsfood.com/?s=%22alfredo+clerici%22>)