

**RACCOLTA NORMATIVA**  
PER GLI ADDETTI AL CONTROLLO UFFICIALE  
E GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

# **ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

**Parte Generale**



***Dott. Mauro Bardelli***

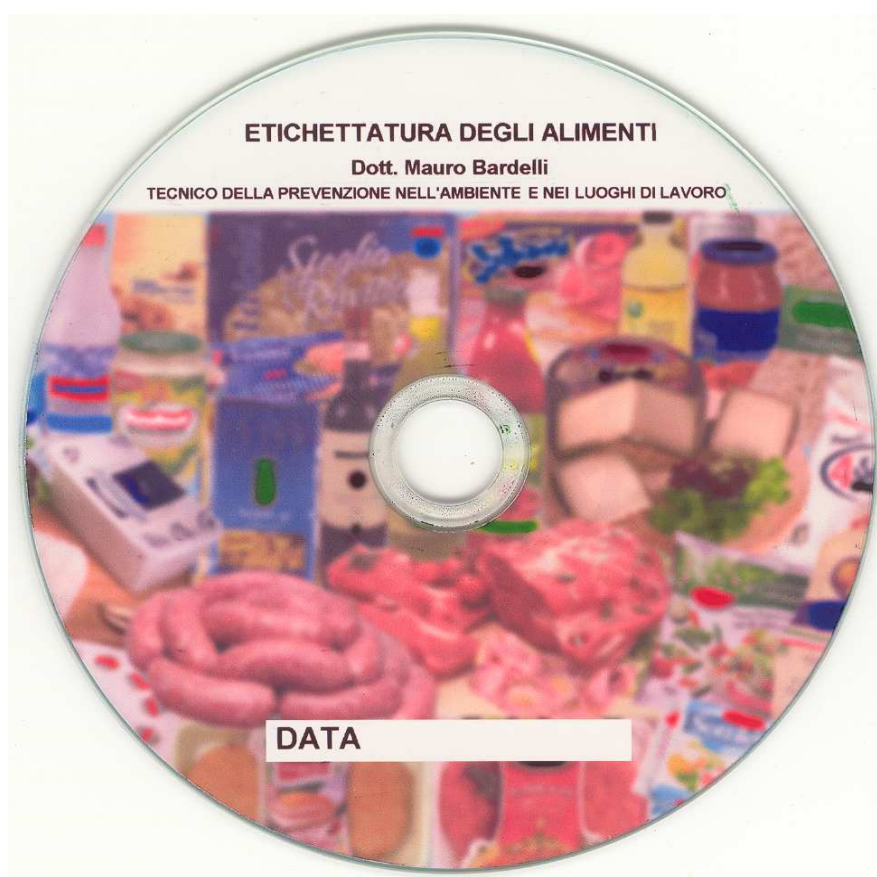
*Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro*

### NOTE DELL' AUTORE

Le normative riportate in questa raccolta sono state trascritte ed aggiornate con il massimo impegno e dedizione, ma nonostante ciò possono essere suscettibili di errori, l'autore si esonera da eventuali responsabilità e/o pregiudizi che dovessero derivare dall'utilizzo delle stesse. Si ricorda che per i fini giuridici e legali devono essere considerati i testi normativi ed i loro aggiornamenti pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, nella *Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea* e nei rispettivi *Bollettini Ufficiali Regionali*.

Al fine di evitare errate interpretazioni della normativa è opportuno ricordare che: le circolari, le comunicazioni e le varie note ufficiali emanate dagli organismi istituzionali (Ministero, Regioni, ecc,) non sono nella maggioranza dei casi oggetto di abrogazione e/o revisione a seguito delle modifiche e/o successive integrazioni normative, pertanto tali comunicazioni-chiarimenti-note, devono essere lette ed interpretate sulla base della legislazione vigente al momento della loro emanazione.

Sono gradite segnalazioni di eventuali errori od omissioni, nonché consigli per il miglioramento della presente raccolta normativa: **maurobardelli@tin.it**



Ad integrazione della raccolta normativa in formato cartaceo, vedasi supporto CD in allegato che contiene ulteriori documentazioni e disposizioni varie in materia di etichettatura degli alimenti.

I testi ufficiali dello Stato e delle amministrazioni pubbliche sia italiane che straniere non sono coperte dai diritti d'autore – Art.5 Legge n. 633 del 22.04.1941 –

Si precisa che la presente raccolta normativa non può essere qualificata come prodotto editoriale ex Legge n.62 del 07.03.2001, in quanto il suo aggiornamento non ha alcun carattere di periodicità, non costituisce testata giornalistica e viene realizzata senza scopo di lucro per soli fini didattici e d'informazione aziendale sia ad uso interno sia al pubblico.

## INDICE

## NORMATIVA NAZIONALE

**DECRETO LEGISLATIVO 27 Gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche ed integrazioni**

"Attuazione delle direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari."	6
Art. 1 – Campo di applicazione	7
Art. 2 – Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari	7
Art. 3 – Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati	8
Art. 4 – Denominazione di vendita	8
Art. 5 – Ingredienti	9
Art. 6 – Designazione degli aromi	11
Art. 7 – Esenzione dall'indicazione degli ingredienti	12
Art. 8 – Ingrediente caratterizzante evidenziato	13
Art. 9 – Quantità	14
Art. 10 – Termine minimo di conservazione	15
Art. 10 bis – Data di scadenza	16
Art. 11 – Sede dello stabilimento	16
Art. 12 – Titolo alcolometrico	17
Art. 13 – Lotto	17
Art. 14 – Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati	18
Art. 15 – Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura	19
Art. 16 – Vendita dei prodotti sfusi	19
Art. 17 – Prodotti non destinati al consumatore	20
Art. 18 – Sanzioni	20
Artt. 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 28 - Disposizioni concernenti prodotti particolari	21 / 23
Art. 29 – Norme finali	24
Art. 30 – Norme transitorie	24
Allegato 1	25
Allegato 2	26

**Vari Testi normativi oggetto di modifiche ed integrazioni del D.Lgvo 109/92 (riportati nel testo aggiornato)**

	29 / 56
--	---------

**Legge 3 Febbraio 2011 n. 4**

"Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari."	56
--	----

**Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992 n. 110**

"Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana"	63
--	----

**Decreto Presidente della Repubblica 23 Giugno 1993 n. 283**

"Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno"	68
--	----

**Decreto Ministeriale 20 Dicembre 1994**

"Schema di cartello unico degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia venduti sfusi."	70
---	----

**Decreto Legislativo 12 Giugno 2003 n. 178**

"Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana."	73
--	----

**Decreto Ministeriale 24 Luglio 2003**

"Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità."	80
--	----

**Decreto Legislativo 20 Febbraio 2004 n. 49**

"Attuazione della direttiva 2001/110/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana."	82
--	----

**Decreto Legislativo 20 Febbraio 2004 n. 50**

"Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana."	87
---	----

**Decreto Legislativo 20 Febbraio 2004 n. 51**

"Attuazione della direttiva 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana."	93
---	----

**Decreto Legislativo 21 Maggio 2004 n. 151**

"Attuazione della direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana."	99
---	----

**Decreto Legislativo 21 Maggio 2004 n. 179**

"Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele."	108
--	-----

<b>Decreto Legge 24 Giugno 2004 n. 157 coordinato con la Legge di conversione 3 Agosto 2004 n. 204</b>	
“Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.” .....	117
<b>Decreto Ministeriale 22 Luglio 2005</b>	
“Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno.” .....	123
<b>Decreto Ministeriale 21 Settembre 2005</b>	
“Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.” .....	131
<b>Decreto Legge 18 Aprile 1986 n. 98 coordinato con la Legge di conversione 11 Giugno 1986 n. 252</b>	
“Differimento del termine fissato dall'art.4, comma 1, della legge 8 agosto 1985, n.430, per l'applicazione della legge 18 giugno 1985, n.321, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.” .....	140
<b>Legge 18 Giugno 1985 n. 321</b>	
“Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.” .....	140
<b>Ordinanza Ministeriale 14 Febbraio 1968 (estratto)</b>	
“Norme per la profilassi della peste suina africana.” .....	142
<b>Decreto Ministeriale 16 Gennaio 2004</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari - anno 2004.” .....	143
<b>Decreto Ministeriale 4 Febbraio 2005</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari - anno 2005.” .....	143
<b>Decreto Ministeriale 23 Gennaio 2006</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2006.” .....	144
<b>Decreto Ministeriale 22 Gennaio 2007</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2007.” .....	144
<b>Decreto Ministeriale 10 Gennaio 2008</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2008.” .....	145
<b>Decreto Ministeriale 3 Febbraio 2009</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2009.” .....	145
<b>Decreto Ministeriale 25 Gennaio 2010</b>	
“Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2010.” .....	146
<b>Decreto Ministeriale 18 Marzo 2011</b>	
“Assegnazione della lettera E quale codice di identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2011.” .....	146

## CIRCOLARI – COMUNICAZIONI E NOTE MINISTERIALI

<b>Circolare 22 Luglio 2010 n. 0095107</b> - Ministero dello Sviluppo Economico - "Circolare esplicativa sugli articoli 5, comma 2-bis, e 7, comma 2-bis, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, recante «attuazione della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari» – indicazione degli allergeni alimentari in etichetta" .....	147
<b>Comunicazione DG SAN 0006989-P1 del 15 Marzo 2010</b> - Ministero della Salute - "Inammissibilità della dizione 'senza zucchero (saccarosio)' nell'etichettatura e nella pubblicità degli alimenti e della dichiarazione 'senza glutine' per il latte delattosato o addizionato di vitamine e minerali" .....	149
<b>Circolare 03 Dicembre 2009 n. 7021</b> - Ministero dello Sviluppo Economico - "Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari – Prodotti dolciari da forno" .....	150
<b>Parere n. 1 del 17 Luglio 2008</b> - Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali – DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare - COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE - "Lisozima nel Grana Padano" .....	154
<b>Circolare 12 Luglio 2007 n. 3</b> - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – (Uff. prod. Animali Prot.0010684) "Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179, concernente produzione e commercializzazione del miele – Miele di bosco." .....	157
<b>Circolare 2 Dicembre 2006 n. 2</b> - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - "Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179 e Legge 11 marzo 2006, n.81 (articolo 2-bis), concernenti produzione e commercializzazione del miele." .....	158
<b>Circolare 8 Marzo 2005 n. 1</b> - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - "Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179 concernente produzione e commercializzazione del miele." .....	159
<b>Circolare 1 Dicembre 2004</b> - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - "Applicazione della legge 3 agosto 2004, n.204, recante disposizioni per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca." .....	160
<b>Circolare 15 Ottobre 2004 n. 169</b> - Ministero delle Attività Produttive - "Etichettatura dei prodotti alimentari – Decreto Legge 24 giugno 2004, n.157, convertito, con modificazioni, nella legge 3 agosto 2004, n.204." .....	162
<b>Circolare 30 Luglio 2004 n. 22844</b> - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Ispett. Centr. Repress. Frodi - "Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179. Attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele." .....	164
<b>Comunicazione 11 Giugno 2004, Prot. DGVA.VIII/18301/P.I.8.d/388</b> - Ministero della Salute - "Ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968 concernente "Norme per la profilassi della peste suina africana" pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.44 del 19 febbraio 1968 - Chiarimenti." .....	166
<b>Circolare 10 Novembre 2003 n. 168</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari." .....	167
<b>Comunicazione 18 Giugno 2003, Prot. DGVA.IX/609/80.83/AG/1223</b> - Ministero della Salute - "Esecuzione presso gli esercizi per la vendita al dettaglio delle operazioni di affettatura o di porzionamento, e di preincarto o preconfezionamento dei prodotti di salumeria." .....	176
<b>Circolare 2 Agosto 2001 n. 167</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari." .....	177
<b>Circolare 12 Marzo 2001 n. 166</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Istruzioni in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari." .....	181
<b>Circolare 31 Marzo 2000 n. 165</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art.8 del decreto legislativo n.109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari." .....	184
<b>Comunicazione 21 Ottobre 1998, Prot. 600.9/21.66/2914</b> - Ministero della Sanità - "Confezionamento e vendita di formaggi freschi a pasta filata." .....	193
<b>Circolare 16 Gennaio 1996 n. 150</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata." .....	194
<b>Circolare 24 Aprile 1989 n. 136</b> - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato - "Confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata." .....	195

<b>Circolare 2 Dicembre 1985 n. 125 - Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato -</b>	
"Applicazione Legge 18/6/1985 n.321 sul confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata." .....	196

**NORMATIVA COMUNITARIA****Direttiva 2000/13/CE del 20 marzo 2000**

Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità. .... 197

**Direttiva 89/108/CEE del 21 dicembre 1988**

Direttiva del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. .... 218

**NORMATIVA COMUNITARIA - “LAVORI IN CORSO”****Posizione del Parlamento europeo definita in seconda lettura il 6 luglio 2011 in vista dell'adozione del regolamento (UE) n. .../2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli**

**alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 e abroga le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE e il regolamento (CE) n.608/2004. .... 223**



**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

## **DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.109**

### **Attuazione delle direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.**

Publicato nel *Supplemento Ordinario n.31*  
alla *Gazzetta Ufficiale n.39 del 17-02-1992 Serie Generale*

#### **MODIFICATO ED INTEGRATO DA**

- Errata Corrige (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.49 del 28-02-1992*)
- Decreto Legislativo 16-02-1993 n. 77 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.69 del 24-03-1993*)
- D.P.C.M. 06-02-1996 n. 175 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.76 del 30-03-1996*)
- D.P.C.M. 28-07-1997 n. 311 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.218 del 18-09-1997*)
- Legge 24-04-1998 n. 128 (Supp.Ord. n.88/L alla *Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.104 del 07-05-1998*)
- Decreto Legislativo 25-02-2000 n. 68 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.72 del 27-03-2000*)
- Decreto Legislativo 10-08-2000 n. 259 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.220 del 20-09-2000*)
- Decreto Legislativo n. 181 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.167 del 21-07-2003*)
- Decreto Legislativo n. 99 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.94 del 22-04-2004*)
- Decreto Legislativo n. 114 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.69 del 23-03-2006*)
- Decreto Legge 31-01-2007 n. 7 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.26 del 01-02-2007*) coordinato con la Legge di conversione n. 40 del 02-04-2007 (Supp.Ord. n.91/L alla *Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.77 del 02-04-2007*)
- Decreto Legislativo n. 178 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.252 del 29-10-2007*)
- Legge 07-07-2009 n. 88 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.161 del 14-07-2009 S.O.*)
- Decreto Legge 25-09-2009 n. 135 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.223 del 25-09-2009*) coordinato con la Legge di conversione n.166 del 20-11-2009 (Supp.Ord. n.215/L alla *Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.274 del 24-11-2009*)
- Legge 03-02-2011 n. 4 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.41 del 19-02-2011.*)

#### **IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art.45 della legge 29 dicembre 1990, n.428, recante delega al Governo per l'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, concernenti la etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché le diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 4 dicembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

#### **EMANA**

il seguente decreto legislativo :

#### **Capo I**

#### **DISPOSIZIONI GENERALI**



**Art. 1***( Campo di applicazione )*

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.

2. Si intende per:

- a) etichettatura 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, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;
- b) prodotto alimentare preconfezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;
- c) presentazione dei prodotti alimentari:
  - 1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
  - 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
  - 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
  - 4) l'ambiente nel quale sono esposti;
- d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;
- e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito "collettività".

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

**Art. 2***( Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari )*

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

- a) non 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;
- b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

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

**Art. 3**

*( Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati )*

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

- 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, nel caso in cui 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 dall'art.8.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

2 bis. L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.

3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.

5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.

5-bis. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera *m*).

**Art. 4**

*( Denominazione di vendita )*

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della Comunità europea ad esso applicabili. In mancanza di dette disposizioni la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano, che disciplinano il prodotto stesso.

1-bis. In assenza delle disposizioni di cui al comma 1, la denominazione di vendita è costituita dal nome consacrato da usi e consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare e, se necessario 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.

1-*ter*. È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine. Tuttavia, qualora questa non sia tale da consentire al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla sua natura e utilizzazione.

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

1-*quinquies*. Nella ipotesi di cui al comma 1-*quater*, il produttore, il suo mandatario o il soggetto responsabile dell'immissione sul mercato del prodotto, trasmette al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione tecnica ai fini dell'autorizzazione all'uso di una diversa denominazione da concedersi di concerto con i Ministeri della sanità e delle politiche agricole, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Con lo stesso provvedimento possono essere stabilite eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione.

2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.

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

4. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura "*irradiato*" ovvero "*trattato con radiazioni ionizzanti*".

5. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 3.

5-*bis*. I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 6, 11 e 13. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

## **Art. 5** ( *Ingredienti* )

1. Per ingrediente si intende 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.

2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:

- a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;
- b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più

categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito;

*b-bis*) la designazione «amido(i)» che figura nell'allegato I, ovvero quella «amidi modificati» di cui all'allegato II, deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine.

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

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

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

3. L'elenco degli ingredienti è costituito 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».

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.

5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

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

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

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

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo «in proporzione variabile».

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

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

10-*ter*. Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, purché costituiscano meno del 2% del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con la menzione «*contiene ... e/o ...*», se almeno uno dei due ingredienti sia presente nel prodotto finito.

11. Un ingrediente composto 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.

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

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

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

## Art. 6

### ( *Designazione degli aromi* )

1. Gli aromi sono designati con il termine di "aromi" oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.

2. Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.

3. Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

3-*bis*. In deroga a quanto previsto al comma 1, il chinino e la caffeina, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto composto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine «aroma».

3-*ter*. Nei prodotti che contengono più aromi tra i quali figurano 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».

3-*quater*. Quando una bevanda destinata al consumo tal quale o previa ricostituzione del prodotto concentrato o disidratato contiene caffeina, indipendentemente dalla fonte, in proporzione superiore a 150 mg/litro, la seguente menzione deve figurare sull'etichetta,

nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda: «Tenore elevato di caffeina». Tale menzione è seguita, tra parentesi e nel rispetto delle condizioni stabilite al comma 4 dell'articolo 14, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml. 3-*quinqüies*. Le disposizioni del comma 3-*quater* non si applicano alle bevande a base di caffè, di tè, di estratto di caffè o di estratto di tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine «caffè» o «tè».

## Art. 7

### (Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti)

#### 1. Non sono considerati ingredienti:

- a) i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
- b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli articoli 5, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n.283;
- c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in se, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione e che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;
- d) 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.
- d-bis) 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.

#### 2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;
- b) negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;
- c) 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 è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;
- d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;
- e) 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;
- f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

2-bis. Le esenzioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano nel caso di ingredienti indicati nell'allegato 2, sezione III.

#### 3. L'indicazione dell'acqua non è richiesta:

- a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
  - b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
  - c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.
4. Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lettere b) e c), quanto previsto dalla lettera a) del comma 12 dell'art.5 non si applica agli additivi.

## Art. 8

### *( Ingrediente caratterizzante evidenziato )*

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:
- a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
  - b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
  - c) qualora 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.
2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:
- a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:
    - 1) la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'articolo 9, comma 7;
    - 2) la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
    - 3) che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;
    - 4) che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
  - b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;
  - c) nei casi di cui all'articolo 5, commi 8 e 9.
- c-bis) nei casi in cui le indicazioni "edulcolorante/i" o con zucchero/i ed edulcolorante" accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'allegato 2, sezione II;
- c-ter) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale, ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77.
3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.
4. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.
5. Per i prodotti alimentari il cui tenore di acqua diminuisce a seguito di un trattamento termico o altro, la quantità indicata corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli



ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto, rispetto al prodotto finito. Tale quantità è espressa in percentuale.

5-bis. L'indicazione della percentuale è sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100 grammi di prodotto finito, quando la quantità dell'ingrediente o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicata nell'etichettatura superi il 100 per cento.

5-ter. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.

5-quater. La quantità degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione può essere indicata in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

5-quinquies. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.

5-sexies. Il presente articolo si applica fatte salve le disposizioni di cui al decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77, relativo all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

5-septies. In caso di indicazione obbligatoria ai sensi del presente articolo, è fatto altresì obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente caratterizzante evidenziato.

### **Art. 9** *( Quantità )*

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

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

3. La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

4. Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.

5. Le indicazioni di cui al comma 4 non sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e la quantità contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno almeno su uno di essi.

6. Nel caso di imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità è fornita menzionando la quantità totale ed il numero totale dei preimballaggi individuali.

Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crakers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.

7. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:

- a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
  - b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
  - c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
  - d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.
8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:
- a) 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;
  - b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;
  - c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.
9. I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume 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.
10. La quantità di prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

### Art. 10

( Termine minimo di conservazione )

1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro la fine*" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.
2. Il termine minimo di conservazione, che non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10-bis, è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.
3. Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso:
  - a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
  - b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
  - c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.
4. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.
5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:
  - a) gli ortofrutticoli 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;

- b) 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 22060091, 22060093, 22060099, ottenute da uva o mosto d'uva;
- c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) 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;
- e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- f) gli aceti;
- g) il sale da cucina;
- h) gli zuccheri allo stato solido;
- i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- m) i gelati monodose.

### **Art. 10 bis**

( *Data di scadenza* )

1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "*da consumarsi entro*" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.
2. La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta la enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.
3. Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, nonché per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
4. Per il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza è determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessa di avere efficacia ogni diversa disposizione relativa alla durabilità del latte.
5. È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione

### **Art. 11**

( *Sede dello stabilimento* )

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

2. 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.
3. Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.

## **Art. 12**

### *( Titolo alcolometrico )*

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volum e del prodotto considerato a quella temperatura.
2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo “% vol”, preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine “alcool” o dalla sua abbreviazione “alc.”.
3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:
  - a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;
  - b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;
  - c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;
  - d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere a), b) e c) .
4. Le tolleranze di cui al comma 3 si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti dal metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.
5. Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

## **Art. 13**

### *( Lotto )*

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.
3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.
4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.
5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.
6. L'indicazione del lotto non è richiesta:

- a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
  - b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
  - c) 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;
  - d) 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;
  - e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore ai 10 cm<sup>2</sup>.
7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese nonché la menzione di cui all'art.7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n.391, qualora conforme al disposto del comma 1.
8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

#### **Art. 14**

*( Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati )*

1. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.
2. L'obbligo di cui al comma 1 non si applica fino al 30 giugno 1999 per le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è impressa in modo indelebile una delle indicazioni riportate al comma 1.
3. Nel caso delle 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 nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore ai 10 cm<sup>2</sup> sono obbligatorie solo le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, la quantità e la data; in tale caso non si applica la disposizione di cui al comma 1.
4. Le indicazioni di cui all'art.3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.
5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art.3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.

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

7-bis. 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.

### **Art. 15**

*( Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura )*

1. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono riportare le indicazioni di cui all'art.3.

2. Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui alla lettere a) e b) del comma 1 dell'art.3, nonché il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

3. Le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

### **Art. 16**

*( Vendita dei prodotti sfusi )*

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

2. Sul cartello devono essere riportate:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n.187;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, 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.

4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri 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.
6. I prodotti dolciari preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.
7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.

#### **Art. 17**

*( Prodotti non destinati al consumatore )*

1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h).
2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.
- 2-bis. Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'articolo 3, comma 2.

#### **Art. 18**

*( Sanzioni )*

1. La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diciottomila.
2. La violazione delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento.
3. La violazione delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.
4. La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.
- 4-bis Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative.



## Capo II

## DISPOSIZIONI CONCERNENTI PRODOTTI PARTICOLARI

**Art. 19***( Birra )*

1. L'art. 2 della legge 16 agosto 1962, n.1354, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

“Art. 2. - 1. La denominazione “birra analcolica” è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume non inferiore a 3 e non superiore a 8.

2. La denominazione “birra leggera” o “birra light” è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume non inferiore a 5 e non superiore a 11.

3. La denominazione “birra” è riservata al prodotto con grado saccarometrico in volume superiore a 11; tale prodotto può essere denominato “birra speciale” se il grado saccarometrico in volume è superiore a 13 e “birra doppio malto” se il grado saccarometrico in volume è superiore a 15.”.

**Art. 20***( Burro )*

1. L'art. 4 della legge 23 dicembre 1956, n.1526, è sostituito dal seguente:

“Art. 4. - 1. Il burro destinato al consumo diretto deve essere posto in vendita in imballaggi preconfezionati ovvero in involucri ermeticamente chiusi all'origine ovvero in involucri sigillati.”.

**Art. 21***( Camomilla )*

1. L'art. 5 della legge 30 ottobre 1940, n.1724, è sostituito dal seguente:

“Art. 5. - 1. La camomilla deve rispondere ai tipi e alle caratteristiche fissati nella tabella annessa alla presente legge.”.

2. L'art. 6 della legge 30 ottobre 1940, n.1724, è sostituito dal seguente:

“Art. 6. - 1. La camomilla può essere venduta al consumatore solo in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.

2. L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo dell'indicazione del tipo di camomilla di cui alla tabella allegata.

3. Il prodotto ottenuto da infiorescenze o steli o da entrambi macinati può essere posto in commercio solo con la denominazione: “camomilla macinata industriale”.

**Art. 22***( Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari )*

1. L'art. 6 della legge 4 luglio 1967, n.580, è sostituito dal seguente:

“Art. 6. - 1. È denominata “farina di grano tenero” il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.”.

2. Ferme restando le norme in materia di panificazione e di alimenti surgelati l'art. 14 della legge 4 luglio 1967, n.580, è sostituito dal seguente:

“Art. 14. - 1. È denominato ‘pane’ il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

2. Il prodotto sottoposto a cottura parziale, surgelato o non, deve essere destinato al solo consumatore finale, purché in imballaggi preconfezionati recanti in etichetta, oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, la denominazione di pane completata dalla menzione ‘parzialmente cotto’ o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.”.

3. Al comma primo dell'art.16 della legge 4 luglio 1967, n.580, le parole: “Il contenuto in acqua del pane” sono sostituite da: “Il contenuto in acqua del pane a cottura completa”.

**Art. 23***( Formaggi freschi a pasta filata )*

1. Il decreto-legge 11 aprile 1986, n.98, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 giugno 1986, n.252, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata, è sostituito dal seguente:

“Art. 1. - 1. I formaggi freschi a pasta filata, quali fiordilatte, mozzarelle ed analoghi, possono essere posti in vendita solo se appositamente preconfezionati all'origine.

2. I formaggi freschi a pasta filata possono essere venduti nei caseifici di produzione preincartati.

3. Ai formaggi freschi a pasta filata si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, con la precisazione che, in relazione al tipo di preconfezione realizzata, detti prodotti possono riportare:

- a) l'indicazione della quantità del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo; oppure
- b) della quantità nominale se preconfezionati a gamma costante; oppure
- c) nessuna indicazione di quantità se preconfezionati a gamma unitaria variabile e pesati su richiesta e alla presenza dell'acquirente.”

**Art. 24***( Margarina e grassi idrogenati )*

1. L'art. 9 della legge 4 novembre 1951, n.1316, è sostituito dal seguente:

“Art. 9. - 1. La margarina ed i grassi idrogenati alimentari destinati al consumatore devono essere posti in vendita in imballaggi preconfezionati ovvero in involucri ermeticamente chiusi ovvero in involucri sigillati.”

**Art. 25***( Miele )*

**...Articolo non più operativo a seguito abrogazione della Legge 753/82 e sostituzione della medesima con il Decreto Legislativo 21 Maggio 2004 n.179 (Gazzetta Ufficiale n.168 del 20 luglio 2004 Serie Generale)...**

Il testo dell'art. 25 del Decreto Legislativo 109/92 nella sua ultima versione riportava:

1. L'art. 3, comma 5, della legge 12 ottobre 1982, n.753, introdotto dall'art. 51 della legge del 29 dicembre 1990, n.428, è sostituito dal seguente:  
 [“5. Inoltre per il miele di produzione extracomunitaria, commercializzato tal quale o miscelato con miele di produzione comunitaria, va indicato il Paese di produzione extracomunitaria, oltre alle indicazioni di cui all'art. 6, comma 1.”] \*Comma successivamente sostituito dall'art.52 comma 2° della Legge 24-04-1998 n.128 “Legge comunitaria 1998” direttamente nella Legge 12 Ottobre 1982 n.753-
2. L'art. 6 della legge 12 ottobre 1982, n.753, come modificato dall'art. 51 della legge del 29 dicembre 1990, n. 428, è sostituito dal seguente:  
 “Art. 6. - 1. Il miele destinato al consumatore deve essere confezionato in contenitori chiusi recanti le seguenti indicazioni:  
 a) la denominazione “miele”, per il prodotto definito al primo comma dell'art. 1, ovvero una delle denominazioni specifiche previste ai commi 3 e 4 dell'art. 1, secondo l'origine o il metodo di estrazione del prodotto; tuttavia il ‘miele in favo’, il ‘miele con pezzi di favo’, il ‘miele per pasticceria’, il ‘miele per l'industria’ ed il ‘miele di brughiera’ devono essere designati come tali;  
 b) la quantità netta o nominale;  
 c) il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;  
 d) la dicitura di identificazione del lotto.  
 2. La denominazione di vendita può essere completata da:  
 a) un'indicazione inerente all'origine vegetale o floreale, millefiori compreso, se il prodotto proviene soprattutto da tale origine e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;  
 b) un nome regionale, territoriale o topografico, se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata;  
 [c) l'indicazione «vergine integrale» qualora non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione e possieda le caratteristiche stabilite col decreto di cui all'art. 7.] \*\*Comma successivamente abrogato dall'art.52 comma 3° della Legge 24-04-1998 n.128 “Legge comunitaria 1998” direttamente nel testo normativo della Legge 12 Ottobre 1982 n.753-
3. Qualora il miele sia confezionato in imballaggi o recipienti di peso netto pari o superiori a 10 chilogrammi e non sia commercializzato al dettaglio, le indicazioni di cui al comma 1, lettere b) e c), possono figurare solo sui documenti commerciali di vendita.
4. Con proprio decreto, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, stabilisce le modalità per la tenuta di un registro di carico e scarico da parte di chi importa o utilizza miele di produzione extracomunitaria per la vendita sul mercato nazionale, qualora sia contenuto in recipienti di peso netto pari o superiori a 10 chilogrammi e stabilisce inoltre le modalità per la tenuta di un registro dal quale risultino le operazioni di miscelazione di detto miele.
5. Le indicazioni di cui ai commi 1, lettera a) e 2 devono figurare in lingua italiana.
6. Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da L. 500.000 a L. 5.000.000.”.

**Art. 26***( Olio di oliva e di semi )*

1. L'art. 7 della legge 27 gennaio 1968, n.35, è sostituito dal seguente:

“Art. 7. - 1. Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi.

2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica quando venga trasferito olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario.

3. Gli olii di oliva commestibili e gli olii di semi commestibili, fino a 10 litri, devono essere confezionati esclusivamente nelle quantità nominali unitarie seguenti espresse in litri: 0,10, 0,25, 0,50, 0,75, 1,00, 2,00, 3,00, 5,00, 10,00.”.

2. Sono abrogati:

a) gli articoli 2, comma primo, 8 e 9 della legge 27 gennaio 1968, n.35;

b) gli articoli 22 e 23, comma secondo, ultimo periodo del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n.2033, e successive modificazioni;

c) l'art.70 del regio decreto 1 luglio 1926, n.1361.

**Art. 27***( Pomodori pelati e concentrati di pomodoro )*

1. Gli articoli 4 e 5, commi terzo e quarto, del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975, n.428, sono abrogati.

2. L'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975, n.428, è sostituito dal seguente:

“Art. 7. - 1. I contenitori dei prodotti di cui al presente decreto, fabbricati in Italia e destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;

b) la sede dello stabilimento;

c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

2. Previa autorizzazione del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, è consentito l'uso di una sigla per l'indicazione di cui al comma 1, lettera a) e di un numero per l'indicazione di cui alla lettera b).

3. Le sigle ed i numeri previsti al comma 2 sono comunicati dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato al Ministero della sanità, al Ministero dell'agricoltura e foreste nonché all'Istituto nazionale per le conserve alimentari.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.”.

**Art. 28***( Riso )*

1. L'art. 1 della legge 18 marzo 1958, n.325, è sostituito dal seguente:

“Art. 1. - 1. Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

2. È tuttavia consentito l'utilizzo del nome riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla, non rispondente alla definizione di cui al comma 1 purché sia accompagnato dalla indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone, quali riso integrale, riso parboilet, riso soffiato”.

2. Il primo ed il secondo comma dell'art.5 della legge 18 marzo 1958, n.325, sono sostituiti dal seguente:

“Qualora il riso sia posto in vendita confezionato in imballaggi chiusi all’origine oltre alle indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura, sulle confezioni deve essere indicata la varietà e può essere indicato il gruppo di appartenenza”.

3. I commi secondo, terzo e quarto, dell’art.2, della legge 18 marzo 1958, n.325, sono sostituiti dai seguenti:

“Con decreto del Ministro dell’agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell’industria, del commercio e dell’artigianato è determinata la denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso, che formano parte integrante della denominazione di vendita.

Con lo stesso decreto saranno inoltre stabilite, per il riso, le caratteristiche di ciascuna varietà con la indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti.

Il decreto contenente le tabelle portanti le denominazioni e le indicazioni di cui ai precedenti commi deve essere annualmente pubblicato entro il 30 novembre”.

4. Il quinto comma dell’art.5 e l’art.7 della legge 18 marzo 1958, n.325, sono abrogati.

### **Art. 29**

*( Norme finali )*

1. Il presente decreto non si applica ai prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.

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

3. Le disposizioni del presente decreto possono essere modificate o integrate, in attuazione di norme comunitarie in materia con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri su proposta del Ministro dell’industria, del commercio e dell’artigianato di concerto con il Ministro della sanità.

3-bis. Le modifiche della sezione III dell’Allegato 2, rese necessarie per il recepimento di direttive comunitarie in materia, sono adottate con decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, previo parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e province autonome di Trento e di Bolzano, da esprimere entro trenta giorni dalla richiesta.

### **Art. 30**

*( Norme transitorie )*

1. È consentita fino al 30 giugno 1992 l’etichettatura dei prodotti alimentari in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n.322, o alle norme concernenti singole categorie di prodotti alimentari, salvo quanto espressamente previsto dai regolamenti comunitari relativi a singole categorie di prodotti.

2. È altresì consentito fino al 31 dicembre 1993 designare le sostanze aromatizzanti e le polveri lievitanti in conformità alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato da ultimo dal decreto ministeriale 24 luglio 1990, n.252, concernente la disciplina degli additivi consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

3. I prodotti alimentari etichettati ai sensi dei commi 1 e 2 possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

## ALLEGATI

## Allegato 1

**CATEGORIA DI INGREDIENTI PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA  
PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO**

Definizione	Designazione
Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva.	<Olio>, completata dal qualificativo <vegetale> o <animale>, a seconda dei casi ovvero dalla indicazione dell'origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo <idrogenato> deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato
Grassi raffinati.	<Grasso> o <materia grassa> completata dal qualificativo <vegetale> o <animale> a seconda dei casi ovvero dall'indicazione della origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo <idrogenato> deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato.
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali.	<Farina> seguita dalla enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica.	<Amido(i), fecola(e)>
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce.	<Pesce(i)>
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio.	<Formaggio(i)>
Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto	<Spezia(e) o miscela di spezie>
Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto.	<Pianta(e) aromatica(che) o miscela di piante aromatiche>
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare.	<Gomma base>
Pangrattato di qualsiasi origine.	<Pangrattato>
Qualsiasi categoria di saccarosio.	<Zucchero>
Destrosio anidro o monoidrato.	<Destrosio>
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato.	<Sciroppo di glucosio>
Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati, proteine del siero del latte) e loro miscele.	<Proteine del latte>
Burro di cacao di pressione, di torsione o raffinato.	<Burro di cacao>
Tutti i tipi di vino quali definiti nel regolamento 822/87/CE del Consiglio	<Vino>
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, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare.	<Carne(i), seguita(e) dal nome della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie>

1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:		
<i>SPECIE ANIMALE</i>	<i>GRASSO %</i>	<i>TESSUTO CONNETTIVO %</i>
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10
<p>2. Se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincide col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.</p> <p>3. Il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiprolina.</p> <p>4. Le percentuali di grasso e di connettivo si applicano sia nella designazione delle carni nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari sia per la determinazione della percentuale di cui all'articolo 8.</p> <p>5. Le "carni meccanicamente separate" sono escluse dalla definizione di "carne" di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.</p> <p>6. Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.</p> <p>7. Nel caso di utilizzazione di una miscela di carni di specie diverse, le percentuali di grasso e di connettivo sono proporzionali alle relative quantità.</p>		

## Allegato 2

### SEZIONE I

#### INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE

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

[1] Non è obbligatorio indicare il nome specifico o il numero CE.

[2] Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso.

## SEZIONE II

## ULTERIORI INDICAZIONI DA RIPORTARE NELLA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tipo o categoria di prodotti alimentari	Indicazione obbligatoria
a) Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti	<i>Confezionato in atmosfera protettiva</i>
b) Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i	<i>Con edulcorante/i</i> Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art.4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109
c) Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti	<i>Con zucchero/i ed edulcorante/i</i> Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art.4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109
d) Prodotti alimentari contenenti aspartame	<i>Contiene una fonte di fenilalanina</i>
e) Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%	<i>Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi</i>
f) Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l.	La dicitura « <i>contiene liquirizia</i> » va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine « <i>liquirizia</i> » figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione di vendita del prodotto. In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
g) Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: « <i>contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione</i> ». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
h) Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcool. (1)	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: « <i>contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione</i> ». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
(1) Tale livello si applica ai prodotti proposti pronti per il consumo o per la ricostituzione conformemente alle istruzioni del produttore	



### SEZIONE III

#### ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;</li> <li>b) maltodestrine a base di grano, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;</li> <li>c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;</li> <li>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.</li> </ul>
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;;</li> <li>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</li> </ul>
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati, tranne: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) olio e grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;</li> <li>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.</li> <li>c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</li> <li>d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</li> </ul>
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;</li> <li>b) lattitolo.</li> </ul>
8. Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoiesis</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, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati

**Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 68****Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.**

Publicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.72 del 27-03-2000 Serie Generale

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 5 febbraio 1999, n.25 e, in particolare, l'articolo 20 e l'allegato A;

Vista la direttiva 97/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, recante modifica della direttiva 79/112/CE, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità;

Tenuto conto della rettifica dell'articolo 9, paragrafo 2, della direttiva 79/112/CE del Consiglio del 18 dicembre 1978 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee L 32 del 22 aprile 1999;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 25 febbraio 2000;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, del tesoro, del bilancio e della programmazione economica, della sanità e delle politiche agricole e forestali;

EMANA il seguente decreto legislativo:

**Art. 1**

*Modifica all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, dopo la lettera m) è aggiunta la seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 2**

*Modifiche all'articolo 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sono apportate le seguenti modifiche:

a) il comma 1, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

b) dopo il comma 1, sono inseriti i seguenti:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 3**

*Modifica all'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo la lettera b), è aggiunta la seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 4**

*Modifica all'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 7, comma 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, la lettera a), è sostituita dalla seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 5**

*Modifica all'articolo 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. L'articolo 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 6**

*Modifica all'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, il comma 1 è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 7**

*Modifica all'articolo 17 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 17 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo il comma 2 è aggiunto il seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 8**

*Modifica all'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. L'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 9**

*Norme transitorie*

1. È consentito utilizzare, fino al 31 dicembre 2000, etichette e imballaggi non conformi alle disposizioni del presente decreto, purché conformi alle disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109; i prodotti così etichettati possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte .

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della repubblica Italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 25 febbraio 2000

**Decreto Legislativo 10 agosto 2000, n. 259****Attuazione della direttiva 1999/10/CE in materia  
di etichettatura dei prodotti alimentari.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.220 del 20-08-2000 Serie Generale

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n.526, e, in particolare, l'articolo 1 e l'allegato B ;

Vista la direttiva 1999/10/CE della Commissione, dell'8 marzo 1999, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'articolo 7 della direttiva 79/112/CE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come modificato dal decreto legislativo 25 febbraio 2000, n.68;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 30 marzo 2000;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 28 luglio 2000;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, del tesoro, del bilancio e della programmazione economica, della sanità e delle politiche agricole e forestali;

EMANA il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Modifiche all'articolo 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come modificato dall'articolo 5 del decreto legislativo 25 febbraio 2000, n.68, sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 2, dopo la lettera c), sono aggiunte le seguenti:

...*inserito nel testo richiamato*

b) il comma 5 è sostituito dai seguenti:

...*inserito nel testo richiamato*

**Art. 2***Modifiche all'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109*

1. All'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come modificato dall'articolo 6 del decreto legislativo 25 febbraio 2000, n.68, il comma 1 è sostituito dal seguente:

...*inserito nel testo richiamato*

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica Italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Courmayeur, addì 10 agosto 2000

**Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181****Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 167 del 21-07-2003 Serie Generale

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 27 della legge 1 marzo 2002, n.39, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;

Vista la direttiva 2001/101/CE della Commissione, del 26 novembre 2001, con la quale viene modificata la direttiva 2000/13/CE, per quanto riguarda la definizione di carne;

Vista la direttiva 2002/67/CE della Commissione, del 18 luglio 2002, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 novembre 2002;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 maggio 2003;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie, del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri della Salute, degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze e per gli affari regionali;

EMANA il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Campo di applicazione*

1. L'articolo 1, comma 1, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 2***Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari*

1. L'articolo 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 3***Indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati*

1. All'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto, infine, il seguente comma:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 4***Denominazione di vendita*

1. All'articolo 4, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto, infine, il seguente comma:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 5***Ingredienti*

1. L'articolo 5, comma 10, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 6***Designazione degli aromi*

1. All'articolo 6 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto, infine, i seguenti commi:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 7***Quantità*

1. Il comma 2 dell'articolo 9 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 8***Termine minimo di conservazione*

1. L'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 9***Data di scadenza*

1. Dopo l'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è inserito il seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 10***Sede dello stabilimento*

1. Il comma 1 dell'articolo 11 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 11***Lotto dei prodotti*

1. All'articolo 13, comma 7, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, le parole “..con la menzione del giorno, del mese e dell’anno...” sono sostituite dalle seguenti: “..con la menzione almeno del giorno e del mese..” *...inserite nel testo richiamato...*

**Art. 12***Imballaggi globali*

1. All'articolo 14 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto, infine, il seguente comma:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 13***Prodotti sfusi*

1. L'articolo 16 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 14***Formaggi freschi a pasta filata*

1. Il comma 3 dell'articolo 1 del decreto-legge 11 aprile 1986, n.98, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 giugno 1986 n.252, sostituito dall'articolo 23 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 15***Designazione delle carni*

1. All'allegato I del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto il seguente prodotto:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 16***Sanzioni*

1. L'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 17***Norme transitorie*

1. È consentita la vendita dei prodotti alimentari, confezionati fino al 30 giugno 2003, o fino al 30 giugno 2004 per i prodotti di cui all'articolo 6, con etichette non conformi alle disposizioni del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica Italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 23 giugno 2003



**Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99**

**Disposizioni in materia di soggetti e attività, integrità aziendale e semplificazione amministrativa in agricoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettere d), f), g), l), e), della Legge 7 marzo 2003, n.38**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.94 del 22-04-2004 Serie Generale*

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 1 della legge 7 marzo 2003, n.38;

Visti gli articoli 7 e 8 della legge 5 marzo 2001, n.57;

Visto il decreto legislativo 18 maggio 2001, n.228;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 19 dicembre 2003;

Vista la nota 4 marzo 2004, n.376 con la quale è stato inviato alla Commissione europea, in attuazione del regolamento (CE) n.659/1999 del 22 marzo 1999, del Consiglio, lo schema di decreto legislativo recante attuazione dell'articolo 1, comma 2, della legge 7 marzo 2003, n.38;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, reso il 15 gennaio 2004;

Acquisito il parere delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 25 marzo 2004;

Sulla proposta del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze, del lavoro e delle politiche sociali, della giustizia, per gli affari regionali e per le politiche comunitarie;

EMANA il seguente decreto legislativo:

*...OMISSIS...*

**Art. 18**

*Armonizzazione e razionalizzazione in materia di controlli e di frodi alimentari.*

*...omissis...*

4. All'articolo 18 del Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, è aggiunto il seguente comma:

"4-bis. Nelle materie di propria competenza, spetta all'Ispettorato centrale repressioni frodi l'irrogazione delle sanzioni amministrative.". *...inserito nel testo richiamato...*

*...omissis...*

**Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114****Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.69 del 23-03-2005 Serie Generale

Modificato ed integrato da:

D.L.gs 27-09-2007 n.178 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n.252 del 29-10-2007)

L. 07-07-2009 n.88 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n.161 del 14-07-2009 S.O.)

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, recante attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Vista la legge 4 febbraio 2005, n.11, recante norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo dell'Unione europea e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari, ed in particolare l'articolo 13;

Vista la legge 18 aprile 2005, n.62, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi comunitari derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee, ed in particolare, gli articoli 1, 2, comma 1, lettera f), 10, e l'Allegato B;

Vista la direttiva 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 2004/77/CE della Commissione, del 29 aprile 2004, che modifica la direttiva 94/54/CE per quanto riguarda l'etichettatura di taluni prodotti alimentari contenenti acido glicirrizico e il suo sale di ammonio;

Vista la direttiva 2005/26/CE della Commissione, del 21 marzo 2005, che integra talune disposizioni della direttiva 2003/89/CE;

Vista la direttiva 2005/63/CE della Commissione, del 3 ottobre 2005, che rettifica la direttiva 2005/26/CE;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 10 novembre 2005;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il parere nel termine previsto dall'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 3 febbraio 2006;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri della salute, delle politiche agricole e forestali, degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze e per gli affari regionali;

EMANA il seguente decreto legislativo:

**Art. 1*****Etichettatura degli ingredienti.***

1. Dopo il comma 2 dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sono inseriti i seguenti:

*...inseriti nel testo richiamato*

**Art. 2***Etichettatura di frutta, ortaggi e funghi.*

1. Il comma 8 dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 3***Ingredienti sostituibili.*

1. Dopo il comma 10 dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sono inseriti i seguenti:

*...inseriti nel testo richiamato*

**Art. 4***Deroghe per gli ingredienti composti.*

1. Il comma 12 dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è sostituito dal seguente:

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 5***Ingredienti assimilati agli additivi.*

1. All'articolo 7, comma 1, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo la lettera d), è aggiunta, in fine, la seguente:

*...inserita nel testo richiamato*

**Art. 6***Casi di esenzione.*

*...così modificato dall'art.1 del decreto legislativo 27 settembre 2007 n.178:*

1. All'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo il comma 2 è inserito il seguente: "2-bis. Le esenzioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano nel caso di ingredienti indicati all'allegato 2, sezione III. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta nel caso di formaggi, del burro, del latte e delle creme di latte fermentati, solo se utilizzati come prodotti finiti."

*...il testo originario dell'art.6 D.Lgvo 114/2006, riportava:*

1. All'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo il comma 1 è inserito il seguente: "1-bis. Le esenzioni di cui al comma 1 non si applicano nel caso di ingredienti indicati all'Allegato 2, sezione III."

*...le modifiche e le successive variazioni-integrazioni sono state inserite nel testo richiamato*

**Art. 7***Abrogazioni.*

1. Nell'Allegato 1 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sono soppresse le denominazioni «frutta candita» e «ortaggi» e le relative designazioni.

**Art. 8***Lista degli ingredienti allergenici.*

1. All'Allegato 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sono aggiunte la sezione III e la sezione IV (N.B. anche se la sezione IV del presente testo normativo non è stata abrogata, di fatto a seguito della Legge Comunitaria 2008 nel Decreto Legislativo 109/92 è stata esplicitamente abrogata) di cui all'Allegato I al presente decreto.

2. ...abrogato...(Legge comunitaria 2008)

3. ...abrogato...(Legge comunitaria 2008)

**Art. 9***Prodotti contenenti acido glicirrizico.*

1. La sezione II dell'Allegato 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è completata con l'aggiunta della categoria di prodotti indicata all'Allegato II al presente decreto.

**Art. 10***Sostanze diverse dagli ingredienti.*

1. Con decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle attività produttive, può essere definita, sulla base dei sistemi di rilevazione analitica disponibili, in attesa di norme comunitarie specifiche, la soglia al di sopra della quale deve essere indicata in etichetta la presenza di sostanze di cui alla sezione III dell'Allegato 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, diverse dagli ingredienti.

**Art. 11***Norme transitorie.*

1. Le etichette non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere utilizzate fino al 20 maggio 2006 per i prodotti di cui all'Allegato II e fino alla data di entrata in vigore del presente decreto negli altri casi; i prodotti etichettati entro tali date, in modo non conforme alle disposizioni del presente decreto, possono essere venduti fino all'esaurimento delle scorte.

**Art. 12***Clausola di cedevolezza.*

1. In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione, le norme del presente decreto, afferenti a materia di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano che non abbiano ancora provveduto al recepimento delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/26/CE e 2005/63/CE, si applicano sino alla data di entrata in vigore della normativa di attuazione adottata, nel

rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e dei principi fondamentali desumibili dal presente decreto, da ciascuna regione e provincia autonoma.

### **Art. 13**

#### *Clausola di invarianza della spesa.*

1. Dall'attuazione del presente decreto non derivano nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

## **Allegato I**

(previsto dall'art.8, comma 1)

### **Sezione III**

#### **ALLERGENI ALIMENTARI**

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
Crostacei e prodotti derivati;
Uova e prodotti derivati;
Pesce e prodotti derivati;
Arachidi e prodotti derivati;
Soia e prodotti derivati;
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
Frutta a guscio
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 illinoiesis</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;
Sedano e prodotti derivati;
Senape e prodotti derivati;
Semi di sesamo e prodotti derivati;
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
Lupini e Prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

## Sezione IV

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI TEMPORANEAMENTE  
ESCLUSI DALLA SEZIONE III**

Cereali contenenti glutine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio [1]</li> <li>- Maltodestrine a base di frumento [1]</li> <li>- Sciroppi di glucosio a base di orzo</li> <li>- Cereali utilizzati per la distillazione dell'alcool</li> </ul>
Uova	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino</li> <li>- Albumina (prodotta da uova) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro</li> </ul>
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi e per gli aromi</li> <li>- Gelatina di pesce utilizzata come chiarificante della birra, nel sidro e nel vino</li> </ul>
Soia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di grasso di soia raffinato [1]</li> <li>- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia</li> <li>- Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</li> </ul>
Latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool</li> <li>- Lactitolo</li> <li>- Prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro</li> </ul>
Frutta a guscio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutta a guscio utilizzata nei distillati di alcool</li> <li>- Frutta a guscio (mandorle e noci) utilizzate (come aromi) in alcool</li> </ul>
Sedano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di foglie e di semi di sedano</li> <li>- Oleoresina di sedano</li> </ul>
Senape	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di senape</li> <li>- Olio di semi di senape</li> <li>- Oleoresina di semi di senape</li> </ul>
(1) e prodotti simili sempre che il processo cui sono stati sottoposti non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto da cui sono derivati.	

**Allegato II**  
(previsto dall'art.9)

Tipo o categoria di prodotti alimentari	Indicazione obbligatoria
f) Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l.	La dicitura «contiene liquirizia» va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione di vendita del prodotto. In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
g) Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: «contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
h) Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcool. (1)	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: «contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione». In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
(1) Tale livello si applica ai prodotti proposti pronti per il consumo o per la ricostituzione conformemente alle istruzioni del produttore	

**Decreto Legge 31 gennaio 2007, n. 7**

**Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche, la nascita di nuove imprese, la valorizzazione dell'istruzione tecnico-professionale e la rottamazione di autoveicoli**

(titolo antecedente alla conversione in legge: *“Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese”*)

Publicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.26 dell' 1-02-2007 Serie Generale

**coordinato con la LEGGE di conversione 2 aprile 2007, n. 40**

**“Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 gennaio 2007, n.7, recante misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese”.**

Publicato nel Supplemento Ordinario n.91/L alla *Gazzetta Ufficiale* n.77 del 2-04-2007 Serie Generale

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 117 della Costituzione ed in particolare il comma secondo, lettere e), l) e m);

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di rimuovere ostacoli allo sviluppo economico e di adottare misure a garanzia dei diritti dei consumatori;

Ritenuta, altresì, la straordinaria necessità ed urgenza di intervenire per rendere più concorrenziali gli assetti del mercato e favorire la crescita della competitività del sistema produttivo nazionale, assicurando il rispetto dei principi comunitari;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 25 gennaio 2007;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, del Ministro dello sviluppo economico, del Vicepresidente del Consiglio dei Ministri, del Ministro della pubblica istruzione e del Ministro per le politiche europee, di concerto con i Ministri per gli affari regionali e le autonomie locali, dei trasporti, per le riforme e le innovazioni nella pubblica amministrazione, delle comunicazioni, delle infrastrutture, dell'economia e delle finanze e delle politiche agricole alimentari e forestali;

Emana il seguente decreto-legge:

**Capo I****Misure urgenti per la tutela dei consumatori****Art. 1**

*Ricarica nei servizi di telefonia mobile, trasparenza e libertà di recesso dai contratti con operatori telefonici, televisivi e di servizi internet.*

*...omissis...*

**Art. 1-bis.**

*Misure per il mercato delle telecomunicazioni.*

*...omissis...*

**Art. 2**

*Informazione sui prezzi dei carburanti e sul traffico lungo la rete autostradale e stradale.  
...omissis...*

**Art. 3**

*Trasparenza delle tariffe aeree.  
...omississ...*

**Art. 4**

*Data di scadenza dei prodotti alimentari.*

1. All'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, dopo il comma 2 è inserito il seguente:

«2-bis. L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.».

2. I soggetti tenuti all'apposizione dell'indicazione di cui al comma 1 si adeguano alle prescrizioni del medesimo comma entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto. I prodotti confezionati in data antecedente a quella dell'entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto possono essere immessi nel mercato fino allo smaltimento delle scorte.

**Art. 5**

*Misure per la concorrenza e per la tutela del consumatore nei servizi assicurativi.  
...omissis...*

**Art. 6**

*Semplificazione nel procedimento di cancellazione dell'ipoteca nei mutui immobiliari.  
...articolo soppresso dalla legge di conversione 2 aprile 2007, n.40...*

**Art. 7**

*Estinzione anticipata dei mutui immobiliari divieto di clausole penali.  
...omissis...*

**Art. 8**

*Portabilità del mutuo; surrogazione.  
...omissis...*

**Art. 8-bis.**

*Disposizioni a tutela dei cittadini utenti.  
...articolo inserito dalla legge di conversione 2 aprile 2007, n.40...*



**Capo II**

Misure urgenti per lo sviluppo imprenditoriale e la promozione della concorrenza

**Art. 9**

*Comunicazione unica per la nascita dell'impresa.  
...omissis...*

**Art. 10**

*Misure urgenti per la liberalizzazione di alcune attività economiche.  
...omissis...*

**Art. 11**

*Misure per il mercato del gas.  
...omissis...*

**Art. 12**

*Revoca delle concessioni per la progettazione e costruzione di linee ad alta velocità e nuova disciplina degli affidamenti contrattuali nella revoca di atti amministrativi.  
...articolo soppresso dalla legge di conversione 2 aprile 2007, n.40...*

**Art. 13**

*Disposizioni urgenti in materia di istruzione tecnico-professionale e di valorizzazione dell'autonomia scolastica. Misure in materia di rottamazione di autoveicoli. Semplificazione del procedimento di cancellazione dell'ipoteca per i mutui immobiliari. Revoca delle concessioni per la progettazione e la costruzione di linee ad alta velocità e nuova disciplina degli affidamenti contrattuali nella revoca di atti amministrativi. Clausola di salvaguardia. Entrata in vigore.  
...omissis...*

**Art. 14**

*Misure in materia di autoveicoli.  
...articolo soppresso dalla legge di conversione 2 aprile 2007, n.40...*

**Art. 15**

*Entrata in vigore.  
...articolo soppresso dalla legge di conversione 2 aprile 2007, n.40...*

**Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178**

**Disposizioni correttive ed integrative al D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE.**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.252 del 29-10-2007*

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, recante attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

Vista la legge 18 aprile 2005, n.62, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi comunitari derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee, ed in particolare gli articoli 1, comma 5, e 2, comma 1, lettera f), che prevedono la possibilità di emanare disposizioni integrative e correttive dei decreti legislativi di attuazione delle direttive di cui all'art.1;

Visto il decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 2006/142/CE della Commissione, del 22 dicembre 2006, con la quale viene integrato l'elenco degli allergeni di cui alla direttiva 2003/89/CE;

Ritenuta la necessità di emanare disposizioni integrative del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114, sia per meglio precisare le condizioni di esenzione dall'obbligo di indicazione degli ingredienti in etichetta, sia per dare attuazione alla direttiva 2006/142/CE, in applicazione dell'articolo 4 della legge n.62 del 2005;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 12 dicembre 2006;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, nella seduta del 25 gennaio 2007;

Acquisito il parere delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 21 settembre 2007;

Sulla proposta del Ministro per le politiche europee e del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole alimentari e forestali, e per gli affari regionali e le autonomie locali;

Emana

il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Casi di esenzione*

1. L'articolo 6 del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114, è sostituito dal seguente:

«1. All'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, dopo il comma 2 è inserito il seguente:

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

*...inserito nel testo richiamato*

**Art. 2***Integrazione allegato 1 sez. III*

1. All'allegato 1, sezione III, del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, sono aggiunti i seguenti ingredienti:

«Lupini e prodotti derivati;  
Molluschi e prodotti derivati.».

*...inseriti nel testo richiamato*

**Art. 3***Norme transitorie*

1. Le etichette non conformi a quanto previsto dall'articolo 1 possono essere utilizzate fino al 30 giugno 2008 e i prodotti così etichettati possono essere venduti fino al 23 dicembre 2008.

2. I prodotti di cui all'articolo 2 non conformi a quanto previsto dal presente decreto, etichettati prima del 23 dicembre 2008, possono essere venduti fino ad esaurimento delle scorte.

Dato a Roma, addì 27 settembre 2007

**Legge 7 luglio 2009, n. 88****Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 2008.**

Pubblicata nel S.O. della *Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n. 161 del 14-07-2009

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato:

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Promulga la seguente legge:

**Capo I****Disposizioni generali sui procedimenti per l'adempimento degli obblighi comunitari**

...omissis...

**Capo II****Disposizioni particolari di adempimento nonché principi e criteri specifici di delega legislativa****Art. 7**

*(Delega al Governo per il coordinamento delle disposizioni attuative della direttiva 2004/41/CE con la normativa vigente in materia di alimenti e mangimie con i regolamenti (CE) nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e 183/2005)*

...omissis...

...omissis...

**Art. 16**

*(Modifiche alla legge 8 luglio 1997, n. 213, e al decreto legislativo 29 gennaio 2004, n. 58)*

1. Alla legge 8 luglio 1997, n.213, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 1, dopo il comma 1, è inserito il seguente:

«1-bis. Tutte le carcasse o mezzene di bovini di età non superiore a dodici mesi alla macellazione sono classificate dai responsabili delle strutture di macellazione ai sensi dell'allegato XI-bis del regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, e dell'articolo 2 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 8 agosto 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.240 del 13 ottobre 2008»;

b) il comma 1 dell'articolo 3 è sostituito dal seguente:

«1. Salvo che il fatto costituisca reato, il titolare dello stabilimento, che viola l'obbligo di identificazione e di classificazione di cui all'articolo 1, commi 1 e 1-bis, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 18.000»;

c) il comma 2 dell'articolo 3 è sostituito dal seguente:

«2. Il titolare dello stabilimento che utilizza una marchiatura o etichettatura difforme da quanto previsto dall'articolo 2 del regolamento di cui al decreto del Ministro per le politiche

agricole 4 maggio 1998, n.298, e dall'articolo 2 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 8 agosto 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.240 del 13 ottobre 2008, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 1.000 a euro 6.000».

2. All'articolo 5 del decreto legislativo 29 gennaio 2004, n.58, dopo il comma 1, è inserito il seguente:

«1-bis. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore o l'organizzazione, come definiti dall'articolo 12 del regolamento (CE) n.1760/2000, che in ogni fase della produzione e della commercializzazione non apponga, o apponga in maniera errata, sulle carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi un'etichetta recante le indicazioni obbligatorie, previste dagli articoli 13, paragrafi 2 e 5, e 14 del medesimo regolamento, e dal punto IV dell'allegato XI-bis del regolamento (CE) n.1234/2007, secondo le modalità indicate dagli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n.1825/2000 e dall'articolo 3 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 8 agosto 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.240 del 13 ottobre 2008, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 12.000 euro».

### **Art. 17**

*(Disposizioni per l'applicazione del regolamento (CE) n.110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e del regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002)*

1. Al fine di dare attuazione al regolamento (CE) n.110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, in materia di bevande spiritose, la lettera a) del comma 1 dell'articolo 12 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n.297, è abrogata.

2. Le imprese di condizionamento sono tenute a indicare nell'etichetta l'origine degli oli extravergini di oliva e degli oli di oliva vergini, ai sensi del regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, e successive modificazioni.

3. I frantoi oleari e tutti i soggetti che commercializzano gli oli extravergini di oliva e gli oli di oliva vergini sono tenuti al rispetto delle prescrizioni e alla tenuta della documentazione, stabilita secondo le modalità di cui al comma 5, per l'identificazione dell'origine del prodotto e per la verifica della conformità alle indicazioni facoltative, qualora utilizzate, di cui al citato regolamento (CE) n.1019/2002, e successive modificazioni.

4. Ai controlli previsti dal presente articolo provvede l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

5. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono determinate le modalità di attuazione del presente articolo e dell'articolo 23 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n.2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n.562, e successive modificazioni.

6. Il Governo, fatte salve le norme penali vigenti, è delegato ad adottare, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, le disposizioni sanzionatorie amministrative per le violazioni delle disposizioni di cui al presente articolo e al citato regolamento (CE) n.1019/2002, e successive modificazioni.

7. Dall'attuazione delle disposizioni di cui al presente articolo non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato.

**Art. 18**

*(Modifiche all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1986, n.898, in tema di sanzioni amministrative e penali in materia di aiuti comunitari nel settore agricolo)*  
...omissis...

**Art. 19**

*(Disposizioni per il parziale recepimento della direttiva 2007/61/CE che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana)*

1. L'articolo 2 del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n.49, di attuazione della direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana, è abrogato.

**Art. 20**

*(Disposizioni per l'attuazione della direttiva 2008/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 marzo 2008)*  
...omissis...

...omissis...

**Art. 27**

*(Disposizioni per l'attuazione della direttiva 2007/68/CE)*

1. In attuazione della direttiva 2007/68/CE della Commissione, del 27 novembre 2007, che modifica l'allegato III-bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto concerne l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari, all'Allegato 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) la sezione III è sostituita dalla seguente:

«Sezione III

Allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;
- b)** la sezione IV è abrogata.
2. È autorizzata la commercializzazione, fino ad esaurimento delle scorte, dei prodotti alimentari, conformi alle disposizioni del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114, immessi sul mercato od etichettati prima del 31 maggio 2009.
3. All'articolo 29 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è aggiunto, in fine, il seguente comma:
- «3-bis. Le modifiche della sezione III dell'Allegato 2, rese necessarie per il recepimento di direttive comunitarie in materia, sono adottate con decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, previo parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da esprimere entro trenta giorni dalla richiesta».
4. Sono abrogati l'articolo 8, commi 2 e 3, del decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, ed il secondo periodo del comma 2-bis dell'articolo 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni.

### **Art. 28**

*(Delega al Governo per la modifica della disciplina in materia di composizione e denominazione degli estratti alimentari e dei prodotti affini, in esecuzione della sentenza della Corte di giustizia delle Comunità europee del 19 giugno 1990, nella causa C-177/89) ...omissis...*

*...omissis...*

**Art. 37**

*(Disposizioni relative all'attuazione dei regolamenti (CE) n.1234/2007 del Consiglio e n.589/2008 della Commissione, per quanto riguarda la commercializzazione delle uova, nonché delle direttive 1999/74/CE del Consiglio e 2002/4/CE della Commissione, concernenti la protezione delle galline ovaiole)*

1. Qualora i centri d'imballaggio delle uova, definiti all'articolo 1 del regolamento (CE) n.589/2008 della Commissione, del 23 giugno 2008, non soddisfino più le condizioni previste dall'articolo 5 del medesimo regolamento, si applicano i provvedimenti amministrativi della revoca e della sospensione dell'autorizzazione.
2. In caso d'inosservanza delle disposizioni contenute nella specifica normativa comunitaria e nazionale, sempre che il fatto non costituisca reato, si applicano le seguenti sanzioni:
  - a) da euro 300 a euro 1.800 a carico di chiunque, senza le prescritte autorizzazioni:
    - 1) effettui l'imballaggio, il reimballaggio e la classificazione di uova in categorie di qualità e di peso;
    - 2) svolga l'attività di raccoglitore, oppure produca o commercializzi uova;
  - b) da euro 200 a euro 1.200 nei confronti di coloro che mescolano, al fine di venderle, le uova di gallina con quelle di altre specie;
  - c) da euro 750 a euro 4.500 nei confronti degli operatori che omettono o non aggiornano o non tengono correttamente o non conservano, per almeno dodici mesi, ai sensi dell'articolo 23 del regolamento (CE) n.589/2008, le registrazioni di cui agli articoli 20, 21 e 22 del medesimo regolamento, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali applicative;
  - d) da euro 150 a euro 900 nei confronti dei titolari dei centri di imballaggio e dei raccoglitori che omettono di comunicare alla regione o provincia autonoma di appartenenza ed al competente dipartimento del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, entro trenta giorni dall'avvenimento, le variazioni tecniche, societarie o d'indirizzo e la cessazione dell'attività;
  - e) da euro 150 a euro 900 a carico, a seconda dei casi, dei titolari dei centri d'imballaggio, dei produttori e, limitatamente agli articoli 14 e 16, relativi rispettivamente all'utilizzo della dicitura «EXTRA» e alla vendita di uova sfuse, a carico dei rivenditori, per la violazione dei seguenti articoli del regolamento (CE) n.589/2008:
    - 1) articoli 2 e 4, relativi alle caratteristiche qualitative, al divieto di trattamenti per la conservazione ed ai criteri di classificazione delle uova;
    - 2) articolo 5, relativo alla dotazione di attrezzature dei centri d'imballaggio;
    - 3) articoli 6 e 11, relativi ai termini temporali per la lavorazione delle uova e alla stampigliatura degli imballaggi e delle uova;
    - 4) articoli 7, 12, 14, 16, 17 e 18, relativi all'etichettatura degli imballaggi e delle uova;
  - f) da euro 750 a euro 4.500 nei confronti di coloro che violano le norme di cui agli articoli 8, 13, 19 e 30 del regolamento (CE) n.589/2008, relative alla stampigliatura delle uova importate da Paesi terzi o scambiate con Paesi comunitari, all'indicazione della durata minima ed al reimballaggio;
  - g) da euro 200 a euro 1.200 nei confronti di coloro che omettono di riportare una o più diciture obbligatorie ai sensi della normativa vigente oppure violano quanto prescritto agli articoli 7, 8, 9 e 10 del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 novembre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.297 del 22 dicembre 2007, relativi all'uso di diciture facoltative;
  - h) da euro 750 a euro 4.500 nei confronti dei titolari dei centri d'imballaggio e dei produttori che violano le norme sulla stampigliatura delle uova con il codice del produttore, di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio, del



22 ottobre 2007, ed all'articolo 9 del regolamento (CE) n.589/2008, nonché all'articolo 15 del regolamento (CE) n.589/2008, relativo all'indicazione del tipo di alimentazione.

3. Per le sanzioni di cui al comma 2, gli importi si intendono aumentati del doppio se la partita di merce irregolare è superiore alle 50.000 uova.

4. In caso di reiterazione della violazione, le sanzioni di cui al comma 2 sono aumentate da un terzo alla metà.

5. Per l'applicazione delle sanzioni si applica il procedimento previsto dalla legge 24 novembre 1981, n.689.

6. Nel caso di partite di uova commercializzate che risultano non conformi alle disposizioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale, l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) attua le disposizioni di cui all'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.589/2008, fino a quando la partita stessa non è in regola.

7. Con apposito accordo tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono definite, nell'ambito delle rispettive competenze, le modalità di attuazione delle disposizioni di cui al comma 1, nonché modalità uniformi per l'attività di controllo ai fini dell'irrogazione delle sanzioni amministrative di cui ai commi 2, 3 e 4.

8. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esercita il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo tramite l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) che è anche l'Autorità competente, ai sensi dell'articolo 17 della legge 24 novembre 1981, n.689, ad irrogare le sanzioni amministrative pecuniarie previste dal comma 2 del presente articolo.

9. Al fine di dare piena attuazione alle direttive 1999/74/CE del Consiglio, del 19 luglio 1999, e 2002/4/CE della Commissione, del 30 gennaio 2002, concernenti la protezione delle galline ovaiole, il Governo è delegato ad adottare, entro diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, uno o più decreti legislativi recanti disposizioni per la riorganizzazione del settore nazionale della produzione di uova, in conformità ai seguenti principi e criteri direttivi:

- a) interventi per la riconversione, delocalizzazione in aree conformi alle norme urbanistiche o acquisizione di strutture di allevamento che adottano, al momento della realizzazione, le norme relative alla protezione delle galline ovaiole allevate in batteria o con sistemi alternativi (a terra o all'aperto), come indicato dalla direttiva 1999/74/CE sul benessere degli animali;
- b) priorità agli interventi di riconversione, delocalizzazione o acquisizione di allevamenti il cui beneficiario autonomamente adotta disciplinari di produzione che migliorano ulteriormente le condizioni di benessere animale previste dalla direttiva 1999/74/CE;
- c) realizzazione di filiere certificate che integrano le varie fasi del ciclo produttivo: allevamento, produzione di mangime, lavorazione, trasformazione e distribuzione dei prodotti finiti (uova fresche od ovoprodotti);
- d) priorità per le filiere integrate e certificate che utilizzano materie prime di provenienza esclusivamente nazionale;
- e) priorità per la realizzazione di filiere integrate per la produzione di uova e ovoprodotti biologici;
- f) interventi per l'acquisizione e la ristrutturazione di mangimifici e strutture di stoccaggio specifici a supporto delle filiere di produzione;
- g) interventi per l'ammodernamento e la realizzazione di impianti di calibratura, selezione e produzione di ovoprodotti;
- h) interventi per la promozione e la commercializzazione di uova e ovoprodotti italiani sui mercati esteri;

- i) interventi per favorire la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti in collaborazione con università e centri di ricerca;
- l) interventi per il trattamento e la valorizzazione delle eiezioni tramite il recupero di energia.

10. Dopo l'articolo 3 del decreto legislativo 29 luglio 2003, n.267, è inserito il seguente: «Art. 3-bis. -(Adeguamento degli impianti) - 1. La realizzazione e l'adeguamento degli impianti, al fine della sostituzione delle gabbie di cui al numero 1 dell'allegato C, possono avvenire con il ricorso alle misure di cui agli accordi di programma quadro, promossi dalle regioni e sottoscritti ai sensi del comma 203 dell'articolo 2 della legge 23 dicembre 1996, n.662, e successive modificazioni, oppure ai contratti di filiera e di distretto previsti dal decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 1 agosto 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.226 del 29 settembre 2003».

11. Dalle disposizioni di cui ai commi 9 e 10 non derivano nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

...omissis...

#### **Art. 40**

*(Disposizioni per l'accreditamento dei laboratori di autocontrollo del settore alimentare)*

1. Le disposizioni del presente articolo si applicano ai:
  - a) laboratori non annessi alle imprese alimentari che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari;
  - b) laboratori annessi alle imprese alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per conto di altre imprese alimentari facenti capo a soggetti giuridici diversi.
2. I laboratori di cui al comma 1, lettere a) e b), di seguito indicati come «laboratori», devono essere accreditati, secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, per le singole prove o gruppi di prove, da un organismo di accreditamento riconosciuto e operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011.
3. Con apposito accordo tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, nell'ambito delle rispettive competenze, sono definite le modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione in appositi elenchi dei laboratori, nonché modalità uniformi per l'effettuazione delle verifiche ispettive finalizzate alla valutazione della conformità dei laboratori ai requisiti di cui al comma 2.
4. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri né minori entrate a carico della finanza pubblica.
5. Le amministrazioni interessate svolgono le attività previste dal presente articolo con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.
6. Le spese relative alle procedure di riconoscimento, alle iscrizioni, agli aggiornamenti e alle cancellazioni relative all'elenco dei laboratori sono poste a carico delle imprese secondo tariffe e modalità di versamento da stabilire con successive disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio, determinato mediante apposito accordo tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

...omissis...

**Decreto Legge 25 settembre 2009, n. 135**  
**Disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi comunitari e per l'esecuzione di sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.223 del 25-09-2009 Serie Generale*

**coordinato con la LEGGE di conversione 20 novembre 2009, n. 166**

**“Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 settembre 2009, n.135, recante disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi comunitari e per l'esecuzione di sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee.”**

*Pubblicato nel Supplemento Ordinario n.215/L alla Gazzetta Ufficiale n.274 del 24-11-2009 Serie Generale*

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 77, 87 e 117 della Costituzione;

Visto l'articolo 10 della legge 4 febbraio 2005, n.11;

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di emanare disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti da atti normativi comunitari, da sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee e da procedure di infrazione comunitaria pendenti nei confronti dello Stato italiano;

Viste le deliberazioni del Consiglio dei Ministri, adottate nelle riunioni del 9 e del 18 settembre 2009;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro per le politiche europee, di concerto con i Ministri della giustizia, degli affari esteri, dell'economia e delle finanze, dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, del lavoro, della salute e delle politiche sociali, della difesa, delle infrastrutture e dei trasporti, dello sviluppo economico, per i rapporti con le regioni, dell'istruzione, dell'università e della ricerca e delle politiche agricole alimentari e forestali;

Emana

il seguente decreto-legge:

**da Art. 1 ad Art. 5 bis.**

...omissis...

**Art. 6**

*Modifiche al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, recante attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*

1. All'allegato 2, sezione III, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come modificato dal comma 1 dell'articolo 27 della legge 7 luglio 2009, n.88, sono apportate le seguenti modificazioni:

- a) al punto 1, lettera a), le parole: «incluso destrosio e prodotti derivati, purché» sono sostituite dalle seguenti: «incluso destrosio, nonché prodotti derivati purché»;
- b) al punto 1, lettera b), le parole: «a base di grano e prodotti derivati, purché» sono sostituite dalle seguenti: «a base di grano, nonché prodotti derivati purché»;
- c) al punto 6, lettera a), le parole: «grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché» sono sostituite dalle seguenti: «grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché».

2. Resta fermo quanto previsto dal comma 3-bis dell'articolo 29 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come introdotto dal comma 3 dell'articolo 27 della legge 7 luglio 2009, n.88.

da **Art. 7** ad **Art. 8 bis**.

...omissis...

#### **Art. 9**

*Modifiche al decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193, recante attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*

1. All'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193, in fine, è aggiunto il seguente periodo:

«Per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa, che si avvale delle strutture tecnico-sanitarie istituite presso gli organi di vigilanza militare.».

da **Art. 10** ad **Art. 15**

*Eliminazione dell'obbligo di nominare un rappresentante fiscale residente in Italia per le imprese assicurative di altri Stati membri - Procedura d'infrazione n.2008/4421*

...omissis...

#### **Art. 16**

*Made in Italy e prodotti interamente italiani*

1. Si intende realizzato interamente in Italia il prodotto o la merce, classificabile come made in Italy ai sensi della normativa vigente, e per il quale il disegno, la progettazione, la lavorazione ed il confezionamento sono compiuti esclusivamente sul territorio italiano.

2. Con uno o più decreti del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con i Ministri delle politiche agricole alimentari e forestali, per le politiche europee e per la semplificazione normativa, possono essere definite le modalità di applicazione del comma 1.

3. Ai fini dell'applicazione del comma 4, per uso dell'indicazione di vendita o del marchio si intende la utilizzazione a fini di comunicazione commerciale ovvero l'apposizione degli stessi sul prodotto o sulla confezione di vendita o sulla merce dalla presentazione in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica e fino alla vendita al dettaglio.

4. Chiunque fa uso di un'indicazione di vendita che presenti il prodotto come interamente realizzato in Italia, quale «100% made in Italy», «100% Italia», «tutto italiano», in qualunque lingua espressa, o altra che sia analogamente idonea ad ingenerare nel consumatore la convinzione della realizzazione interamente in Italia del prodotto, ovvero segni o figure che inducano la medesima fallace convinzione, al di fuori dei presupposti previsti nei commi 1 e 2, è punito, ferme restando le diverse sanzioni applicabili sulla base della normativa vigente, con le pene previste dall'articolo 517 del codice penale, aumentate di un terzo.

5. All'articolo 4, comma 49, della legge 24 dicembre 2003, n.350, dopo le parole: «pratiche commerciali ingannevoli» sono inserite le seguenti: «, fatto salvo quanto previsto dal comma 49-bis,».

6. Dopo il comma 49 dell'articolo 4 della legge 24 dicembre 2003, n.350, sono aggiunti i seguenti:

«49-bis. Costituisce fallace indicazione l'uso del marchio, da parte del titolare o del licenziatario, con modalità tali da indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine, senza che gli stessi siano accompagnati da indicazioni precise ed evidenti sull'origine o provenienza estera o comunque sufficienti ad evitare qualsiasi fraintendimento del consumatore sull'effettiva origine del prodotto, ovvero senza essere accompagnati da attestazione, resa da parte del titolare o del licenziatario del marchio, circa le informazioni che, a sua cura, verranno rese in fase di commercializzazione sulla effettiva origine estera del prodotto. Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 10.000 ad euro 250.000. 49-ter. È sempre disposta la confisca amministrativa del prodotto o della merce di cui al comma 49-bis, salvo che le indicazioni ivi previste siano apposte, a cura e spese del titolare o del licenziatario responsabile dell'illecito, sul prodotto o sulla confezione o sui documenti di corredo per il consumatore.».

7. Le disposizioni di cui ai commi 5 e 6 si applicano decorsi quarantacinque giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

8. L'articolo 17, comma 4, della legge 23 luglio 2009, n.99, è abrogato.

8-bis. Al fine di consentire una maggiore competitività dei prodotti agro-alimentari italiani e sostenere il made in Italy, dopo il comma 2 dell'articolo 1 del decreto legislativo 19 novembre 2004, n.297, sono inseriti i seguenti:

«2-bis. Non si realizza la fattispecie sanzionabile ai sensi del comma 2 nel caso in cui il soggetto immesso nel sistema di controllo sia stato autorizzato alla smarchiatura ai sensi del regolamento emanato, previa approvazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, dal Consorzio di tutela ovvero, in mancanza del provvedimento di riconoscimento del Consorzio, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e non abbia usufruito, per il prodotto smarchiato, di contributi pubblici. Con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sono individuate le condizioni e le modalità legate all'attività di smarchiatura. 2-ter. L'autorizzazione alla smarchiatura del prodotto deve essere comunicata dal soggetto interessato all'organismo di controllo e non esonera dagli obblighi pecuniari nei confronti del Consorzio di tutela e della struttura di controllo».

da **Art. 17** ad **Art. 20 ter.**

...omissis...

## **Art. 21**

### *Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

## **Allegato 1**

(articolo 19-bis, comma 1)

...omissis...

**Legge 3 febbraio 2011, n. 4****Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari.**

Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.41 del 19-02-2011*

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato:

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Promulga la seguente legge:

**Art. 1***Estensione dei contratti di filiera e di distretto a tutto il territorio nazionale*

1. All'articolo 66 della legge 27 dicembre 2002, n.289, e successive modificazioni, il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Al fine di favorire l'integrazione di filiera del sistema agricolo e agroalimentare e il rafforzamento dei distretti agroalimentari, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nel rispetto della programmazione regionale, di concerto con il Ministero dello sviluppo economico, promuove, nel limite finanziario complessivo fissato con deliberazione del CIPE in attuazione degli articoli 60 e 61 della presente legge e nel rispetto dei criteri di riparto territoriale stabiliti dalla medesima deliberazione del CIPE, ovvero nei limiti finanziari fissati dall'articolo 1, comma 354, della legge 30 dicembre 2004, n.311, e successive modificazioni, nonché dagli eventuali altri stanziamenti previsti dalla legge, contratti di filiera e di distretto a rilevanza nazionale con gli operatori delle filiere, ivi comprese le forme associate di cui all'articolo 5 del decreto legislativo 27 maggio 2005, n.102, finalizzati alla realizzazione di programmi di investimenti aventi carattere interprofessionale, in coerenza con gli orientamenti comunitari in materia di aiuti di Stato in agricoltura».

**Art. 2***Rafforzamento della tutela e della competitività dei prodotti a denominazione protetta e istituzione del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata*

1. All'articolo 6 della legge 11 aprile 1974, n. 138, è aggiunto, in fine, il seguente comma:

«Le sanzioni di cui ai commi primo e secondo sono raddoppiate se la violazione riguarda prodotti a denominazione protetta ai sensi dei regolamenti (CE) n.509/2006 e n.510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o se la violazione riguarda locali in cui sono lavorati i predetti prodotti».

2. Al fine di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori e di evitare che siano indotti in errore, è vietata nelle etichettature delle miscele di formaggi l'indicazione di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP), tranne che tra gli ingredienti, a condizione che per ciascun formaggio DOP la percentuale utilizzata non sia inferiore al 20 per cento della miscela e che ne sia stata data comunicazione al relativo consorzio di tutela, che può verificarne l'effettivo utilizzo nella percentuale dichiarata; in ogni caso,

l'indicazione tra gli ingredienti deve essere riportata utilizzando i medesimi caratteri, dimensioni e colori delle indicazioni concernenti gli altri ingredienti.

3. È istituito il «Sistema di qualità nazionale di produzione integrata», di seguito denominato «Sistema». Il Sistema è finalizzato a garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti. Il Sistema assicura che le attività agricole e zootecniche siano esercitate in conformità a norme tecniche di produzione integrata, come definita al comma 4; la verifica del rispetto delle norme tecniche è eseguita in base a uno specifico piano di controllo da organismi terzi accreditati secondo le norme vigenti.

4. Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. I requisiti e le norme tecniche che contraddistinguono la produzione integrata, nonché le procedure di coordinamento da seguire da parte delle regioni e delle province autonome che hanno già istituito il sistema di produzione integrata nei propri territori, sono definiti con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. I prodotti conformi al Sistema possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo. Il decreto di cui al secondo periodo prevede le opportune forme di coordinamento in relazione a eventuali segni distintivi già adottati dalle regioni o dalle province autonome per la produzione integrata.

5. L'adesione al Sistema è volontaria ed è aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli.

6. Con successivi provvedimenti, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, provvede a istituire, al proprio interno, un organismo tecnico-scientifico, eventualmente organizzato in gruppi di lavoro omogenei per materia, con il compito di definire:

- a) il regime e le modalità di gestione del Sistema;
- b) la disciplina produttiva;
- c) il segno distintivo con cui identificare i prodotti conformi al Sistema;
- d) adeguate misure di vigilanza e controllo.

7. Ai componenti dell'organismo tecnico-scientifico di cui al comma 6 non è corrisposto alcun emolumento, indennità o rimborso di spese.

8. Le disposizioni del presente articolo divengono efficaci dopo il completamento della procedura di notifica alla Commissione europea.

9. All'attuazione dei commi 3, 4, 5 e 6 si provvede nell'ambito delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

### **Art. 3**

*Disposizioni per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni italiane di qualità nonché misure sanzionatorie per la produzione e per il commercio delle sementi e degli oli*

1. All'articolo 1, comma 1, del decreto-legge 25 maggio 1994, n.313, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 luglio 1994, n.460, e successive modificazioni, dopo le parole: «del Corpo forestale dello Stato» sono inserite le seguenti: «, del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari» e dopo le parole: «di sicurezza pubblica» sono inserite le seguenti:

«nonché di vigilanza, prevenzione e repressione delle frodi nel settore agricolo, alimentare e forestale».

2. Al fine di rafforzare l'azione di repressione delle frodi alimentari e di valorizzare le produzioni di qualità italiane, alla legge 25 novembre 1971, n.1096, e successive modificazioni, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) l'articolo 31 è sostituito dal seguente:

«Art. 31. - 1. A chiunque esercita la produzione a scopo di vendita di prodotti sementieri senza l'autorizzazione prescritta dall'articolo 19 del decreto legislativo 19 agosto 2005, n.214, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2000 a euro 6000.

2. Si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2000 a euro 6000, nel caso di violazione delle norme relative alla detenzione dei prodotti sementieri nei locali adibiti alla vendita, previste all'articolo 13»;

b) l'articolo 32 è sostituito dal seguente:

«Art. 32. - 1. A chiunque omette di tenere o tiene irregolarmente i registri di carico e scarico prescritti dagli articoli 5 e 18 si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2000 a euro 6000.

2. Nel caso di violazione delle disposizioni relative alle condizioni per l'immissione in commercio dei prodotti sementieri di cui agli articoli 10, secondo comma, 11, 12, primo comma, e 17, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 2000 a euro 6000, salvo quanto disposto dall'articolo 33»;

c) l'articolo 33 è sostituito dal seguente:

«Art. 33. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti sementieri non rispondenti ai requisiti stabiliti, o non rispondenti a quelli indicati sulla merce, o pone in vendita miscugli in casi non consentiti ovvero pone in commercio prodotti importati in confezioni non originali o riconfezionati senza l'osservanza delle disposizioni di cui agli ultimi tre commi dell'articolo 17, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma stabilita in misura proporzionale di euro 40 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotti sementieri e comunque per un importo non inferiore a euro 4000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, la sanzione prevista al comma 1 si applica a chi vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti sementieri non sottoposti al controllo prescritto per la categoria nella quale essi risultano classificati.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da euro 4000 a euro 6000 in caso di violazione delle norme della presente legge per le quali non sia prevista una specifica sanzione»;

d) l'articolo 35 è sostituito dal seguente:

«Art. 35. - 1. Indipendentemente dalle sanzioni amministrative previste dagli articoli precedenti, nel caso di grave infrazione delle norme contenute nella presente legge o in caso di recidiva può essere disposta la sospensione o la revoca dell'autorizzazione prevista dall'articolo 19 del decreto legislativo 19 agosto 2005, n.214.

2. La sospensione o la revoca dell'autorizzazione sono applicate dai servizi fitosanitari regionali a seguito di segnalazione da parte del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

3. Si applicano in ogni caso le disposizioni dell'articolo 7 del decreto legislativo 30 dicembre 1999, n.507».

3. Al regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n.2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n.562, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 41:



- 1) al primo comma, dopo le parole: «è tenuto a fornire,» sono inserite le seguenti: «a titolo gratuito,»;
- 2) il terzo comma è abrogato;
- b) dopo l'articolo 47 è inserito il seguente:  
«Art. 47-bis. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 20, primo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.  
2. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque produce, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 21, quarto comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.  
3. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque produce, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 23, primo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 200 a euro 1500 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.  
4. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti in violazione di quanto stabilito dall'articolo 23, secondo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3000»;
- c) l'articolo 54 è abrogato.
4. Alla legge 13 novembre 1960, n.1407, sono apportate le seguenti modificazioni:
  - a) l'articolo 8 è sostituito dal seguente:  
«Art. 8. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque viola le disposizioni dell'articolo 5 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 400 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare.  
2. Se il fatto è di lieve entità, la sanzione è diminuita fino alla metà.  
3. Se il fatto è commesso dal produttore diretto che abbia venduto modeste quantità del suo prodotto, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria fino a euro 1500»;
  - b) l'articolo 9 è sostituito dal seguente:  
«Art. 9. - 1. A chiunque viola le disposizioni dell'articolo 6, secondo comma, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3000».
5. L'articolo 4 della legge 24 luglio 1962, n.1104, è sostituito dal seguente:  
«Art. 4. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, a chiunque viola le disposizioni dell'articolo 1 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 1032 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto irregolare».

#### **Art. 4**

##### *Etichettatura dei prodotti alimentari*

1. Al fine di assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, nonché al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari, è obbligatorio, nei limiti e secondo le procedure di cui al presente articolo, riportare nell'etichettatura di tali prodotti, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza e, in conformità alla normativa dell'Unione europea, dell'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di organismi geneticamente modificati in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo finale.

2. Per i prodotti alimentari non trasformati, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza riguarda il Paese di produzione dei prodotti. Per i prodotti alimentari trasformati, l'indicazione riguarda il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti.

3. Con decreti interministeriali del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del Ministro dello sviluppo economico, d'intesa con la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281, e successive modificazioni, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale nei settori della produzione e della trasformazione agroalimentare e acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari, previo espletamento della procedura di cui agli articoli 4, paragrafo 2, e 19 della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, e successive modificazioni, sono definite le modalità per l'indicazione obbligatoria di cui al comma 1, nonché le disposizioni relative alla tracciabilità dei prodotti agricoli di origine o di provenienza del territorio nazionale. In sede di prima applicazione, il procedimento di cui al presente comma è attivato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

4. Con i decreti di cui al comma 3 sono altresì definiti, relativamente a ciascuna filiera, i prodotti alimentari soggetti all'obbligo dell'indicazione di cui al comma 1 nonché il requisito della prevalenza della materia prima agricola utilizzata nella preparazione o produzione dei prodotti.

5. All'articolo 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, è aggiunto, in fine, il seguente comma:

«5-septies. In caso di indicazione obbligatoria ai sensi del presente articolo, è fatto altresì obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente caratterizzante evidenziato».

6. Fatte salve le competenze del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le regioni dispongono i controlli sull'applicazione delle disposizioni del presente articolo e dei decreti di cui al comma 3, estendendoli a tutte le filiere interessate.

7. Al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione degli illeciti in materia agroambientale, nonché di favorire il contrasto della contraffazione dei prodotti agroalimentari protetti e le azioni previste dall' articolo 18, comma 1, della legge 23 luglio 2009, n.99, all'articolo 5, comma 1, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale, di cui al decreto legislativo 28 luglio 1989, n.271, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «nonché del Corpo forestale dello Stato».

8. Nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano, le sezioni di polizia giudiziaria sono composte anche dal personale con qualifica di polizia giudiziaria appartenente ai rispettivi corpi forestali regionali o provinciali, secondo i rispettivi ordinamenti, previa intesa tra lo Stato e la regione o provincia autonoma interessata.

9. All' articolo 2, comma 6, del decreto-legge 6 maggio 2002, n.83, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 luglio 2002, n.133, e successive modificazioni, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «,nonché, limitatamente alle persone appartenenti all'Amministrazione centrale delle politiche agricole alimentari e forestali, del Corpo forestale dello Stato».

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti alimentari non etichettati in conformità alle disposizioni del presente articolo e dei decreti di cui al comma 3 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1600 euro a 9500 euro.

11. A decorrere dalla data di entrata in vigore del primo dei decreti di cui al comma 3 del presente articolo, è abrogato l'articolo 1-bis del decreto-legge 24 giugno 2004, n.157, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2004, n.204.

12. Gli obblighi stabiliti dal presente articolo hanno effetto decorsi novanta giorni dalla data di entrata in vigore dei decreti di cui al comma 3. I prodotti etichettati anteriormente alla data di cui al periodo precedente e privi delle indicazioni obbligatorie ai sensi del presente articolo possono essere venduti entro i successivi centottanta giorni.

### **Art. 5**

#### *Presentazione dei prodotti alimentari*

1. Per i prodotti alimentari di cui all'*articolo 4*, comma 1, ottenuti da materie prime agricole prodotte in Italia o negli altri Paesi comunitari ed extracomunitari, le informazioni relative al luogo di origine o di provenienza delle stesse materie prime sono necessarie al fine di non indurre in errore il consumatore medio ai sensi del codice di cui al decreto legislativo 6 settembre 2005, n.206.

L'omissione delle informazioni di cui al presente articolo costituisce pratica commerciale ingannevole ai sensi dell'articolo 22 del citato codice di cui al decreto legislativo n.206 del 2005, e successive modificazioni.

### **Art. 6**

#### *Misure sanzionatorie per la produzione e per il commercio dei mangimi*

1. L'articolo 22 della legge 15 febbraio 1963, n.281, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«Art. 22. - 1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo prodotti disciplinati dalla presente legge non rispondenti alle prescrizioni stabilite, o risultanti all'analisi non conformi alle dichiarazioni, indicazioni e denominazioni, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1500 euro a 15000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita, mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo prodotti disciplinati dalla presente legge contenenti sostanze di cui è vietato l'impiego, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 8000 euro a 30000 euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio o prepara per conto di terzi o, comunque, per la distribuzione per il consumo sostanze vietate o prodotti, con dichiarazioni, indicazioni e denominazioni tali da trarre in inganno sulla composizione, specie e natura della merce, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 20000 euro a 66000 euro.

4. Le sanzioni previste dai commi 2 e 3 si applicano anche all'allevatore che detiene e somministra i prodotti richiamati ai medesimi commi».

2. L'articolo 23 della legge 15 febbraio 1963, n.281, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«Art. 23. - 1. In caso di reiterazione della violazione delle disposizioni previste dall'articolo 22, commi 2 e 3, l'autorità competente dispone la sospensione dell'attività per un periodo da tre giorni a tre mesi.

2. Se il fatto è di particolare gravità e da esso è derivato pericolo per la salute umana, l'autorità competente dispone la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio. Il titolare dello stabilimento o dell'esercizio non può ottenere una nuova autorizzazione allo svolgimento della stessa attività o di un'attività analoga per la durata di cinque anni».

**Art. 7***Disposizioni per la rilevazione della produzione di latte di bufala*

1. Al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi dei consumatori e di garantire la concorrenza e la trasparenza del mercato, gli allevatori bufalini sono obbligati ad adottare strumenti per la rilevazione, certa e verificabile, della quantità di latte prodotto giornalmente da ciascun animale, secondo le modalità disposte con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni interessate.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.110****Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana**

Pubblicato nel *Supplemento Ordinario n.31*  
alla *Gazzetta Ufficiale n.39 del 17-02-1992 Serie Generale*

MODIFICATO ED INTEGRATO DA  
Errata Corrige (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.95 del 23-04-1992*)

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/108/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità;

**EMANA**

il seguente decreto legislativo :

**Art.1*****Campo di applicazione***

1. Il presente decreto disciplina la produzione, la distribuzione e la vendita degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.
2. I gelati non sono considerati alimenti surgelati.

**Art.2***Definizione*

1. Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari:
  - a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto «surgelazione», che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C;
  - b) commercializzati come tali.

**Art. 3***Materie prime*

1. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.
2. La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.
3. Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nei limiti stabiliti dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n.283 .
4. Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta di additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nelle quantità massime stabilite, per i corrispondenti prodotti non surgelati, dai decreti ministeriali emanati ai sensi degli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n.283 .

**Art. 4***Temperature*

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C.
2. Sono tuttavia tollerate:
  - a) durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto;
  - b) durante la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore, fluttuazioni verso l'alto della temperatura del prodotto non superiori a 3°C.

**Art. 5***Mezzi criogeni*

1. I mezzi criogeni che possono essere usati per contatto diretto con gli alimenti da surgelare sono:
  - a) aria;
  - b) azoto;
  - c) anidride carbonica.
2. I criteri di purezza dei mezzi criogeni sono stabiliti con decreto del Ministro della sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, in attuazione di disposizioni comunitarie.

**Art. 6****Produzione ed immagazzinamento**

1. La produzione ed il confezionamento degli alimenti surgelati devono avvenire in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente, ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n.283.
2. Per i prodotti della pesca le operazioni preliminari possono essere effettuate a bordo delle navi purché seguite da immediata surgelazione e da idoneo confezionamento temporaneo; le successive operazioni di lavorazione o di confezionamento devono essere effettuate negli stabilimenti autorizzati di cui al comma 1 ovvero su navi officina riconosciute idonee dalla competente autorità sanitaria locale nel rispetto delle condizioni stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 4.
3. Per operazioni preliminari si intendono operazioni manuali o meccaniche quali la decapitazione, la depinnazione, la decaudazione, la eviscerazione, il dissanguamento.
4. Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro della marina mercantile, sono stabiliti i requisiti che devono possedere le navi officina.
5. I locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica della temperatura che misurino, frequentemente e ad intervalli regolari la temperatura dell'aria. Le registrazioni devono essere datate e conservate dagli operatori almeno per un anno.

**Art. 7*****Confezionamento degli alimenti surgelati destinati al consumatore***

1. Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività analoghe.

**Art. 8****Etichettatura degli alimenti surgelati destinati al consumatore**

1. Fermo restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità e integrazioni:
  - a) la denominazione di vendita, completata dal termine «surgelato»;
  - b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
  - c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
  - d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
  - e) l'indicazione del lotto.
2. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe.

**Art. 9***Etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore*

1. L'etichettatura degli alimenti surgelati non destinati al consumatore, nè ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e collettività analoghe, comporta le seguenti diciture:
  - a) la denominazione di vendita completata dal termine «surgelato»;
  - b) la qualità netta espressa in unità di massa;
  - c) l'indicazione del lotto;
  - d) il nome o la ragione sociale e la sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità europea.
2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul contenitore o sulla confezione, o su un'etichetta appostavi.

**Art. 10***Importazione alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE*

1. Fermo restando le disposizioni comunitarie relative alle condizioni per l'importazione di determinati prodotti, gli alimenti surgelati provenienti da Paesi non appartenenti alla CEE sono ammessi all'importazione nel territorio nazionale solo se presentano i seguenti requisiti:
  - a) siano prodotti secondo normative equivalenti a quelle del presente decreto;
  - b) siano stati prodotti in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità nazionali ed inclusi in elenchi ufficiali notificati dalle autorità del Paese interessato.

**Art. 11***Trasporti ed apparecchiature frigorifere nella fase di vendita*

1. I veicoli ed i contenitori adibiti al trasporto degli alimenti surgelati e gli armadi e banchi frigoriferi destinati alla vendita di tali prodotti devono essere muniti dei necessari dispositivi intesi a garantire il mantenimento della temperatura nei termini previsti dal presente decreto.
2. L'art. 4 della Legge 27 gennaio 1968, n. 32 è così sostituito:  
« Art.4 – Con decreto del Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della Sanità sono stabilite le disposizioni da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati nonché le caratteristiche richieste per gli armadi ed i banchi frigoriferi destinati alla conservazione ed alla vendita degli alimenti surgelati. Fino alla data di entrata in vigore del suddetto decreto si applica la normativa vigente. ».

**Art. 12***Metodo di controllo delle temperature*

1. Il metodo per il controllo a sondaggio delle temperature e le modalità di prelevamento dei campioni sono determinati in attuazione di disposizioni comunitarie in materia, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità.

**Art. 13**

1. I decreti di cui agli articoli 5, comma 2, 6, comma 4, 11, comma 2, e 12 sono adottati ai sensi dell'art. 17 della legge 23 agosto 1988, n.400.



**Art. 14**

1. L'art. 2 della Legge 27 gennaio 1968, n. 32 è sostituito dal seguente:

«Art.2 – 1. L'autorizzazione amministrativa è concessa per l'unica voce alimenti surgelati. 2.Gli alimenti surgelati non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere posti in vendita fino al 30 giugno 1992. 3.È abrogata ogni disposizione incompatibile o in contrasto con il presente decreto.».

2. Gli alimenti surgelati non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere posti in vendita fino al 30 giugno 1992.

3. È abrogata ogni disposizione incompatibile o in contrasto con il presente decreto.

**Art. 15****Sanzioni**

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni previste dall'art. 3 e 6, comma 1, sono puniti con l'arresto sino ad un anno e con l'ammenda da lire 60 mila a lire 60 milioni.

2. Si applicano agli additivi impiegati ai sensi dell'art. 3 nella produzione di alimenti surgelati, le disposizioni contenute negli articoli 5 e 6, comma 4, della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche ed integrazioni.

3. Le infrazioni alle disposizioni degli articoli 8 e 9 sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, le infrazioni alle disposizioni previste dagli articoli 4, 7 e 11, commi 1 e 2, sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire sei milioni.

5. L'infrazione al disposto degli articoli 5, 6, commi 2 e 5, 10 e 14, comma 2, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire sei milioni a lire trentasei milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 27 gennaio 1992

COSSIGA

Andreotti, Presidente del Consiglio dei Ministri

Romita, Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie

De Michelis, Ministro degli affari esteri

Martelli, Ministro di grazia e giustizia

Carli, Ministro del tesoro

Bodrato, Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato

De Lorenzo, Ministro della sanità

Visto, il Guardasigilli: Martelli

N.B. : Le violazioni previste come reato dall'art.15 del presente decreto legislativo, sono state trasformate in illeciti amministrativi dall'art. 1, Decreto Legislativo 30 dicembre 1999, n.507, in attuazione della delega contenuta nella Legge 25 giugno 1999, n.205. Vedasi altresì l'art. 93 del D.Lgs. 30 dicembre 1999, n.507, nel quale sono indicate le autorità competenti ad applicare le sanzioni amministrative per le violazioni depenalizzate.

P.S.: Per le modalità di campionamento e i metodi di analisi relativi al controllo delle temperature degli alimenti surgelati vedasi D.M. 25.09.1995, n.493 e successive modifiche ed integrazioni, nonché Regolamento CE 37/2005.

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**D.P.R. 23 giugno 1993 n.283****Regolamento relativo alle denominazioni legali  
di alcuni prodotti da forno**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 185 del 09-08-1993 Serie Generale

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visto l'art. 87, quinto comma, della Costituzione;

Ritenuta la necessità di riservare denominazioni legali ai prodotti da forno indicati nell'art. 9, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 27 gennaio 1992, n.109;

Visto l'art.17, comma 1, lettera c), della legge 23 agosto 1988, n.400;

Uditi i pareri del Consiglio di Stato, espressi nell'adunanza generale del 6 dicembre 1990 e del 28 gennaio 1993;

Viste le deliberazioni del Consiglio dei Ministri, adottate nelle riunioni del 6 novembre 1991 e dell'11 giugno 1993;

Sulla proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Emana il seguente regolamento:

**Art. 1****Crackers**

1. La denominazione «crackers» è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

2. I crackers sono ottenuti per stampaggio ed il loro tenore di umidità non può essere superiore al 7 per cento in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 per cento in valore assoluto.

**Art. 2****Fette biscottate**

1. La denominazione «fette biscottate» è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

2. Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7 per cento in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 per cento in valore assoluto.

**Art. 3**  
*Crostini*

1. La denominazione «crostini» è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.
2. Il tenore di umidità dei crostini non può essere superiore al 10 per cento in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 per cento del valore assoluto.

**Art. 4**  
*Commercializzazione in Italia dei prodotti  
fabbricati in altri Paesi membri della CEE*

1. I prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri della CEE denominati crackers, fette biscottate e crostini, possono essere liberamente commercializzati in Italia, anche se non conformi alle caratteristiche indicate nel presente regolamento.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 23 giugno 1993

SCALFARO

Ciampi  
Presidente del consiglio dei Ministri

Savona  
Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO MINISTERIALE 20 dicembre 1994****Schema di cartello unico degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia venduti sfusi.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 304 del 30-12-1994 Serie Generale

**IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO**

Visto l'art.16 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, concernente l'attuazione delle direttive comunitarie relative all'etichettatura, alla presentazione ed alla pubblicità dei prodotti alimentari;

Visto l'art. 47 della legge 22 febbraio 1994, n.146, relativa alle disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee;

Ritenuta la necessità di dare attuazione al suddetto art. 47 della legge n.146/1994, provvedendo alla elaborazione dello schema di cartello unico per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia;

Visto il proprio decreto 19 settembre 1994 con il quale è stato già indicato lo schema di cartello unico per tali prodotti;

Considerata la necessità di modificare detto decreto per adeguarlo a quanto prescritto dall'art.14, comma 1, della direttiva n.79/112/CE del Consiglio del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore nonché la relativa pubblicità;

Emana il seguente decreto:

**Art. 1**

1. Il cartello unico ed i cartelli unici, ai fini e per gli effetti dell'art.16, commi 3, 4 e 5, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, devono essere realizzati secondo gli schemi allegati.

2. La disposizione del comma 1 non preclude la possibilità di predisporre cartelli di maggiore dettaglio in relazione alla tipologia dei prodotti venduti.

**Art. 2**

1. La lista degli ingredienti ed il relativo ordine ponderale decrescente sono indicativi; spetta al venditore stabilire detta lista ed il relativo ordine, riferito ai gruppi di prodotti indicati sullo schema di cartello, di cui agli allegati, eventualmente adattato alla propria produzione, cancellando gli ingredienti non utilizzati ed aggiungendo gli altri utilizzati.

2. Il presente decreto non preclude la possibilità di riportare l'elenco degli ingredienti per singoli prodotti accanto alla relativa denominazione di vendita.

**Art. 3**

1. I semilavorati o preparati, utilizzati nella preparazione dei prodotti di cui al presente decreto, devono essere menzionati col nome dei singoli ingredienti che li compongono.
2. Tali ingredienti, qualora coincidano con quelli utilizzati dal fabbricante del prodotto finito, devono essere menzionati una sola volta.

**Art. 4**

1. Il decreto ministeriale 19 settembre 1994 citato nelle premesse è abrogato.

**Art. 5**

1. Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore novanta giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

**ALLEGATO 1**

PRODOTTI DELLA GELATERIA	
Gruppo	Ingredienti
Gelati al latte e derivati	Latte, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, panna, uova, caffè, cacao, cioccolato, vaniglia, grasso vegetale, olio vegetale, aromi, addensanti..., coloranti
Gelati alla frutta e agli ortaggi	Acqua, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, latte, frutta e ortaggi, aromi, addensanti..., coloranti
Gelati ai cereali	Acqua, latte, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, panna, cereali, uova, addensanti..., coloranti
Semifreddi	Latte, panna, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, uova, pan di Spagna, cacao, cioccolato, caffè, amarena, nocciola, alcool, aromi, addensanti..., coloranti..

**ALLEGATO 2**

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA	
Gruppo	Ingredienti
Pasticceria fresca e dolci freschi	Farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale, strutto, latte, panna, frutta, cioccolato, vino liquoroso, acqua, confettura di frutta, gelatina di frutta, riso, mandorle, cacao, uva sultanina, caffè, ricotta, amido, fecola, lievito, agenti lievitanti..., sale, aromi, spezie, coloranti...
Pasticceria e biscotteria secca – Paste lievitate	Farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale, strutto, latte, cioccolato, alcool, vino liquoroso, confettura di frutta, gelatina di frutta, acqua, mandorle, cacao, uva sultanina, amido, fecola, lievito, agenti lievitanti..., sale, aromi, spezie, coloranti...
Pasticceria salata	Farina di grano tenero, olio vegetale, olio di oliva, strutto, burro, uova, prosciutto cotto, formaggio, ortaggi, malto, aceto di vino, senape, piante aromatiche, agrumi, gelatina di frutta, lievito, zucchero, sale, aromi, spezie, coloranti...

## ALLEGATO 3

PRODOTTI DELLA PANETTERIA E DA FORNO	
Gruppo	Ingredienti
Pane e grissini (*)	Farina di grano tenero, di grano duro, di segale, di mais, di orzo..., acqua, lievito, sale
Pane e grissini speciali (*)	Farina di grano tenero, di grano duro, di segale, di mais, di orzo..., olio di oliva, strutto, miele, zibibbo..., acqua, lievito, sale, emulsionanti..
Prodotti da forno (*)	Farina di grano tenero, di grano duro, di segale, di mais, di orzo..., olio di oliva, strutto, miele, zibibbo..., acqua, lievito, sale, emulsionanti..
Pizza	Farina di grano tenero, pomodoro, acqua, olio vegetale, lievito, strutto, sale, piante aromatiche, spezie

(\*) La denominazione di vendita da riportare accanto ai diversi tipi di pane e di prodotti da forno deve essere conforme a quanto prescritto dalla Legge 4 luglio 1967, n.580 e dal Decreto del Presidente della Repubblica 23 giugno 1967, n.283.

## ALLEGATO 4

PASTA ALIMENTARE FRESCA	
Gruppo	Ingredienti
Pasta alimentare fresca (**)	Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche, sale, correttori di acidità...
Pasta alimentare fresca speciale (**)	Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche, spinaci, sale, noce moscata, correttori di acidità...
Pasta alimentare fresca speciale con ripieno (**)	Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche, carne suina, carne bovina, ricotta, formaggio, ortaggi, pesce, funghi, sale, noce moscata, spezie, aromi, conservanti..., correttori di acidità..., esaltatori di sapidità...

(\*\*) La denominazione di vendita dei diversi tipi di pasta deve essere conforme a quanto prescritto dalla Legge 4 luglio 1967, n.580 e dal Decreto Ministeriale 27 settembre 1967 e successive modifiche.

## ALLEGATO 5

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO	
Gruppo	Ingredienti
Gastronomia	Pane, farina di grano tenero, olio vegetale, grasso animale, carne bovina, carne suina, carne di volatile, pesce, prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, ortaggi, malto, aceto di vino, senape, sale, piante aromatiche, spezie, gelatina animale, aromi

**nota dell'autore** = le indicazioni riportate nelle precedenti tabelle devono considerarsi come indicative, nella realizzazione pratica devono considerarsi gli ingredienti effettivamente utilizzati e quanto previsto dal vigente decreto legislativo 27.01.1992 n.109 con particolare riferimento alle modifiche ed integrazioni intervenute a seguito del decreto legislativo n.114 dell' 8.02.2006 attuazione delle direttive CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

N.B.

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

## **DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178**

### **Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 165 del 18-07-2003 Serie Generale

#### **IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'articolo 28 della legge 1 marzo 2002, n.39, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 12 marzo 2003;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 maggio 2003;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute e delle politiche agricole e forestali;

Emana il seguente decreto legislativo:

#### **Art. 1**

##### *Campo di applicazione*

1. Il presente decreto disciplina le denominazioni di vendita, le relative definizioni e le caratteristiche di fabbricazione, nonché l'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, definiti all'allegato I.

2. Il presente decreto non si applica al ripieno dei prodotti di cui all'allegato I punti 7 e 10 qualora esso sia diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato.

#### **Art. 2**

##### *Ingredienti aggiuntivi*

1. Ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10 possono essere aggiunti i grassi vegetali, diversi dal burro di cacao, definiti nell'allegato II. L'aggiunta di grassi vegetali non può superare il 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao.

2. Ai prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, possono essere aggiunte altre sostanze commestibili, ad eccezione dei grassi animali e dei preparati che ne contengano, salvo siano stati ottenuti esclusivamente da latte.

3. Ai prodotti di cui all'allegato I, punti 8 e 9, possono essere aggiunti farine, fecole o amidi.
4. Ai prodotti di cui all'allegato I, punti 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti che non imitino il sapore del cioccolato naturale e delle sostanze grasse del latte.
5. La quantità delle sostanze commestibili aggiunte non deve superare il 40 per cento del peso totale del prodotto finito, salvo i casi in cui sia diversamente prescritto.

### **Art. 3**

#### *Calcolo delle percentuali*

1. I tenori minimi stabiliti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 8 e 9, sono calcolati previa sottrazione del peso degli ingredienti indicati all'articolo 2, commi 2, 3 e 4. Per i prodotti di cui all'allegato I, punti 7 e 10, i tenori minimi sono calcolati sottraendo anche il peso del ripieno.
2. Per i prodotti di cui all'allegato I, punti 7 e 10, il tenore di cioccolato è calcolato in rapporto al peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

### **Art. 4**

#### *Zuccheri*

1. Nella preparazione dei prodotti di cui all'allegato I, oltre agli zuccheri disciplinati dalla legge 31 marzo 1980, n.139, possono essere utilizzati anche altri tipi di zucchero.

### **Art. 5**

#### *Etichettatura*

1. L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato di cui all'allegato I è disciplinata dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, nonché dalle disposizioni del presente decreto.
2. Le denominazioni di vendita elencate all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti.
3. Quando i prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7 e 10, sono venduti in assortimento, le denominazioni di vendita possono essere sostituite dalla denominazione «cioccolatini assortiti» oppure «cioccolatini ripieni assortiti» o da una denominazione simile. In tal caso l'elenco degli ingredienti sull'etichetta può essere unico per tutti i prodotti che costituiscono l'assortimento.
4. L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato definiti all'allegato I, punti 2, lettere e) e d), 3, 4, 5, 8 e 9, indica il tenore di sostanza secca totale di cacao con i termini: «cacao: ... % min».
5. Per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, lettere b) e d) secondo periodo, l'etichettatura indica il tenore di burro di cacao.
6. Le denominazioni di vendita «cioccolato», «cioccolato al latte» e «cioccolato di copertura», previste nell'allegato I, possono essere completate da espressioni o aggettivi relativi a criteri di qualità, sempre che i prodotti in questione contengano:
  - a) nel caso del «cioccolato», non meno del 43 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26 per cento di burro di cacao;
  - b) nel caso del «cioccolato al latte», non meno del 30 per cento di sostanza secca totale di cacao e del 18 per cento di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o



totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5 per cento di grassi del latte;

c) nel caso del «cioccolato di copertura», non meno del 16 per cento di cacao secco sgrassato.

7. I prodotti che, a norma dell'articolo 2, comma 1, contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, recano sull'etichettatura la menzione «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao», non sostituibile da altre espressioni, anche se aventi lo stesso significato.

8. La menzione di cui al comma 7 deve figurare accanto alla denominazione di vendita, nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo, con caratteri di grandezza non inferiore a quelli dell'elenco degli ingredienti, in grassetto, ben visibile e chiaramente leggibile; la denominazione di vendita può figurare anche altrove, anche se non accompagnata dalla menzione di cui al comma 7.

9. I prodotti elencati all'allegato I, qualora utilizzati quali ingredienti, devono essere designati, nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito, col nome ivi indicato. È vietato utilizzare detti nomi per indicare prodotti che non siano conformi alla relativa definizione.

## **Art. 6**

### *Uso della dizione «cioccolato puro»*

1. I prodotti di cioccolato di cui all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato, possono riportare nell'etichettatura il termine «puro» abbinato al termine «cioccolato» in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita di cui all'allegato I oppure la dizione «cioccolato puro» in altra parte dell'etichetta.

## **Art. 7**

### *Sanzioni*

1. Chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti di cacao e di cioccolato, definiti all'allegato I, per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a € 3.000,00 né superiore ad € 8.000,00.

2. Chiunque aggiunge ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, grassi vegetali, diversi dal burro di cacao, definiti nell'allegato II, nella misura eccedente il 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a € 1.000,00 né superiore a € 5.000,00.

3. Alla stessa sanzione di cui al comma 2 soggiace chiunque ai prodotti definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, aggiunga grassi animali e preparati che ne contengano qualora non siano stati ottenuti esclusivamente da latte.

4. Chiunque aggiunga ai prodotti di cui all'allegato I, punti 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, sostanze aromatizzanti che imitano il sapore del cioccolato e delle sostanze grasse del latte è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento della somma non inferiore a € 1.000,00 né inferiore<sup>(\*)</sup> a € 5.000,00.

5. Alla stessa sanzione soggiace chiunque aggiunga nei prodotti di cui al comma precedente sostanze commestibili in misura superiore al 40 per cento del peso totale del prodotto finito, salvo i casi in cui sia diversamente prescritto.

6. Chiunque non ottempera all'obbligo di inserire sull'etichettatura relativa ai prodotti di cioccolato, definiti all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, fatta eccezione per il ripieno

diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato, che questi contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao tramite la dicitura «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao» è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a € 3.000,00 né superiore ad € 8.000,00.

7. Chiunque utilizza le denominazioni previste all'allegato I per indicare prodotti con caratteristiche diverse, qualora utilizzati quali ingredienti di un prodotto finito, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma non inferiore a € 3.000,00 né superiore ad € 5.000,00.

8. Chiunque utilizza il termine «puro» abbinato al termine «cioccolato» nell'etichettatura dei prodotti di cui all'allegato I, punti 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, che contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e di cioccolato, è punito con la sanzione pecuniaria amministrativa del pagamento di una somma non inferiore ad € 3.000,00 né superiore ad € 8.000,00.

(\*) Rectius superiore.

## **Art. 8**

### *Abrogazioni*

1. A decorrere dal 3 agosto 2003 è abrogata la legge 30 aprile 1976, n.351.

## **Art. 9**

### *Disciplina transitoria ed entrata in vigore*

1. Il presente decreto legislativo entra in vigore il giorno 3 agosto 2003.

2. Dopo la data di entrata in vigore del presente decreto, i prodotti, etichettati anteriormente al 3 agosto 2003 a norma della legge 30 aprile 1976, n.351, possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

## **Allegato I**

(previsto dall'articolo 1, comma 1)

### **Denominazioni di vendita definizioni e caratteristiche dei prodotti**

1. Burro di cacao, la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche:

- a) tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75 per cento;
- b) insaponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5 per cento, ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35 per cento.

2.a) Cacao in polvere, cacao, prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 per cento, (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca), e un tenore massimo di acqua del 9 per cento.

b) Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato, il cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 per cento, percentuale calcolata sul peso della sostanza secca.

c) Cioccolato in polvere, prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 per cento di cacao in polvere.

d) Cioccolato comune in polvere, cacao zuccherato, cacao zuccherato in polvere, prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25 per cento di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «magro» oppure «fortemente sgrassato», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato ai sensi della precedente lettera b).

3. Cioccolato, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) «vermicelli» o «in fiocchi», per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato;

b) «di copertura», per il prodotto contenente non meno del 35 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31 per cento di burro di cacao e non meno del 2,5 per cento di cacao secco sgrassato;

c) «alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine) per il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 per cento e quello di cacao secco sgrassato all'8 per cento e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano non più di 40 e non meno di 20 grammi di nocciole. Possono essere aggiunti:

1) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca del latte;

2) mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

4. Cioccolato al latte, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo:

a) di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento;

b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 per cento;

c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

d) di grassi del latte del 3,5 per cento;

e) di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) «vermicelli» o «in fiocchi» per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 20 per cento di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 per cento di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, e non meno del 12 per cento di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte);

b) «di copertura», per il prodotto che presenta un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31 per cento;

c) «e alle nocciole gianduia» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), per il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10 per cento, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, da un lato, e nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 15 grammi di nocciole. Possono, inoltre, essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in

pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita dalla dicitura:

a) «alla panna», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 per cento;

b) «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1 per cento di grassi del latte.

5. Cioccolato comune al latte, il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo:

a) di sostanza secca totale di cacao del 20 per cento;

b) di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 20 per cento;

c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

d) di grassi del latte del 5 per cento;

e) e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

6. Cioccolato bianco, il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 per cento di burro di cacao e del 14 per cento di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 per cento.

7. Cioccolato ripieno, il prodotto ripieno la cui parte esterna è costituita da uno dei prodotti definiti ai punti 3, 4, 5 e 6.

Questa denominazione non riguarda tuttavia i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato.

La parte esterna di cioccolato del prodotto così designato è pari al 25 per cento almeno del peso totale del prodotto.

8. Chocolate a la taza, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35 per cento di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 14 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8 per cento.

9. Chocolate familiar a la taza, il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30 per cento, di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 12 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido del 18 per cento.

10. Cioccolatino o pralina, il prodotto della dimensione di un boccone costituito da:

a) cioccolato ripieno, oppure

b) un unico cioccolato o una giustapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni di cui ai punti 3, 4, 5 e 6 e di altre sostanze commestibili, sempre che il cioccolato rappresenti almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto.

## Allegato II

(previsto dall'articolo 2, comma 1)

### Grassi vegetali diversi dal burro di cacao

I grassi vegetali di cui all'articolo 2, comma 1 sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e devono rispondere ai seguenti criteri:

- a) sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST. StOSt (1);
- b) sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità di fusione, necessità di trattamento di tempra);
- c) sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

-----

(1) P = acido palmitico; O = acido oleico; St = acido stearico

A norma di tali criteri possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle piante in appresso elencate (nome comune e nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato):

1	burro d'illipé, sego del Borneo o Tengkwang	Shorea spp.
2	olio di palma	Eiaeis guineensis, Eiaeis olifera
3	grasso e stearina di Shorea robusta (sai)	Shorea robusta
4	burro di karité	Butyrospermum parkii
5	burro di cocum	Garcinia indica
6	nocciolo di mango	Mangi fera indica

È consentito l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO MINISTERIALE 24 luglio 2003****Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 179 del 04-08-2003

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI di concerto con IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE e IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il decreto legislativo 23 giugno 2003, n.181 recante recepimento della direttiva 2000/13/CEE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ed in particolare l'art.9 che prevede che con decreto del Ministro delle attività produttive, del Ministro delle politiche agricole e forestali, e del Ministro della salute è stabilito il termine di scadenza del latte alimentare fresco diverso dal latte UHT e dal latte sterilizzato a lunga conservazione sulla base della evoluzione scientifica e tecnologica;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 recante attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Vista la legge 3 maggio 1989, n.169 recante la disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 maggio 1997, n.54, con il quale è stato approvato il regolamento recante attuazione della direttiva 92/46/CEE e della direttiva 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;

Visto il D.M. 17 giugno 2002 del Ministro delle politiche agricole e forestali e del Ministro della salute, (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.178 del 31 luglio 2002) relativo al trattamento di microfiltrazione nel processo di produzione del latte alimentare;

Vista la relazione in data 3 febbraio 2003 della commissione interministeriale incaricata di determinare la durabilità del latte alimentare fresco pastorizzato, fresco pastorizzato di alta qualità e microfiltrato fresco pastorizzato sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica;

Vista la comunicazione alla Commissione europea ai sensi della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la necessità di determinare, sulla base delle risultanze della commissione interministeriale innanzi citata, la durabilità del latte fresco pastorizzato, del latte fresco pastorizzato di alta qualità e del latte microfiltrato fresco pastorizzato;

Decretano:

**Art. 1**

1. La data di scadenza del «latte fresco pastorizzato» e del «latte fresco pastorizzato di alta qualità», così come definiti dall'art. 4 della legge 3 maggio 1989, n.169 è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico.

2. La data di scadenza del «latte microfiltrato fresco pastorizzato» è determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico.

### **Art. 2**

1. Ai sensi dell'art. 4, commi 1-ter e 1-quater, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 l'uso delle denominazioni di vendita di cui all'art.1 è subordinato al rispetto dei requisiti prescritti per i singoli tipi di latte, anche se detti prodotti provengono da altri Stati.

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 49****Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 18-07-2003 S.O.

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visto gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n.14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato A;

Vista la direttiva 2001/114/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n.54;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 20 febbraio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Campo di applicazione*

1. Il presente decreto si applica ai tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato definiti all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.

2. Ai prodotti definiti all'allegato II si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I a cui si riferiscono.

**Art. 2***Aggiunte*

1. Fatto salvo quanto previsto dal D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, e successivi aggiornamenti, è consentita l'aggiunta di vitamine nella produzione dei tipi di latte di cui all'articolo 1, con l'applicazione delle norme di etichettatura stabilite dal decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77.

N.B. = l'art.2 di cui sopra, è stato abrogato dall'art.19 Legge 07.07.2009 n.88 "legge comunitaria 2008"



**Art. 3***Conservazione*

1. Fatto salvo quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n.54, la conservazione dei prodotti di cui all'art. 1, si ottiene mediante:
  - a) trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT e simili per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere a), b), c) e d);
  - b) aggiunta di saccarosio per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere e), f) e g);
  - c) disidratazione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
  - d) aggiunta di lattosio in quantità non superiore allo 0,03 per cento in peso per la produzione dei tipi di latte definiti all'allegato I, punto 1, lettere e), f) e g).

**Art. 4***Denominazioni di vendita e altre indicazioni*

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1 si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2 e 3.
2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:
  - a) l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, fatta eccezione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere d) e g) e punto 2, lettera d); inoltre per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, la percentuale di estratto secco magro ottenuto dal latte; queste indicazioni figurano accanto alla denominazione di vendita;
  - b) per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, destinati alla vendita al consumatore, le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione;
  - c) sull'etichettatura figura la dicitura «non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi» per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
  - d) nel caso di prodotti di peso unitario inferiore a 20 grammi, confezionati in imballaggi globali, le indicazioni obbligatorie possono figurare solo sull'imballaggio globale, ad eccezione della denominazione di vendita che deve figurare anche sulle singole unità.
3. Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato II, alle condizioni e nelle lingue ivi indicate.

**Art. 5***Abrogazione*

1. È abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 10 maggio 1982, n.514, e successive modificazioni.

**Art. 6***Sanzioni*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato II per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, o chiunque procede alla conservazione dei prodotti in modo diverso da come previsto all'articolo 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 2, è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

### **Art. 7**

#### *Norme transitorie*

1. I tipi di latte disciplinati dal presente decreto, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino al 16 luglio 2004.

2. I tipi di latte disciplinati dal presente decreto, etichettati anteriormente al 17 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

### **Art. 8**

#### *Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

## **Allegato I**

(Articoli 1, 3, 4, 6 e allegato II)

### **Denominazione e definizione dei prodotti**

#### **1. Latte parzialmente disidratato:**

designa il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto direttamente, mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare il 25 per cento di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Tipi di latte concentrato senza aggiunta di zuccheri:

a) latte concentrato ricco di grassi, latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 15% di materia grassa ed il 26,5% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

b) latte concentrato o latte intero concentrato, latte parzialmente disidratato, contenente, in peso, almeno il 7,5% di materia grassa e il 25% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

c) latte parzialmente scremato concentrato, il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno l'1% e meno del 7,5% di materia grassa e almeno il 20% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

d) latte scremato concentrato, latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 20% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

Tipi di latte concentrato con aggiunta di zuccheri:

e) latte concentrato zuccherato o latte intero concentrato zuccherato latte parzialmente disidratato, con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), contenente, in peso, almeno l'8% di materia grassa e il 28% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

f) latte parzialmente scremato concentrato zuccherato, il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, almeno l'1% e meno dell'8% di materia grassa e almeno il 24% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

g) latte scremato concentrato zuccherato, il latte parzialmente disidratato, con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 24% di estratto secco totale ottenuto dal latte.

## **2. Latte totalmente disidratato:**

designa il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 per cento in peso del prodotto finito.

Tipi di latte totalmente disidratato:

a) latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa, il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42% di materia grassa;

b) latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero, il latte disidratato contenente, in peso, non meno del 26% e meno del 42% di materia grassa;

c) latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato, il latte disidratato contenente, in peso, più dell'1,5% e meno del 26% di materia grassa;

d) latte scremato in polvere o polvere di latte scremato, il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5% di materia grassa.

## **Allegato II**

(Articoli 1, 4 e 6)

a) In lingua inglese l'espressione «evaporated milk» designa il prodotto definito nell'allegato I punto 1, lettera b), contenente, in peso, non meno del 9 % di materia grassa e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;

b) in lingua francese le espressioni «lait demi-écrémé concentré» e «lait demi-écrémé concentré non sucré», e in lingua spagnola l'espressione «leche evaporada semidesnatada» e in lingua olandese le espressioni «geëvaporeerde halfvolle melk» o «halfvolle koffiemelk», e in lingua inglese l'espressione «evaporated semiskimmed milk» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera c) contenente, in peso, tra il 4 % ed il 4,5 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale;

c) in lingua danese l'espressione «kondenseret kaffefløde» e in lingua tedesca l'espressione «kondensierte Kaffeesahne» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera a);

d) in lingua danese l'espressione «flødepulver», in lingua tedesca le espressioni «Rahmpulver» e «Sahnepulver», in lingua francese l'espressione «crème en poudre», in lingua olandese l'espressione «roompoeder», in lingua svedese l'espressione «gräddpulver» e in lingua finlandese l'espressione «kermajauhe» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera a);

- e) in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé concentré sucré», e in lingua spagnola l'espressione «leche condensada semidesnatada» e in lingua olandese l'espressione «gecondenseerde halfvolle melk met suiker» designano il prodotto definito nell'allegato I punto 1, lettera f) con un tenore di materia grassa, in peso, compreso tra il 4 % ed il 4,5 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte non inferiore al 28 %;
- f) in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé en poudre» e in lingua olandese l'espressione «halfvolle-melkpoeder» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 14 % e il 16 %;
- g) in portoghese l'espressione «leite em pó meio gordo» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 13% e il 26 %;
- h) in lingua olandese l'espressione «koffiemelk» designa il prodotto - definito nell'allegato I, punto 1, lettera b);
- i) in lingua finlandese l'espressione «rasvaton maitojauhe» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera d);
- l) in lingua spagnola l'espressione «leche en polvo semidesnatada» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 10 % e il 16 %.

**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50**

**Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.**

Publicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 28-02-2004 *Supplemento Ordinario*

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n. 14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato A;

Vista la direttiva 2001/113/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio, concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta nonché la crema di marroni destinate all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 20 febbraio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Campo di applicazione*

1. Il presente decreto si applica ai prodotti definiti all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.

2. Il presente decreto non si applica ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno, da pasticceria e biscotteria, i quali, tuttavia, possono riportare le denominazioni di cui all'allegato I, nel rispetto dei requisiti ivi previsti.

**Art. 2***Composizione e lavorazione*

1. Fatte salve le disposizioni di cui al decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77, e al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n.209, e successivi aggiornamenti, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati solo gli ingredienti elencati all'allegato IV e le materie prime di cui all'allegato II.

2. Le materie prime elencate all'allegato II, numeri 1, 2, 3, 4 e 5, possono essere sottoposte ai soli trattamenti indicati all'allegato III.
3. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati nell'allegato I per le diverse specie di frutta sono ridotti in proporzione alle percentuali impiegate.
4. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso.

### **Art. 3**

#### *Denominazioni di vendita e altre indicazioni*

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2, 3, 4, 5, 6 e 7.
2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:
  - a) la dicitura concernente il contenuto di frutta: «frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)» di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi;
  - b) la dicitura concernente il tenore di zuccheri: «zuccheri totali: ... grammi (g) per 100 grammi (g)»; la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 gradi centigradi con una tolleranza di più o meno 3 gradi rifrattometrici. Tale menzione può non essere riportata, nel caso in cui figura in etichettatura la tabella nutrizionale ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77.
3. Le indicazioni di cui al comma 2, figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.
4. Se il tenore residuo di anidride solforosa è superiore a 10 milligrammi per chilogrammo, la sua presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti.
5. Le denominazioni di vendita elencate all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate per designarli nel commercio; tuttavia tali denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.
6. La denominazione di vendita è completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso. Tuttavia nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura «frutti misti», da un'indicazione simile oppure da quella del numero dei frutti utilizzati.
7. La denominazione dei prodotti di cui all'allegato I, punto 1, preparati con le mele cotogne può essere accompagnata dal termine «cotognata».

### **Art. 4**

#### *Abrogazione*

1. È abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n.401, e successive modificazioni.

### **Art. 5** *Sanzioni*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque impiega nei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, ingredienti o materie prime diverse da quelle consentite dall'articolo 2, comma 1, o sottopone le materie prime a trattamenti diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 2, comma 2, o comunque viola le altre disposizioni dell'articolo 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 3, commi 2, 3 e 4, è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

### **Art. 6** *Norme transitorie*

1. I prodotti disciplinati dal presente decreto, conformi alle disposizioni vigenti prima della sua entrata in vigore, possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.
2. I prodotti disciplinati dal presente decreto, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della sua entrata in vigore, possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

### **Art. 7** *Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

## **Allegato I** (Articoli 1, 2, 3 e 5 e Allegato IV)

### **Denominazione di vendita e definizione dei prodotti**

#### **1. Confettura**

È la mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito, non deve essere inferiore a:

- a) 350 grammi in generale;
- b) 250 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 150 grammi per lo zenzero;
- d) 160 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 60 grammi per il frutto di granadiglia.

## **2. Confettura extra**

È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 450 grammi in generale;
- b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 250 grammi per lo zenzero;
- d) 230 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 80 grammi per la granadiglia,

## **3. Gelatina**

È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura.

Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

## **4. Gelatina extra**

È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di gelatine extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.

Detta quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

## **5. Marmellata**

È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.



La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.

#### **6. Marmellata gelatina**

È il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.

#### **7. Crema di marroni**

È la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di *Castanea Sativa*) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.

## **Allegato II**

(Art. 2 e Allegato III)

### **Definizione delle materie prime**

Ai fini dell'applicazione del presente decreto si intende per:

#### **1. Frutto**

a) il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei loro componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondatura e spuntatura;

b) le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo;

Sono equiparati alla frutta i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.

#### **2. Polpa di frutta**

La parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ed eventualmente setacciata per i soli frutti di bosco, ma non può essere ridotta in purea.

#### **3. Purea di frutta**

La parte commestibile del frutto, eventualmente sbucciato o privato dei semi, ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

#### **4. Estratti acquosi**

Gli estratti acquosi della frutta che, fatte salve le inevitabili perdite dovute alle buone norme di fabbricazione, contengono tutti i costituenti solubili in acqua della frutta utilizzata.

#### **5. Scorza di agrumi**

Le scorze di agrumi, pulite, con o senza l'endocarpo.

#### **6. Zuccheri**

Gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno.

Ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato "zucchero d'uva".

### Allegato III (Art. 2)

#### Trattamenti delle materie prime

1. I prodotti definiti nell'allegato II, numeri 1, 2, 3 e 4 possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:

- a) trattamenti mediante il calore o il freddo;
  - b) liofilizzazione;
  - c) concentrazione, se il prodotto si presta tecnicamente;
  - d) uso di anidride solforosa (E 220) e suoi sali (E 221, 222, 223, 224, 226 e 227) come coadiuvante per la produzione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato dal D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 del Ministro della sanità, non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I. L'uso di tali sostanze è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;
  - e) le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione;
2. La scorza di agrumi può essere conservata in salamoia.

### Allegato IV (Art. 2)

#### Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I

Miele	In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri
Succhi di frutta	Solo nella confettura
Succo di agrumi	Nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra
Succo di piccoli frutti rossi	Solo nella confettura e nella confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro
Succo di barbabietole rosse	Solo nella confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
Oli essenziali di agrumi	Solo nella marmellata e nella marmellata-gelatina
Oli e grassi commestibili quali agenti antischiumogeni	In tutti i prodotti
Pectina liquida	In tutti i prodotti
Scorze di agrumi	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra
Foglie di malvarosa (Pelargonium odoratissimum)	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando sono ottenute da cotine
Sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso	In tutti i prodotti
Noci, nocciole e mandorle	In tutti i prodotti
Vaniglia ed estratti di vaniglia, vanillina	In tutti i prodotti
Erbe aromatiche, spezie	In tutti i prodotti

## N.B.

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n.51****Attuazione della direttiva 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 28-02-2004 *Supplemento Ordinario*

## IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n.14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato A;

Vista la direttiva 2001/111/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 20 febbraio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Campo di applicazione*

1. Il presente decreto si applica ai tipi di zucchero di cui all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.
2. Il presente decreto non si applica allo zucchero impalpabile, allo zucchero candito e allo zucchero in pani.

**Art. 2***Denominazioni di vendita e altre indicazioni*

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2 e 3.
2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:
  - a) i prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono recare, in aggiunta alla denominazione obbligatoria, altre specificazioni usuali a condizione che siano tali da non indurre in errore il consumatore sulla natura e sulla identità del prodotto, quale la specificazione «semolato» per i prodotti di cui all'allegato I, punti 2 e 3;

b) il termine «bianco» può essere utilizzato per:

1) lo zucchero liquido il cui colore della soluzione non superi le venticinque unità ICUMSA, determinate secondo il metodo di cui all'allegato II, lettera c);

2) lo zucchero liquido invertito e lo sciroppo di zucchero invertito il cui contenuto di ceneri conduttimetriche non sia superiore allo 0,1 per cento e la cui colorazione della soluzione non superi le venticinque unità ICUMSA, determinate secondo il metodo di cui all'allegato II, lettera c);

c) l'etichettatura deve indicare il contenuto di sostanza secca e di zucchero invertito per lo zucchero liquido, lo zucchero liquido invertito e lo sciroppo di zucchero invertito;

d) l'etichettatura deve recare il termine «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione;

e) sui prodotti preconfezionati di peso inferiore a 20 grammi, non occorre indicare la quantità netta;

f) lo zucchero di fabbrica, lo zucchero bianco, lo zucchero raffinato e lo zucchero bianco raffinato possono essere posti in vendita o somministrati solo se preconfezionati. Sulle bustine, salvo quanto previsto alla lettera e), può essere riportata la sola denominazione di vendita;

g) i prodotti di cui ai punti 7 e 8 dell'allegato I, se contengono fruttosio in quantità superiore al 5 per cento in rapporto alla sostanza secca, nel rispetto della loro denominazione e in quanto ingredienti, sono etichettati rispettivamente come «sciroppo di glucosio-fruttosio» o «sciroppo di fruttosio-glucosio», e «sciroppo disidratato di glucosio-fruttosio» o «sciroppo disidratato di fruttosio-glucosio» a seconda che prevalga la componente glucosio o fruttosio.

3. Le denominazioni di vendita indicate all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi. La denominazione di cui al punto 2 dell'allegato I può essere anche utilizzata per designare il prodotto di cui al punto 3 del medesimo allegato.

### **Art. 3**

#### *Abrogazioni*

1. È abrogata la legge 31 marzo 1980, n.139.

### **Art. 4**

#### *Sanzioni*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 2, comma 2, è assoggettato alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

**Art. 5***Norme transitorie*

1. Gli zuccheri di cui all'articolo 1, comma 1, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.
2. Gli zuccheri di cui all'articolo 1, comma 1, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati sino ad esaurimento.

**Art. 6***Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

**Allegato I**

(articolo 1, comma 1)

**Denominazione di vendita e definizione dei prodotti****1. Zucchero di fabbrica**

il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- a) polarizzazione non meno di 99,5°Z
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,1 % in peso
- c) perdita all'essiccazione non più dello 0,1 % in peso.

**2. Zucchero o zucchero bianco**

il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- a) polarizzazione non meno del 99,7°Z
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,04 % in peso
- c) perdita all'essiccazione non più dello 0,06 % in peso
- d) tipo di colore non più di 9 punti determinati conformemente all'allegato II, lettera a).

**3. Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato**

Il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto 2, lettere a), b) e c) e il cui numero totale di punti, determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato II non supera 8 nè:

- 4, per il tipo di colore
- 6, per il contenuto di ceneri
- 3, per la colorazione della soluzione.

**4. Zucchero liquido**

la soluzione acquosa di saccarosio rispondente alle caratteristiche seguenti:

- a) sostanza secca non meno del 62 % in peso
- b) tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,2$ ) non più del 3 % in peso sulla sostanza secca

- c) ceneri conduttimetriche non più dello 0,1 % in peso sulla sostanza secca, determinate conformemente all'allegato II, lettera b)
- d) colorazione della soluzione non più di 45 unità ICUMSA

#### **5. Zucchero liquido invertito**

la soluzione acquosa di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale la proporzione di zucchero invertito non è preponderante e che risponde alle caratteristiche seguenti:

- a) sostanza secca non meno del 62 % in peso
- b) tenore di zucchero invertito (quoziente di fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,1$ ) non meno del 3 % ma non più del 50 % in peso sulla sostanza secca
- c) ceneri conduttimetriche non più dello 0,4 % in peso sulla sostanza secca, determinato conformemente all'allegato II, lettera b).

#### **6. Sciroppo di zucchero invertito**

La soluzione acquosa, eventualmente cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale il tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,1$ ) deve essere superiore al 50 % in peso in rapporto alla sostanza secca e che soddisfa inoltre i requisiti di cui al punto 5, lettere a) e c).

#### **7. Sciroppo di glucosio**

la soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari, ottenuta da amido/fecola e/o da inulina e che risponde alle caratteristiche seguenti:

- a) sostanza secca non meno del 70 % in peso
- b) equivalente destrosio non meno del 20 % in peso sulla sostanza secca, espresso in D-glucosio
- c) ceneri solfatate non più dell'1% in peso sulla sostanza secca.

#### **8. Sciroppo di glucosio disidratato**

lo sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con un tenore minimo di sostanza secca del 93 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 7, lettere b) e c).

#### **9. Destrosio o destrosio monoidrato**

Il D-glucosio depurato e cristallizzato contenente una molecola d'acqua di cristallizzazione e rispondente alle caratteristiche seguenti:

- a) destrosio (D-glucosio) non meno del 99,5 % in peso sulla sostanza secca
- b) sostanza secca non meno del 90 % in peso
- c) ceneri solfatate non più dello 0,25 % in peso sulla sostanza secca.

#### **10. Destrosio o destrosio anidro**

D-glucosio depurato e cristallizzato non contenente acqua di cristallizzazione, con un tenore minimo di sostanza secca del 98 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 9, lettere a) e c).

#### **11. Fruttosio**

D-fruttosio depurato e cristallizzato rispondente alle caratteristiche seguenti:

tenore di fruttosio min. 98 %

tenore di glucosio max. 0,5 %

perdita all'essiccazione non più dello 0,5 % in peso

ceneri conduttrimentriche non più dello 0,1 % in peso determinato conformemente all'allegato II, lettera b).

## **Allegato II**

(articolo 3, comma 3, lettera a), e allegato I)

### **Metodo di determinazione del tipo di colore, dei contenuti di ceneri conduttimetriche e della colorazione della soluzione dello zucchero (bianco) e dello zucchero (bianco) raffinato.**

Un «punto» corrisponde:

- a) per quanto riguarda il tipo di colore, a 0,5 unità determinate secondo il metodo dell'Istituto per la tecnologia agraria e l'industria saccarifera di Braunschweig, di cui al capitolo A, punto 2, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69 del 1 Luglio 1969, della Commissione, relativo ai metodi di determinazione di qualità applicabili allo zucchero acquistato dagli organismi d'intervento;
- b) per quanto riguarda il contenuto di ceneri, allo 0,0018 % determinato secondo il metodo dell'International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), di cui al capitolo A, punto 1, dell'allegato del regolamento (CEE) n.1265/69;
- c) per quanto riguarda la colorazione della soluzione, a 7,5 unità determinate secondo il metodo ICUMSA di cui al capitolo A, punto 3, dell'allegato del regolamento (CEE) n.1265/69.

## **Risoluzione 28 maggio 2004, n.769422 emanata dal Ministero delle attività produttive**

**Oggetto: Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n.51**

Si fa riferimento alla richiesta di chiarimenti circa l'applicazione dell'articolo 2, comma 2, lettera f), del decreto di cui all'oggetto.

Al riguardo si fa presente che è stato reso obbligatorio il confezionamento dello zucchero destinato ai consumatori, anche nei casi in cui non viene operata la vendita, per ragioni igieniche.

Il fatto che la disposizione non sia contenuta nella direttiva non significa che non si poteva approfittare dell'occasione per risolvere aspetti connessi con la tutela del consumatore.

In ogni caso si ritengono pretestuosi i diversi significati attribuiti allo zucchero cosiddetto somministrato.

La disposizione in parola ha solo vietato l'uso delle zuccheriere col coperchio apribile, mentre rispondono alla definizione di preimballaggio le zuccheriere dosatrici, in quanto sono contenitori chiusi.

La stessa disposizione non ha reso obbligatorio solo l'uso delle bustine.

Il riferimento alle bustine è stato effettuato, infatti, solo allo scopo di determinarne la loro etichettatura, limitata alla sola denominazione di vendita.



**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n.151****Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 141 del 18-06-2004 Serie Generale

## MODIFICATO ED INTEGRATO DA

- Decreto Ministeriale 11-03-2011 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.78 del 05-04-2011*)

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n.14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato B;

Vista la direttiva 2001/112/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 21 maggio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

**Art. 1***Campo di applicazione*

1. Il presente decreto si applica ai succhi di frutta e prodotti analoghi, destinati all'alimentazione umana e definiti all'allegato I.
2. Ai prodotti definiti all'allegato III si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I a cui si riferiscono.
3. Il presente decreto non si applica ai succhi e ai nettari ottenuti da materie prime diverse dalla frutta.

## **Art. 2**

### *Aggiunte*

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere aggiunti:

- a) vitamine e sali minerali alle condizioni stabilite dal decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77;
- b) la polpa e le cellule come definiti all'allegato II;
- c) sali di acido tartarico soltanto per i succhi di uva o mosto d'uva;
- d) zuccheri, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4, diversi dai succhi di pera e di uva, per correggerne il gusto acido, in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 15 grammi per litro di succo, o per dolcificare il prodotto, in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 150 grammi per litro di succo;
- e) nei prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3, 4 e 5, al fine di correggerne il gusto acido, succo di limone o succo concentrato di limone o entrambi in quantità non superiore a 3 grammi per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;
- f) biossido di carbonio come ingrediente;
- g) gli additivi di cui al D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, e successive modificazioni.

2. È vietata l'aggiunta contestuale di zuccheri e di succo di limone, concentrato o non, o di sostanze acidificanti di cui al D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4.

## **Art. 3**

### *Trattamenti e sostanze in essi utilizzati*

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti nei quali possono essere utilizzate le sostanze indicate:

- a) processi meccanici di estrazione;
- b) abituali processi fisici ed i processi di estrazione ad acqua (diffusione) della parte commestibile dei frutti, diversi dall'uva, destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto all'allegato I, punti 1 e 2;
- c) la desolfitazione tramite processi fisici, per i succhi di uva, qualora l'uva sia stata solfitata mediante biossido di zolfo, purché la quantità totale di anidride solforosa nel prodotto finito non sia superiore a 10 mg/litro;
- d) enzimi pectolitici;
- e) enzimi proteolitici;
- f) enzimi amilolitici;
- g) gelatina alimentare;
- h) tannino;
- i) bentonite;
- l) gel di silice;
- m) carboni;
- n) coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti, cellulosa, perlite, diatomite lavata, poliammide insolubile, polistirene, polivinilpolipirrolidone, conformi alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n.777, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- o) coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n.777, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari,

utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, di acido, di zuccheri, compresi gli oligosaccaridi, o di minerali.

#### **Art. 4**

##### *Denominazioni di vendita e altre indicazioni*

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2, 3, 4, 5 e 6.
2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:
  - a) la denominazione di vendita dei succhi di frutta ai quali sono stati aggiunti zuccheri, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), deve essere completata dalla dicitura «zuccherato» o «con aggiunta di zuccheri» seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca ed espresso in grammi per litro;
  - b) la dicitura «a base di succo concentrato» o «a base di succhi concentrati» ovvero «parzialmente a base di succo concentrato» o «parzialmente a base di succhi concentrati» a seconda dei casi, deve figurare nell'etichettatura delle miscele di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da concentrato, e di nettare di frutta ottenuto interamente o parzialmente da concentrato; questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili;
  - c) il contenuto minimo di succo di frutta, di purea di frutta o della miscela di tali ingredienti deve rispettare i contenuti minimi di frutta di cui all'allegato IV e deve figurare nell'etichettatura dei nettari di frutta con la dicitura «frutta...% minimo», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.
3. La ricomposizione dello stato d'origine, mediante sostanze a ciò strettamente necessarie, dei prodotti definiti nell'allegato I, punti 1 e 2, non comporta l'obbligo di indicare dette sostanze nell'elenco degli ingredienti. L'aggiunta di polpa e cellule ai succhi di frutta di cui all'allegato I deve figurare nell'etichettatura.
4. I succhi di frutta di cui all'allegato I, punto 3, non destinati al consumatore, riportano una dicitura indicante la presenza e la quantità di zuccheri aggiunti o di succo di limone o di sostanze acidificanti aggiunte ai sensi del D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, e successive modificazioni; tale menzione è riportata sull'imballaggio oppure su un'etichetta appostavi oppure su un documento commerciale.
5. Le denominazioni di vendita indicate all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato III, alle condizioni e nelle lingue ivi indicate.
6. Agli effetti del comma 5, se il prodotto è fabbricato con una sola specie di frutto, l'indicazione della specie sostituisce il nome «frutta»; se il prodotto è fabbricato con due o più specie, salvo quando viene utilizzato il succo di limone alle condizioni stabilite dall'articolo 2, la denominazione di vendita è completata dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta; tuttavia nel caso di prodotti fabbricati con almeno tre frutti, l'indicazione della frutta utilizzata può essere sostituita dalla dicitura «più specie di frutta» o «più frutti», da un'indicazione simile o dal numero delle specie di frutta utilizzate.

**Art. 5***Abrogazione*

1. È abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 489, e successive modificazioni.

**Art. 6***Sanzioni*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato III per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, comma 1, o chiunque viola l'articolo 2, comma 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque sottopone prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, a trattamenti diversi o utilizza sostanze diverse da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, commi 2, 3 e 4, è assoggettato alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro duemila ad euro seimila.

**Art. 7***Norme transitorie*

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.

2. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

**Art. 8***Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

## **Allegato I**

(previsto dall'articolo 1, comma 1)

### **Denominazione di vendita e definizione dei prodotti**

#### **1. Succo di frutta:**

è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo. Nel caso degli agrumi il succo di frutta proviene dall'endocarpo. Tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero, secondo le buone prassi di fabbricazione in modo da ridurre al massimo la presenza, nel succo, di costituenti delle parti esterne del frutto.

#### **2. Succo di frutta da concentrato:**

è il prodotto ottenuto, reinserendo nel succo di frutta concentrato l'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione e ripristinando gli aromi e, se opportuno, la polpa e le cellule perduti dal succo e recuperati al momento del processo produttivo del succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. L'acqua aggiunta deve presentare caratteristiche appropriate, in particolare dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico, in modo da garantire le qualità essenziali del succo.

Il prodotto così ottenuto deve presentare le caratteristiche organolettiche e analitiche almeno equivalenti a quelle di un succo di tipo medio ottenuto a partire da frutta della stessa specie ai sensi del punto 1.

#### **3. Succo di frutta concentrato:**

è il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie, mediante eliminazione fisica di una determinata quantità d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, questa eliminazione deve essere almeno pari al 50 per cento.

#### **4. Succo di frutta disidratato o in polvere:**

è il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie, mediante eliminazione fisica della quasi totalità dell'acqua.

#### **5. Nettare di frutta:**

è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta d'acqua e di zuccheri, di miele o di entrambi ai prodotti definiti ai punti 1, 2, 3 e 4, alla purea di frutta o ad una miscela di questi prodotti e che è conforme a quanto prescritto all'allegato IV.

L'aggiunta di zuccheri è consentita nel limite massimo del 20 per cento in peso rispetto al peso totale del prodotto finito.

Nella produzione dei nettari senza zuccheri aggiunti o con debole apporto energetico, gli zuccheri sono sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, ai sensi del D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità.

I frutti elencati nella seconda e terza parte dell'allegato IV, nonché le albicocche possono costituire, singolarmente o in miscela, la base per la produzione di nettari di frutta senza aggiunta di zuccheri, miele e/o edulcoranti.

## **Allegato II**

(previsto dall'articolo 2, comma 1, lettera b))

### **Definizioni delle materie prime**

Si intende per:

1. Frutto, tutte le specie di frutta. Il pomodoro non è considerato frutta.

2. Purea di frutta, il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante setacciatura della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo.
3. Purea concentrata di frutta, il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante eliminazione di una determinata quantità di acqua di costituzione.
4. Zuccheri:
  - a) per la produzione dei nettari: gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE del 20 dicembre 2001, del Consiglio, lo sciroppo di fruttosio e gli zuccheri derivati dalla frutta;
  - b) per la produzione di succo di frutta concentrato: gli zuccheri destinati all'alimentazione umana definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE e lo sciroppo di fruttosio;
  - c) per la produzione dei succhi di frutta: gli zuccheri di cui alla lettera b) con contenuto di acqua inferiore a 2 per cento;
  - d) ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato «zucchero d'uva».
5. Miele, il prodotto definito dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio.
6. Polpa e cellule, i prodotti ottenuti dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Per gli agrumi, per polpa o cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo.

### **Allegato III**

(previsto dall'articolo 1, comma 2)

#### **Denominazioni specifiche, alternative a quelle di prodotti definiti all'allegato I, alle condizioni indicate**

1. Vruchtendrank per i nettari di frutta.
2. Sussmost utilizzata in concomitanza con le denominazioni «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»:
  - a) per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da una miscela di tali prodotti, non idonei al consumo tal quali per il loro elevato grado di acidità naturale;
  - b) per i succhi di frutta ottenuti da pere, con eventuale aggiunta di mele, ma senza aggiunta di zuccheri.
3. Succo e polpa o Sumo e polpa per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata.
4. Aeblemost, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.
5. Sur ... saft completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri ottenuti da ciliegie, da ribes bianchi, rossi e neri, da lamponi, da fragole o da bacche di sambuco.
6. Sod ... saft o Sodem ... saft completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, di cui al punto 5, addizionati con più di 200 grammi di zuccheri per litro.
7. Applemust, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.
8. Mosto sinonimo di succo di uva.

**Allegato IV**

(previsto dall'articolo 4, comma 2, lettera c))

**Disposizioni specifiche relative ai nettari di frutta**

Nettari di frutta		Tenore minimo di succo e/o di purea, espresso in percentuale del volume del prodotto finito
<b>1.</b>	<b>Frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato naturale</b>	
	Frutto di passiflora	25
	Morelle di Quito	25
	Ribes nero	25
	Ribes bianco	25
	Ribes rosso	25
	Uva spina	30
	Olivello spinoso	25
	Prugne	30
	Prugne	30
	Susine	30
	Sorbe	30
	Cinorrodi	40
	Marasche	35
	Altre ciliegie	40
	Mirtilli	40
	Bacche di sambuco	50
	Lamponi	40
	Albicocche	40
	Fragole	40
	More	40
	Mirtilli rossi	30
	Mele cotogne	50
	Limoni e limette	25
	Altra frutta appartenente a questa categoria	25
<b>2.</b>	<b>Frutta con basso tenore di acido, frutta con molta polpa o frutta molto aromatizzata con un succo non idoneo al consumo allo stato naturale</b>	
	Manghi	25
	Banane	25
	Guaiaive	25
	Papaie	25
	Litchi	25
	Azzerruoli	25
	Crossoli	25
	Cachirmani o cuori di bue	25
	Cerimolie	25
	Melograne	25
	Anacardi o noci di acagiù	25
	Frutti di caja	25
	Frutti di imbu	25
	Altra frutta appartenente a questa categoria	25
<b>3.</b>	<b>Frutta con succo idoneo al consumo allo stato naturale</b>	
	Mele	50
	Pere	50
	Pesche	50
	Agrumi, esclusi limoni e limette	50
	Ananas	50
	Altra frutta appartenente a questa categoria	50

### Allegato V

(previsto dall'allegato I, punto 2)

Nome comune del frutto	Nome botanico	Valori Brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita
Mela (*)	Malus domestica Borkh.	11.2
Albicocca (**)	Prunus armeniaca L.	11.2
Banana (**)	Musa sp.	21.0
Ribes nero (*)	Ribes nigrum L.	11.6
Uva (*)	Vitis vinifera L. or hybrids thereof	15.9
	Vitis labrusca L. or hybrids thereof	
Pompelmo (*)	Citrus x paradise Macfad.	10.0
Guava (**)	Psidium guajava L.	9.5
Limone (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8.0
Mango (**)	Manifera indica L.	15.0
Arancia (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11.2
Frutto della passione (*)	Passiflora edulis Sims	13.5
Pesca (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10.0
Pera (**)	Pyrus communis L.	11.9
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12.8
Lampone (*)	Rubus idaeus L.	7.0
Amarena (*)	Prunus cerasus L.	13.5
Fragola (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7.0
Mandarino (*)	Citrus reticulata Blanco	11.2

Se un succo da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'elenco che precede, il livello Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il succo concentrato. Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (\*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.

Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (\*\*), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).

Per quanto riguarda il ribes nero, la guaiava, il mango e il frutto della passione, i valori Brix minimi si applicano solo al succo di frutta ricostituito e alla purea di frutta ricostituita prodotti nella Comunità.



**Decreto 11 marzo 2011****Modifiche degli allegati al decreto legislativo 21 maggio 2004, n.151,  
di attuazione della direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta  
ed altri prodotti analoghi destinati alla alimentazione umana.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.78 del 5-04-2011 Serie Generale

**IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

Visto il decreto legislativo 21 maggio 2004, n.151, recante attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana;

Vista la direttiva della Commissione 14 agosto 2009, n.2009/106/CE, recante modifica della direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana;

Visto, in particolare, l'art.1 della direttiva 2009/106/CE, che apporta modifiche alla direttiva 2001/112/CE nell'allegato I e aggiunge il nuovo allegato V;

Visto, inoltre, l'art.2 della direttiva 2009/106/CE, che stabilisce al 1 gennaio 2011 la decorrenza delle modifiche apportate alla direttiva 2001/112/CE;

Considerata la necessità di recepire nell'ordinamento le modifiche apportate dalla direttiva 2009/106/CE alla direttiva 2001/112/CE;

Vista la legge 4 febbraio 2005, n.11, recante «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo dell'Unione europea e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari», ed in particolare l'art.13, che regola l'attuazione in via amministrativa delle modifiche di ordine tecnico o esecutivo a direttive già recepite, secondo cui alle norme comunitarie non autonomamente applicabili, che modificano modalità esecutive e caratteristiche di ordine tecnico di direttive già recepite nell'ordinamento nazionale è data attuazione con decreto del Ministro competente per materia, dandone comunicazione alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per le politiche comunitarie;

Ritenuto di dover procedere all'adeguamento tecnico del decreto legislativo 21 maggio 2004, n.151, in considerazione delle intervenute modifiche alla direttiva 2001/112/CE;

Decreta:

**Art. 1**

1. All'allegato I, punto 2, secondo capoverso, del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, dopo le parole «ai sensi del punto 1.» sono aggiunte le seguenti: «All'allegato V sono indicati i livelli Brix minimi per i succhi di frutta da concentrato.».

2. Al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, è aggiunto l'allegato V, riportato in allegato al presente decreto.

Il presente decreto è comunicato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per le politiche comunitarie e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

**Allegato V  
al D.Lgs. 21 maggio 2004, n.151  
(previsto dall'Allegato I, punto 2)**

*...omissis... inserito nel testo richiamato...*

N.B.

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

## **DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179**

### **Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.168 del 20-07-2004 Serie Generale

Modificato ed integrato da:

D.L. 10-01-2006 n.2 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.8 dell'11-01-2006*) coordinato con la Legge di conversione 11-03-2006 n.81 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.59 dell'11-03-2006*).

#### **IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n.14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato B;

Vista la direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio;

Vista la legge 12 ottobre 1982, n.753, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Vista la legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni;

Visto il D.M. 25 luglio 2003 del Ministero delle politiche agricole e forestali, recante approvazione dei metodi ufficiali di analisi da applicarsi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.185 dell'11 agosto 2003;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 5 dicembre 2003;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, reso nella seduta del 15 gennaio 2004;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 7 maggio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, delle attività produttive, della salute e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

#### **Art. 1**

1. Per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

2. Principali varietà di miele sono:

a) secondo l'origine:

- 1) miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;
- 2) miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante;
- b) secondo il metodo di produzione o di estrazione:
  - 1) miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
  - 2) miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
  - 3) miele scolato: miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;
  - 4) miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
  - 5) miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C;
  - 6) miele filtrato: miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.
3. Il miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:
  - a) avere un gusto o un odore anomali;
  - b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
  - c) essere stato surriscaldato.

## Art. 2

1. Il miele deve soddisfare le caratteristiche di cui all'allegato.

## Art. 3

1. Al miele si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, e le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.
2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni:
  - a) la denominazione di vendita «miele» è riservata al miele definito nell'articolo 1, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;
  - b) la denominazione di vendita di cui all'articolo 1, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla denominazione di vendita «miele», ad eccezione del miele filtrato, del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale;
  - c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti»;
  - d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:
    - 1) all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche;
    - 2) all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;

- 3) a criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria;
  - e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto può essere designato con il solo termine «miele» nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale;
  - f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto;
  - g) ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'articolo 1, comma 2, lettera b), numero 6), e comma 3.
3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), devono figurare in lingua italiana.
4. Il miele destinato ai consumatori deve essere confezionato all'origine in contenitori chiusi.

#### **Art. 4**

1. È vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.
2. Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.
3. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.
4. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera b), numero 6), è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.
5. È fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni.

#### **Art. 5**

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, d'intesa con il Ministero della salute e il Ministero delle attività produttive, adotta i metodi di analisi per la verifica della rispondenza del miele alle disposizioni del presente decreto legislativo in conformità alle decisioni della Commissione europea. Sino all'adozione di tali metodi si applicano i metodi ufficiali di analisi riportati nell'allegato al D.M. 25 luglio 2003 del Ministero delle politiche agricole e forestali.

#### **Art. 6**

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque produce per vendere, vende o detiene per vendere miele non conforme a quanto previsto all'articolo 2 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro seicento a euro seimila.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 3, commi 2, 3 e 4, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro seicento a euro seimila.
3. Chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 4 è punito con le sanzioni previste all'articolo 6 della legge 30 aprile 1962, n.283.

#### **Art. 7**

1. Sono abrogati la legge 12 ottobre 1982, n.753, e successive modificazioni, e l'articolo 58 della legge 19 febbraio 1992, n.142.

#### **Art. 8**

1. Il miele conforme alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto può continuare ad essere commercializzato sino al 31 luglio 2004.
2. Il miele etichettato anteriormente al 1 agosto 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto può continuare ad essere commercializzato sino ad esaurimento.

#### **Art. 9**

1. In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione, le norme del presente decreto afferenti a materie di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano che non abbiano ancora provveduto al recepimento della direttiva 2001/110/CE, si applicano sino alla data di entrata in vigore della normativa di attuazione di ciascuna regione e provincia autonoma, adottata nel rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e, per gli aspetti che concernono materie di competenza concorrente, dei principi fondamentali desumibili dal presente decreto.

#### **Art. 10**

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

### **ALLEGATO**

(previsto dall'art.2, comma 1)

#### **CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE DEL MIELE**

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele.

Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Il sapore e l'aroma variano ma derivano dalle piante d'origine.

Il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1. Tenore di zuccheri.
  - 1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):  
miele di nettare non meno di 60 g/100 g;  
miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare non meno di 45 g/100 g.
  - 1.2. Tenore di saccarosio:  
in genere non più di 5 g/100 g;  
robinia (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), sulla (*Hedysarum coronarium*), eucalipto rosastro (*Eucalyptus camaldulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp. non più di 10 g/100 g;  
lavanda (*Lavandula* spp.), borragine (*Borago officinalis*) non più di 15 g/100 g.
2. Tenore d'acqua:  
in genere non più del 20%;  
miele di brughiera (*Calluna*) e miele per uso industriale in genere non più del 23%;  
miele di brughiera (*Calluna*) per uso industriale non più del 25%.
3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:  
in genere non più di 0,1g/100;  
miele torchiato non più di 0,5 g/100 g.
4. Conduttività elettrica:  
tipi di miele non elencati nel secondo e terzo trattino e miscele di tali tipi di miele non più di 0,8 mS/cm;  
miele di melata e di castagno e miscele con tali tipi di miele ad eccezione di quelli indicati nel terzo trattino non meno di 0,8 mS/cm;  
eccezioni: corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica (*Erica* spp.), eucalipto (*Eucalyptus* spp.), tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.
5. Acidità libera:  
in genere non più di 50 meq/kg;  
miele per uso industriale non più di 80 meq/kg.
6. Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:
  - a) indice diastatico (scala di Schade):  
in genere, tranne miele per uso industriale non meno di 8;  
miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio, miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg non meno di 3;
  - b) HMF:  
in genere, tranne miele per uso industriale non più di 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui alla lettera a), secondo trattino);  
miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele non più di 80 mg/kg.

**DECRETO LEGGE 10 gennaio 2006, n. 2**  
**coordinato con la LEGGE di conversione 11 marzo 2006, n. 81**

**Interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria,  
della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa**

Pubblicato nel Supplemento Ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n.59 dell'11-03-2006 Serie Generale

**Riferimenti TESTO NORMATIVO**

D.L. 10-01-2006 n.2 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale- n.8 dell'11-01-2006);  
L. 11-03-2006 n.81 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n.59 dell'11-03-2006).

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di fronteggiare le problematiche connesse agli aumenti contributivi a carico dei datori di lavoro agricoli ed alle operazioni catastali, alla crisi del settore bieticolo-saccarifero, anche alla luce delle recenti decisioni comunitarie, al finanziamento degli investimenti per lo sviluppo, al rafforzamento delle azioni di contrasto alle frodi agroalimentari, nonché di disciplinare l'installazione di apparecchiature radioelettriche a bordo delle navi da pesca e la determinazione delle plusvalenze e delle minusvalenze derivanti dalla cessione di partecipazioni;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 dicembre 2005;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze, dell'interno, delle attività produttive, del lavoro e delle politiche sociali, per gli affari regionali, per le politiche comunitarie e per lo sviluppo e la coesione territoriale;

Emana il seguente decreto-legge:

**01. Disposizioni in materia di previdenza agricola.**

...omissis...

**Art. 1.**

*Disposizioni in materia di contribuzione previdenziale in agricoltura e di catasto.*

...omissis...

**Art. 1-bis.**

*Ulteriori disposizioni in materia di agricoltura.*

...omissis...

**Art. 1-ter.**

*Disposizioni in favore delle imprese ubicate nelle province di Catania, Siracusa e Ragusa colpite dal sisma del 1990.*

...omissis...

**Art. 2.**

*Interventi urgenti nel settore bieticolo - saccarifero.*  
...omissis...

**Art. 2-bis.**

*Etichettatura del miele.*

1. All'articolo 3, comma 2, del decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179, la lettera f) è sostituita dalla seguente:

«f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto;»

**Art. 2-ter.**

*Differimento di termine per adempimenti concernenti il prelievo supplementare.*  
...omissis...

**2-quater.**

*Interventi nel settore agroenergetico.*  
...omissis...

**2-quinquies.**

*Modifica all'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n.228.*  
...omissis...

**Art. 3.**

*Misure urgenti per favorire il finanziamento degli investimenti per lo sviluppo*  
...omissis...

**Art. 4.**

*Rafforzamento del contrasto alle frodi agroalimentari e ambientali.*  
...omissis...

**Art. 4-bis.**

*Lotta alla contraffazione e misure di finanziamento.*  
...omissis...

**Art. 5.**

*Interventi urgenti nel settore della pesca*  
...omissis...

**Art. 5-bis.**

*Modifica al comma 369 dell'articolo 1 della legge 23 dicembre 2005, n.266,  
in materia di distretti produttivi.*  
...omissis...

**Art. 5-ter.**

*Interventi di semplificazione nel settore della pesca.*

1. I certificati di cui all'articolo 33 del decreto del Capo del Governo 12 gennaio 1930, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 14 del 18 gennaio 1930, la visita periodica della cassetta dei medicinali di bordo, le revisioni delle zattere di salvataggio, delle cinture, dei



dispositivi di evacuazione, degli estintori di bordo e dei ganci idrostatici, nonché le visite periodiche agli apparati radio a bordo delle unità da pesca si effettuano ogni due anni. Per le unità in esercizio alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, la data di scadenza delle revisioni di cui al presente comma è prorogata fino a due anni dalla data di rilascio.

2. Costituisce prova dell'avvenuto imbarco delle provviste e dotazioni di bordo, ad esclusione dei carburanti e lubrificanti, la procedura semplificata prevista dalla circolare del Ministero delle finanze - Direzione generale delle dogane n.3081918 divisione XV dell'11 aprile 1973.

3. Ai fini dell'applicazione delle tariffe sanitarie di cui al decreto del Ministro della sanità 14 febbraio 1991, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n.63 del 15 marzo 1991, le prestazioni effettuate a bordo di unità da pesca attraccate in banchina possono essere effettuate anche dai medici di base e si intendono rese entro il circuito doganale.

4. Al codice della navigazione sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 146, primo comma, dopo la parola: «sovraordinate» sono aggiunte le seguenti: «ad eccezione dei compartimenti marittimi di Mazara del Vallo e Salerno, per i quali le matricole dei pescherecci sono tenute presso i medesimi compartimenti marittimi»;

b) all'articolo 169, è aggiunto, in fine, il seguente comma:

«Per i pescherecci d'altura il libro giornale nautico, parte I, inventario di bordo, parte II, generale di contabilità, parte III, di navigazione, giornale di macchina sono unificati in un unico libro. I pescherecci che effettuano la pesca mediterranea e costiera possono dotarsi del giornale di pesca»;

c) all'articolo 176, primo comma, dopo le parole: «di bordo» sono aggiunte le seguenti: «ad eccezione delle unità da pesca».

5. In caso di improvvise e temporanee indisponibilità di marittimi imbarcati a bordo di navi da pesca, il comandante del peschereccio annota l'assenza in un apposito registro vidimato dall'autorità marittima d'iscrizione della nave; in tal caso è consentito l'esercizio delle attività di pesca, purché sia assicurato il rispetto delle tabelle minime di sicurezza dell'unità.

6. All'articolo 6, ultimo comma, della legge 5 giugno 1962, n.616, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «ad eccezione delle unità da pesca la cui durata è fissata in tre anni». Per le unità in esercizio alla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, la data di scadenza del certificato di idoneità deve intendersi prorogata fino alla visita intermedia triennale del certificato di navigabilità, comunque non oltre tre anni dalla data di rilascio.

7. Al regolamento per l'esecuzione del codice della navigazione, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 febbraio 1952, n.328, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 261, il secondo comma è sostituito dal seguente:

«Il capo barca per la pesca costiera può assumere il comando di navi non superiori a 100 GT abilitate all'esercizio della pesca costiera»;

b) all'articolo 273, secondo comma, la lettera **b.** è sostituita dalla seguente: «**b.** motori a combustione interna o a scoppio, installati su navi di stazza lorda non superiore a 100 GT, adibite alla pesca costiera».

8. Per le unità da pesca che hanno installato apparati radio in WRTFIDSC di classe A antecedentemente al 7 aprile 2005, è consentito l'utilizzo di tale apparecchiatura anche da parte di personale abilitato con certificato limitato di operatore W-RTF/DSC di classe E.

9. Per il personale di bordo dei pescherecci, il rilascio del libretto sanitario previsto dall'articolo 37 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n.327, ed i relativi rinnovi periodici dell'idoneità si effettuano nell'ambito della visita

biennale; detta visita sostituisce anche quella prevista dall'articolo 23 del decreto legislativo 27 luglio 1999, n.271.

10. Le disposizioni di cui al presente articolo non comportano nuovi oneri per lo Stato.

**Art. 5-quater.**

*Disposizioni in materia di contratti di lavoro nel settore ittico.*

...omissis...

**Art. 6.**

*Cessione di partecipazioni.*

...omissis...

**Art. 7.**

*Modificazioni al decreto legislativo 29 marzo 2004, n.102.*

...omissis...

**Art. 7-bis.**

*Ulteriori disposizioni in materia di prelievo supplementare*

...omissis...

**Art. 8.**

*Entrata in vigore.*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

## N.B.

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

## TESTO NON AGGIORNATO E DA RIVEDERE IN CORSO DI EVOLUZIONE NORMATIVA

**\*Situazione normativa italiana in materia di: “*indicazione di origine in etichettatura*”**

- Decreto Legge 157/2004 convertito in Legge 204/2004;
- Attivazione di una procedura d'infrazione da parte della Commissione U.E.;
- Il Ministero ha condizionato l'effettiva operatività dell'etichettatura di origine all'emanazione di successivi decreti di attuazione mai emanati;
- Disegno di legge comunitaria 2007 e prima ipotesi di abrogazione dell'obbligo di cui alla legge 204/04
- In fase di approvazione della legge comunitaria 2007 è stato ritirato l'articolo che prevedeva abrogazioni alla Legge 204/2004
- Con il Disegno di Legge 1331 del 21 gennaio 2009 - Nuova imposizione dell'obbligo dell'indicazione di origine. La Discussione del 10.06 ut è stata rinviata in relazione al fatto che tale disegno di legge non era stato notificato alla Commissione europea ex dir. 98/34/CE come invece il DDL sulla competitività che tuttavia rimane ulteriormente sospeso a fronte delle osservazioni sollevate da alcuni Stati membri (fatto che in base alla suddetta direttiva comporta un allungamento del periodo di *stand still*).
- Ulteriore inserimento dell'obbligo di indicazione di origine è stata prevista nel Decreto Competitività (Disegno di Legge n.2260 Camera dei Deputati);
- In data 23.09.2009 il Senato della Repubblica ha approvato il DDL 1331 ed è passato all'esame della Camera dei deputati (proposta di legge n.2743) .....
- Il Disegno di Legge n.2260 “Disposizioni per il rafforzamento della competitività nel settore agroalimentare (Camera dei Deputati) e la Proposta di Leggen.2743 “Disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari” (Camera dei Deputati – ex DdL 1331 Senato) non risultano raccordati tra di loro... entrambi prevedono modifiche ed abrogazioni alla normativa sotto riportata:

**\*DECRETO LEGGE 24 giugno 2004 n. 157**  
**coordinato con la LEGGE di conversione 3 agosto 2004, n.204**

**Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.186 del 10-08-2004 Serie Generale

Riferimenti pubblicazione TESTI NORMATIVI INTEGRALI

D.L. 24-06-2004 n.157 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale- n.147 del'25-06-2004*);  
 L. 3-08-2004 n.204 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.186 del 10-08-2004*).

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
 IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di adottare misure in materia di etichettatura e presentazione di alcuni prodotti agroalimentari, non disciplinati dalla normativa comunitaria, al fine di garantire la più ampia tutela del consumatore

assicurandone la corretta e trasparente informazione in un quadro di compatibilità con l'ordinamento comunitario, nonché di adottare particolari misure a favore del comparto agricolo e della pesca, nel rispetto di quanto normativamente previsto nei rapporti tra Stato e regioni;

Vista la direttiva 98/34/CE del 22 giugno 1998, del Parlamento e del Consiglio, come modificata dalla direttiva 98/48/CE del 20 luglio 1998, del Parlamento e del Consiglio, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione, recepita con la legge 21 giugno 1986, n.317, e con il decreto legislativo 23 novembre 2000, n.427;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 22 giugno 2004; Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri per le politiche comunitarie, per gli affari regionali, delle attività produttive, della salute e dell'economia e delle finanze;

Emana il seguente decreto-legge:

## **Art. 1**

### *Denominazioni di vendita nazionali*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 4, comma 1-ter, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, le denominazioni di vendita «latte fresco pastorizzato» e «latte fresco pastorizzato di alta qualità», da riportare nella etichettatura del latte vaccino destinato al consumo umano, sono esclusivamente riservate al latte prodotto conformemente all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 3 maggio 1989, n.169, e nel rispetto delle disposizioni del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n.54. La data di scadenza del «latte fresco pastorizzato» e del «latte fresco pastorizzato di alta qualità» è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore. L'uso del termine «fresco» nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico.

1-bis. È comunque vietata l'utilizzazione della denominazione «fresco» sull'etichetta, sui marchi di fabbrica o di commercio, sulle confezioni e sugli imballaggi ovvero in denominazioni di fantasia per il latte prodotto in maniera non conforme all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 3 maggio 1989, n.169.

2. La denominazione di vendita del latte ottenuto con i trattamenti autorizzati, prima della data di entrata in vigore del presente decreto, ai sensi dell'articolo 2, comma 2, della citata legge n.169 del 1989, in relazione all'evoluzione tecnologica è quella di «latte» con l'aggiunta della indicazione del trattamento autorizzato.

3. La denominazione di vendita «passata di pomodoro», da riportare nella etichettatura del prodotto derivante dalla trasformazione del pomodoro, è riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro per le politiche comunitarie e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottarsi entro quarantacinque giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono determinate le ulteriori caratteristiche del suddetto prodotto ed in particolare la sua composizione e le altre modalità di produzione, nonché individuati, tra quelli già previsti dalla legislazione vigente, i metodi ufficiali di analisi e le modalità relative ai controlli,

eseguiti per il Ministero delle politiche agricole e forestali dal personale dell'Ispettorato centrale repressione frodi con qualifica di ufficiale e di agente di polizia giudiziaria.

3-bis. L'ultimo comma dell'articolo 2 della legge 4 aprile 1964, n.171, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«Ai fini della classificazione merceologica si intende per 'vitello' un animale appartenente alla specie bovina, macellato prima dell'ottavo mese di vita, la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi».

4. Con il decreto di cui all'articolo 3, comma 5-bis, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono definiti le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura del luogo di origine o di provenienza dei prodotti di cui ai commi 1 e 3.

5. Al fine di assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore, la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della sua composizione o della sua fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dai prodotti di cui ai commi 1, 2 e 3.

6. Ai fini delle determinazioni di cui al comma 5, si applicano le disposizioni previste all'articolo 4, commi 1-ter e 1-quater, del citato decreto legislativo n.109 del 1992. La documentazione deve essere trasmessa al Ministero delle attività produttive e al Ministero delle politiche agricole e forestali, i quali, entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda, possono autorizzare l'uso della denominazione o, con il medesimo provvedimento, stabilire eventuali specifiche merceologiche, nonché indicazioni di utilizzazione.

7. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto sono abrogati gli articoli 1 e 2 della legge 3 maggio 1989, n.169.

8. Per i prodotti di cui ai commi 2 e 3, le produzioni, le confezioni, gli imballaggi e le etichette conformi alle previgenti disposizioni possono essere utilizzati per un periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto.

8-bis. Il comma 2 dell'articolo 11 del decreto-legge 18 giugno 1986, n.282, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n.462, è sostituito dal seguente:

«2. Per l'effettuazione delle analisi di revisione, anche con riguardo ai prodotti di cui all'articolo 1, commi 1, 2 e 3, del decreto-legge 24 giugno 2004, n.157, l'Ispettorato centrale repressione frodi si avvale, senza nuovi o maggiori oneri per il bilancio dello Stato, di uno dei propri laboratori di analisi».

### **Art. 1-bis.**

#### *Indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari*

1. Al fine di consentire al consumatore finale di compiere scelte consapevoli sulle caratteristiche dei prodotti alimentari posti in vendita, l'etichettatura dei prodotti medesimi deve riportare obbligatoriamente, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, l'indicazione del luogo di origine o provenienza.

2. Per luogo di origine o provenienza di un prodotto alimentare non trasformato si intende il Paese di origine ed eventualmente la zona di produzione e, per un prodotto alimentare trasformato, la zona di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata prevalentemente nella preparazione e nella produzione.

3. Con decreti del Ministro delle politiche agricole e forestali di concerto con il Ministro delle attività produttive sono individuate, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della

legge di conversione del presente decreto, le modalità per la indicazione del luogo di origine o di provenienza.

4. La violazione delle disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie di cui ai commi 1, 2 e 3 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro e nel caso di più violazioni, commesse anche in tempi diversi, è disposta la sospensione della commercializzazione, fino a sei mesi, dei prodotti alimentari interessati.

#### **Art. 1-ter.**

##### *Etichettatura degli oli d'oliva*

1. Al fine di assicurare una migliore informazione ai consumatori e prevenire i fenomeni di contraffazione, nell'etichettatura degli oli di oliva vergini ed extravergini è obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive.

2. Le modalità per l'indicazione obbligatoria delle diciture di cui al comma 1 sono definite con il decreto di cui all'articolo 3, comma 5-bis, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

#### **Art. 2**

##### *Disposizioni urgenti in materia di agricoltura e di prelievo supplementare nel settore lattiero-caseario*

1. Ferme restando le attribuzioni delle regioni e delle province autonome in materia di agricoltura, all'articolo 4, comma 3, della legge 29 dicembre 1990, n. 428, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) dopo le parole: «adotta, con proprio decreto,» sono inserite le seguenti: «d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano,»;

b) dopo le parole: «provvedimenti amministrativi», sono inserite le seguenti: «relativi alle modalità tecniche e applicative, e secondo criteri obiettivi in modo da garantire la parità di trattamento tra gli agricoltori ed evitare distorsioni del mercato e della concorrenza,».

1-bis. All'articolo 80, comma 18, della legge 27 dicembre 2002, n.289, dopo le parole: «dell'obiettivo 1,», sono inserite le seguenti: «nonché al programma nazionale di iniziativa comunitaria Leader+ 'Creazione di una Rete nazionale per lo sviluppo rurale',».

1-ter. All'articolo 80, comma 19, della legge 27 dicembre 2002, n.289, dopo le parole: «azioni di sistema 2000-2006», sono inserite le seguenti: «nonché del programma nazionale di iniziativa comunitaria Leader + 'Creazione di una Rete nazionale per lo sviluppo rurale'» e le parole: «del medesimo Programma» sono sostituite dalle seguenti: «dei medesimi Programmi».

1-quater. Allo scopo di consentire la definizione delle misure attivabili ai sensi dell'articolo 10, comma 2, del regolamento (CE) n.1782/2003 del 29 settembre 2003, del Consiglio, anche ai fini dell'applicazione delle misure previste dall'articolo 33, dodicesimo trattino, del regolamento (CE) n.1257/1999 del 17 maggio 1999 del Consiglio, le disposizioni di cui all'articolo 5, comma 4, del decreto legislativo 29 marzo 2004, n.102, sono applicate a partire dall'anno 2005.

2. Al fine di mantenere l'equilibrio produttivo nazionale e coerentemente con la quota produttiva assegnata dall'Unione europea, con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, su proposta delle singole regioni interessate, possono essere modificati i limiti percentuali al trasferimento di quantitativi di riferimento separatamente dall'azienda, di cui all'articolo 18, comma 1, lettera e), del regolamento (CE) n.1788/2003 del 29 settembre

2003, del Consiglio, tra aziende ubicate in regioni e province autonome diverse, quali previsti dall'articolo 10, comma 13, del decreto-legge 28 marzo 2003, n.49, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2003, n.119, in caso di riduzione del bacino regionale fino al settanta per cento del quantitativo effettivamente prodotto.

2-bis. All'articolo 10, comma 15, del decreto-legge 28 marzo 2003, n.49, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2003, n.119, dopo le parole: «con efficacia limitata al periodo in corso», sono inserite le seguenti: «esclusivamente tra aziende ubicate in zone di produzione omogenee».

3. Ai sensi dell'articolo 9 del decreto-legge 28 marzo 2003, n.49, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2003, n.119, il prelievo versato mensilmente in eccesso dai produttori in regola con i versamenti è restituito ai produttori medesimi. Al termine di tale operazione, qualora il restante totale delle imputazioni di prelievo da eseguire risulti superiore al prelievo dovuto all'Unione europea aumentato del 5 per cento, l'AGEA non procede alla richiesta di prelievo imputato in eccesso ai produttori che non hanno ancora eseguito i versamenti mensili, applicando i criteri di priorità previsti dai commi 3 e 4 del medesimo articolo 9, ferme restando le sanzioni di cui all'articolo 5, comma 5, del medesimo decreto-legge.

3-bis. All'articolo 9, comma 4, del decreto-legge 28 marzo 2003, n.49, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 maggio 2003, n.119, dopo la lettera b), è inserita la seguente: «b-bis) con decorrenza a partire dal periodo 2005/2006, tra i produttori titolari di aziende la cui intera produzione di latte realizzata nel periodo di riferimento è stata trasformata in prodotti a denominazione di origine protetta di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del 14 luglio 1992 del Consiglio. Le regioni e le province autonome registrano nel SIAN entro il 30 aprile del periodo successivo l'elenco delle aziende interessate, secondo le modalità che saranno definite con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano».

### **Art. 3**

#### *Misure speciali a favore delle regioni in regime di fuoriuscita transitoria dall'obiettivo 1*

1. Al fine di garantire la piena realizzazione delle misure previste dal regolamento (CE) n. 2792/1999 del 17 dicembre 1999, del Consiglio, ed il conseguimento degli obiettivi di coesione sociale ed economica stabiliti dall'Unione europea, anche in coerenza con quanto assunto con la decisione in data 31 marzo 2004 del Comitato di sorveglianza del Quadro comunitario di sostegno, in ordine al finanziamento con risorse nazionali gestite dal Ministero delle politiche agricole e forestali, in particolare per gli interventi riguardanti la flotta di pesca della regione Molise e le connesse misure socio-economiche, ad esclusione di quelle afferenti il prepensionamento, ai sensi dell'articolo 12 del citato regolamento (CE) n. 2792/1999, è autorizzata la spesa di 1,5 milioni di euro, per ciascuno degli anni 2004, 2005 e 2006, finalizzata alla liquidazione delle istanze di finanziamento presentate al Ministero delle politiche agricole e forestali relative alle misure di arresto definitivo, rinnovo e ammodernamento delle unità iscritte negli uffici marittimi ricadenti nelle regioni in regime di fuoriuscita transitoria dall'obiettivo 1, di cui al regolamento (CE) n. 1260/1999 del 21 giugno 1999 del Consiglio.

2. Entro due mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Ministro delle politiche agricole e forestali stabilisce, d'intesa con la regione Molise, le modalità di attuazione del comma 1.

3. All'onere derivante dall'attuazione del comma 1, pari a 1,5 milioni di euro per ciascuno degli anni 2004, 2005 e 2006, si provvede mediante corrispondente riduzione

dell'autorizzazione di spesa di cui all'articolo 10, comma 1, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n.226, dello stato di previsione del Ministero delle politiche agricole e forestali.

3-bis. Per le unità da pesca per le quali è stato concesso contributo comunitario o nazionale per nuova costruzione il Ministero delle politiche agricole e forestali rilascia in ogni caso, all'atto del completamento della costruzione, la licenza di pesca prevista dalla vigente normativa.

4. Dopo il comma 1 dell'articolo 10 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n.226, è inserito il seguente:

«1-bis. A decorrere dall'anno 2004, per gli oneri derivanti dall'articolo 2 è autorizzata la spesa massima di euro 100.000 annui e per gli oneri derivanti dall'articolo 3 è autorizzata la spesa massima di euro 2.326.000 annui. A decorrere dal medesimo anno, l'autorizzazione di spesa di cui al comma 1 è rideterminata quanto a euro 100.000 annui per l'attuazione dell'articolo 2 e quanto ad euro 2.326.000 annui per l'attuazione dell'articolo 3».

5. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

#### **Art. 4**

##### *Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.



**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO MINISTERIALE 22 luglio 2005****Disciplina della produzione e della vendita  
di taluni prodotti dolciari da forno**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 177 del 01-08-2005 Serie Generale

**IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE  
E  
IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

Vista la legge 24 dicembre 2003, n.350 ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, il quale prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite la definizione e le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti da forno.

Vista la legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 giugno 1993, n.283;

Visto il D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, e successive modificazioni;

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione,

Adottano il seguente decreto:

**Art. 1***Panettone*

1. La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- a) farina di frumento;
- b) zucchero;
- c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
- d) materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento;
- e) uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento;
- f) lievito naturale costituito da pasta acida;
- g) sale.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) latte e derivati;
  - b) miele;
  - c) malto;
  - d) burro di cacao;
  - e) zuccheri;
  - f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n.502, fino al limite dell'un per cento;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1;
5. Il panettone è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 1.

## **Art. 2**

### *Pandoro*

1. La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.
2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:
- a) farina di frumento;
  - b) zucchero;
  - c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
  - d) materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al venti per cento;
  - e) lievito naturale costituito da pasta acida;
  - f) aromi di vaniglia o vanillina;
  - g) sale.
3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) latte e derivati;
  - b) malto;
  - c) burro di cacao;
  - d) zuccheri;
  - e) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n.502, fino al limite dell'un per cento;
  - f) zucchero impalpabile;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.
5. Il pandoro è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 2.

### **Art. 3** *Colomba*

1. La denominazione «colomba» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.
2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:
  - a) farina di frumento;
  - b) zucchero;
  - c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
  - d) materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento;
  - e) scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al quindici per cento;
  - f) lievito naturale costituito da pasta acida;
  - g) sale.
3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
  - a) latte e derivati;
  - b) miele;
  - c) burro di cacao;
  - d) malto;
  - e) zuccheri;
  - f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n.502, fino al limite dell'un per cento;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
4. La glassatura superiore di cui al comma 1 è ottenuta con albume d'uovo e zucchero.
5. È facoltà del produttore aggiungere agli ingredienti di cui al comma 4 i seguenti:
  - a) mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
  - b) farina di riso, di mais e di frumento;
  - c) cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, decreto legislativo 12 giugno 2003, n.178;
  - d) zuccheri;
  - e) amidi;
  - f) oli vegetali;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
6. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 1, 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.
7. La colomba è prodotta secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 3.

### **Art. 4** *Savoiaro*

1. La denominazione «savoiaro» è riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e

regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il quattro per cento e il dodici per cento.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del savoiardo contiene i seguenti ingredienti:

- a) zuccheri;
- b) farina di frumento;
- c) uova intere di gallina di categoria «A» in quantità non inferiore al ventisei per cento.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) amido, fecole;
- b) lattosio, proteine del latte;
- c) agenti lievitanti;
- d) aromi di vaniglia, vanillina;
- e) aroma di limone, olio essenziale di limone;
- f) sale.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 2.

5. Il savoiardo è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 4.

## **Art. 5**

### *Amaretto*

1. La denominazione «amaretto» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiante, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidità inferiore al tre per cento.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
- b) mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del tredici per cento;
- c) albume d'uovo di gallina.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) aromi;
- b) agenti lievitanti;
- c) latte: intero, scremato in polvere;
- d) lattosio;
- e) proteine del latte;
- f) sale.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.

5. L'amaretto è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 5.

## **Art. 6**

### *Amaretto morbido*

1. La denominazione «amaretto morbido» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'otto per cento.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
  - b) mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del trentacinque per cento;
  - c) albume d'uovo di gallina.
3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) miele;
  - b) sciroppo di glucosio;
  - c) aromi;
  - d) agenti lievitanti;
  - e) proteine del latte;
  - f) il conservante: acido sorbico;
  - g) il conservante: sorbato di potassio;
  - h) l'umidificante: sorbitolo;
  - i) sale.
4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.
5. L'amaretto morbido è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 6.

### **Art. 7**

#### *Prodotti speciali e arricchiti*

1. In deroga a quanto previsto all'art.1, comma 2, l'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.
2. In deroga a quanto previsto all'art.3, comma 2, l'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro di cui all'art.3, comma 1.
3. È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il cinquanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 1, 2 e 3, calcolato sul peso del prodotto finito.
4. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il sessanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 4, 5 e 6, calcolato sul peso del prodotto finito.

### **Art. 8**

#### *Etichettatura*

1. I prodotti disciplinati dal presente regolamento sono etichettati in conformità alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche. Tuttavia le denominazioni di vendita dei prodotti di cui agli articoli 1, 2 e 3 di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».
2. Nei casi di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 7 la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi.

3. Le aggiunte di cui ai comma 3 e 4 dell'art. 7 possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto.
4. I prodotti di cui all'art. 7 possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste dal comma 1 degli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.
5. I prodotti di cui all'art. 7 possono riportare la denominazione di vendita definita dagli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché completata dalla indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti eventualmente utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli elencati negli stessi articoli.
6. L'etichetta del savoiardo deve indicare la percentuale di uova, secondo quanto previsto dall'art.8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche.
7. L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle, secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche.

#### **Art. 9**

##### *Mutuo riconoscimento*

1. Le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti legalmente ottenuti e/o commercializzati negli altri Stati membri o in Turchia o legalmente fabbricati in uno Stato firmatario dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo.

#### **Art. 10**

##### *Entrata in vigore*

1. Il presente regolamento entra in vigore il centottantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

## Allegato I

(di cui agli art.1, comma 4; art.2 comma 4; art.3, comma 6; art.4, comma 4; art.5, comma 4 e art.6, comma 4)

### Calcolo delle percentuali

#### 1. Panettone, Pandoro, Colomba.

- a) Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

- rapporto tuorlo/albume: 35/65;
- residuo secco del misto: 0,235;
- residuo secco del tuorlo: 0,43;

- b) le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;

- c) il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

#### 2. Savoiaro.

La percentuale minima delle uova di cui all'art.4, comma 2, al momento dell'impiego, è calcolata secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche.

#### 3. Amaretto, Amaretto morbido.

Le percentuali minime degli ingredienti di cui all'art. 5, commi 2 e 3 e all'art. 6, comma 2, sono calcolate secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche.

## Allegato II

(di cui agli art.1, comma 5; art.2, comma 5; art.3, comma 7; art.4, comma 5; art.5, comma 5; art.6, comma 5)

### Processi tecnologici

1. Il processo tecnologico della fabbricazione del panettone prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) «pirlatura», con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) «scarpatura»;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

2. Il processo tecnologico della fabbricazione del pandoro prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:
- a) preparazione della pasta acida;
  - b) fermentazione;
  - c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti, e impastamento;
  - d) porzionatura;
  - e) pirlatura con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
  - f) lievitazione;
  - g) cottura;
  - h) raffreddamento;
  - i) zuccheratura superficiale (opzionale);
  - j) confezionamento.
3. Il processo tecnologico della fabbricazione della colomba prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:
- a) preparazione della pasta acida;
  - b) fermentazione;
  - c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti, e impastamento;
  - d) porzionatura;
  - e) «pirlatura», con deposizione dell'impasto negli stampi di cottura;
  - f) lievitazione;
  - g) glassatura e decorazione;
  - h) cottura;
  - i) raffreddamento;
  - j) confezionamento.
4. Il processo tecnologico della fabbricazione del savoiaro prevede le seguenti fasi di lavorazione:
- a) miscelazione delle uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa spumosa e leggera;
  - b) incorporazione all'impasto degli altri ingredienti;
  - c) colatura dell'impasto su una teglia alveolata in forma di bastoncini, che vengono spolverizzati di zucchero prima della cottura;
  - d) cottura.
5. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto prevede le seguenti fasi di lavorazione:
- a) raffinazione della frutta secca;
  - b) miscelazione degli ingredienti;
  - c) aggiunta all'impasto raffinato di un'ulteriore quantità di albume d'uovo e zucchero;
  - d) colatura dell'impasto;
  - e) cottura.
6. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto morbido prevede le seguenti fasi di lavorazione:
- a) raffinazione della frutta secca;
  - b) miscelazione degli ingredienti;
  - c) colatura dell'impasto;
  - d) cottura.



**N.B.**

La presente normativa, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; le normative e le circolari riportate nella presente raccolta, seppur elaborate con particolare cura ed impegno, non devono essere considerate sostitutive dei testi ufficiali pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - Bollettino Ufficiale Regionale - Gazzetta Ufficiale CE* ai quali si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**DECRETO MINISTERIALE 21 settembre 2005****Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.231 del 04-10-2005 Serie Generale

Modificato ed integrato da:

Comunicato 7-11-2005 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale* - n.259 del 07-11-2005)

D.M. 30.12.2005 (*Gazzetta Ufficiale - Serie Generale* - n.4 del 05-01-2006).

IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

e

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Vista la legge 24 dicembre 2003, n.350, ed in particolare l'art.4, commi 66 e 67, il quale prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti di salumeria;

Vista la legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni;

Visto il D.M. 27 febbraio 1996, n.209 del Ministro della sanità, e successive modificazioni;

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di prodotti di salumeria di largo consumo in relazione alla composizione;

Adottano il seguente decreto:

**Capo I - Prosciutto cotto****Art. 1***Definizione*

1. La denominazione «prosciutto cotto» è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.

2. Per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.

**Art. 2***Ingredienti*

1. Nella produzione del prosciutto cotto possono essere impiegati vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine (sciroppo di

glucosio), proteine del latte, proteine di soia, amidi e fecole nativi o modificati per via fisica o enzimatica, spezie, gelatine alimentari, aromi, nonché gli additivi consentiti.

### **Art. 3**

#### *Metodologia di produzione*

1. Le fasi principali del processo di lavorazione del prosciutto cotto sono:

- a) preparazione della salamoia mediante dissoluzione o dispersione degli ingredienti;
- b) salagione: addizione della salamoia alla carne, eventualmente seguita dall'omogeneizzazione dei componenti della salamoia generalmente per via meccanica (massaggio/zangolatura a pressione atmosferica o sottovuoto);
- c) formatura: posizionamento del prodotto all'interno di un contenitore o involucro in grado di conferire al prodotto una forma;
- d) cottura: il trattamento termico che assicura la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca, garantendo la salubrità igienico-sanitaria del prodotto;
- e) pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato, sottoposto a pastorizzazione superficiale.

### **Art. 4**

#### *Caratteristiche*

1. Il prosciutto cotto possiede un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) inferiore o uguale a 81,00, dove per UPSD si intende  $[Umidità \% / (100 - Grasso \% - F)] \times 100$  e per F si intende  $100 - (umidità \% + proteine \% + grasso \% + ceneri \%)$ .

### **Art. 5**

#### *Proprietà organolettiche*

1. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa-rosso;
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico, non eccessivamente speziato;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti, naturalmente, elevate concentrazioni di pigmenti.

### **Art. 6**

#### *Presentazione*

1. Il prosciutto cotto è commercializzato in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato.

2. L'aggiunta di ingredienti e di alimenti, diversi da quelli di cui al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n.107, a scopo di aromatizzazione, è segnalata da specifica integrazione della denominazione di vendita.

3. Analoga integrazione è necessaria nel caso in cui il prosciutto cotto viene sottoposto a trattamento di affumicatura.

### **Art. 7**

#### *Vendita*

1. Il prosciutto cotto è mantenuto a una temperatura non superiore a + 4°C.
2. Il prosciutto cotto confezionato in tranci, che non ha subito il trattamento di pastorizzazione dopo confezionamento, riporta il termine minimo di conservazione non superiore a giorni sessanta dalla data di confezionamento.
3. Il prosciutto cotto affettato o comunque porzionato riporta il termine minimo di conservazione non superiore a giorni trenta dalla data di confezionamento.

### **Art. 8**

#### *Prosciutto cotto scelto*

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con il termine «scelto» se nella sezione mediana del prodotto, salvo quando utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), sia inferiore o uguale a 78,5.
2. Nella produzione del prosciutto cotto scelto è consentito utilizzare gli ingredienti impiegati per la produzione del prosciutto cotto.

### **Art. 9**

#### *Prosciutto cotto di alta qualità*

1. È consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con i termini «di alta qualità» se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5.
2. Nel prosciutto cotto di alta qualità è consentito impiegare solo i seguenti ingredienti, oltre gli ingredienti indicati all'art. 1, comma 1:
  - a) vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi;
  - b) zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito;
  - c) aromi, ad esclusione sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale;
  - d) spezie e piante aromatiche;
  - e) acido ascorbico ed eritorbico e loro sali sodici - glutammato monosodico - lattato di sodio.
3. Il prosciutto cotto di alta qualità presenta, oltre a quanto previsto dall'art. 3, le seguenti caratteristiche:
  - a) il trattamento di cottura deve essere tale da garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto di almeno 69°C.
  - b) il prodotto raffreddato e confezionato è sottoposto a pastorizzazione superficiale.

## Capo II - Prosciutto crudo stagionato

### Art. 10

#### *Definizione*

1. La denominazione generica «prosciutto crudo stagionato» è usata per il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.
2. La materia prima carnea è costituita dalla coscia intera del maiale, comprendente la base ossea rimanente dopo rimozione del castelletto.
3. Le cosce idonee alla produzione del prosciutto crudo stagionato presentano grasso esterno di colore bianco, non untuoso, una moderata presenza di grasso intramuscolare (marezzatura) e un limitato spessore del grasso di copertura.
4. Le cotenne sono di colore chiaro e non vi sono segni rilevanti di venature e macchie emorragiche.
5. Non è ammesso l'impiego di:
  - a) cosce di scrofe e di carni pallide soffici e ricche di essudato (PSE) e scure, dure e disidratate (DFD);
  - b) cosce recanti le seguenti anomalie:
    - 1) fratture delle ossa interne (femore, tibia) o esterna (testa del femore, anchetta);
    - 2) assenza dell'anchetta;
    - 3) presenza del «castelletto»;
    - 4) rifilatura irregolare: estensione del magro per oltre 9 cm al di sotto della testa del femore.
6. È ammesso l'impiego di cosce congelate e singolarmente confezionate all'origine.
7. Il prodotto intero con osso sottoposto a congelamento non è commerciabile con la denominazione prosciutto crudo stagionato o con termini simili.

### Art. 11

#### *Ingredienti*

1. Gli ingredienti del prosciutto crudo stagionato sono il sale alimentare (compreso il sale iodato) e il pepe.
2. È ammesso l'impiego di aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi.

### Art. 12

#### *Metodologia di produzione*

1. Le fasi di lavorazione del prosciutto crudo stagionato sono le seguenti:
  - a) salagione. Aspersione con sale secco; non è ammessa la salagione per immersione né l'iniezione di salamoia;
  - b) riposo. Asciugamento a freddo dopo la rimozione del sale residuo. La durata minima della fase è di 45 giorni; di sessanta giorni per cosce di peso iniziale superiore a 11 kg;
  - c) lavaggio. Rimozione dei residui superficiali di sale mediante lavaggio con acqua tiepida;
  - d) asciugamento. Disidratazione della superficie in condizioni di umidità e temperatura controllate; non è ammesso l'uso di temperature superiori a 22°C, né affumicamento, né tecniche di maturazione accelerata;

- e) sugnatura. Applicazione sulla superficie di un impasto di sugna, farina, sale e pepe, allo scopo di evitare l'eccessiva disidratazione del magro;
- f) stagionatura. Maturazione a umidità e temperatura controllate. Non sono ammesse la stufatura, l'impiego di temperature superiori a 22° C, né la maturazione accelerata. Il prodotto finito, integro, è stabile a temperatura ambiente.

### **Art. 13**

#### *Peso*

1. Il prosciutto crudo stagionato presenta, pronto per il consumo, un peso minimo di 6 kg con osso; la durata minima complessiva del processo di produzione è di 7 mesi e di 9 mesi per i prosciutti con peso finale superiore a 8 kg.

### **Art. 14**

#### *Caratteristiche*

1. La frazione magra interna (muscolo bicipite femorale) è definita per mezzo dei seguenti parametri, intesi come valori medi ottenuti dalla media dei risultati analitici di almeno sei prosciutti di età compresa fra 7 e 9 mesi per azienda:
- a) umidità < 64%;
  - b) prodotto sale x umidità < 500%;
  - c) indice di proteolisi 22-30%;
  - d) proteine > 24%;
2. Il prosciutto crudo stagionato è di colore rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfesature o cavità e presenta odore e sapore tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, nonché consistenza morbida, non fibrosa alla masticazione.

### **Art. 15**

#### *Presentazione*

1. Il prosciutto crudo stagionato può essere venduto intero, disossato, in tranci e affettato.

## **Capo III - Salame**

### **Art. 16**

#### *Definizione*

1. Si intende per «salame» il prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.
2. La definizione di salame non pregiudica l'uso di denominazioni che si riferiscono a prodotti di natura diversa, purché tali da non confondersi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.
3. Il salame è asciugato e stagionato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le

caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

4. Il prodotto che contiene carni separate meccanicamente non è commerciabile con la denominazione «salame» o con termini simili.

#### **Art. 17**

##### *Ingredienti*

1. Nella preparazione del salame è consentito impiegare vino, pepe, aglio, piante aromatiche, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latte magro in polvere, proteine del latte, colture microbiche di avviamento alla fermentazione, spezie, aromi, additivi consentiti ad eccezione dei coloranti.

#### **Art. 18**

##### *Metodologia di produzione*

1. Le frazioni muscolari ed adipose sono macinate e impastate con il sale e gli altri ingredienti ed insaccate in budello o in involucri.

2. Il salame è poi sottoposto ad asciugamento e stagionatura, che garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

3. È ammesso trattare i budelli o gli involucri in superficie con colture microbiche, farine di cereali, amidi, oli e sostanze grasse alimentari.

#### **Art. 19**

##### *Caratteristiche*

1. Il salame presenta una carica microbica mesofila superiore a  $1 \times 10$  alla settima unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

2. In commercio il salame presenta un pH superiore o uguale 4.9.

#### **Art. 20**

##### *Presentazione*

1. È consentito commercializzare il salame sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci, affettato o comunque porzionato.

#### **Art. 21**

##### *Mutuo riconoscimento*

1. I prodotti legalmente fabbricati o commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o in Turchia o legalmente fabbricati in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo, possono essere commercializzati nel territorio italiano.

Tuttavia è vietato utilizzare le denominazioni di vendita previste dal presente decreto, anche se accompagnate da integrazioni o specificazioni, per designare prodotti che si differenziano in modo sostanziale da quelli indicati nel presente decreto dal punto di vista della composizione o della fabbricazione.

**Art. 22***Entrata in vigore*

1. Il presente decreto entra in vigore novanta giorni dopo la sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 settembre 2005

Il Ministro delle attività produttive: Scajola

Il Ministro delle politiche agricole e forestali: Alemanno

## Allegato A

### Controlli

Caratteristiche e modalità di prelievo del campione da analizzare

Le analisi vengono eseguite, con metodi accreditati, sui campioni preparati secondo le modalità riportate di seguito per ciascun prodotto.

Prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto, prosciutto cotto di alta qualità.

Sul prodotto intero si individua la linea mediana dell'asse più cotto, quindi spostandosi 1 cm a destra ed uno a sinistra di detta linea si procede al taglio di una fetta dello spessore di due centimetri.

Sul campione ottenuto, dopo completa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, triturazione ed omogeneizzazione, sono effettuate le analisi previste dai disciplinari di produzione.

Per prodotti quali tranci ed affettati l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi previa eliminazione della cotenna e del grasso di copertura, laddove necessario non sia inferiore a 300 g.

Prosciutto crudo stagionato.

La porzione da analizzare è prelevata asportando dal centro del muscolo bicipite femorale (sezione mediana) una porzione pari a circa 100 grammi di muscolo. Il campione prelevato è conservato al freddo, sotto vuoto, fino all'analisi. Le determinazioni sono quelle previste dal disciplinare di produzione e vanno eseguite sul campione preliminarmente tritato e omogeneizzato. Ciò vale anche per il prodotto confezionato, porzionato e/o affettato. I controlli sono eseguiti su prosciutti di età compresa tra i 7 ed i 9 mesi.

Salame.

La misura del pH viene eseguita mediante infissione dell'elettrodo nel centro geometrico del salame; la misura è registrata a lettura costante. Per prodotti quali tranci ed affettati l'analisi deve essere effettuata sull'intero contenuto della confezione o delle confezioni in modo tale che il campione da sottoporre ad analisi non sia inferiore a 100 g.

Piani di campionamento

L'azienda esegue in regime di autocontrollo i prelievi e le determinazioni necessarie per il controllo periodico della propria produzione.

I controlli finalizzati alla verifica dei limiti chimico-analitici imposti nei disciplinari di produzione di:

prosciutto cotto;

prosciutto cotto scelto;

prosciutto cotto di alta qualità;

prosciutto crudo stagionato;

salame;

sono effettuati prelevando per ciascuno dei prodotti summenzionati, da uno dei lotti di produzione annua, almeno sei campioni per produzioni inferiori a 100.000 pezzi, otto campioni per produzioni comprese tra 100.000 e 200.000 e 10 per produzioni superiori a 200.000 pezzi.

Per ciascun parametro, la media delle determinazioni chimico-analitiche eseguite su tutti i campioni prelevati, deve essere conforme ai limiti imposti dal disciplinare.



**Ministero delle Attività Produttive****Comunicato 7 novembre 2005****Comunicato di rettifica relativo al D.M. 21 settembre 2005, recante:  
“Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.259 del 07-11-2005 Serie Generale*

Nel decreto relativo alla «Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria» pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n.231 del 4 ottobre 2005 l'art.17 è costituito da un unico comma. Per mero errore materiale esso è stato ripetuto.

**Decreto Ministeriale 30 dicembre 2005****Deroga all'applicazione del D.M. 21 settembre 2005 relativo alla disciplina  
della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.4 del 05-01-2006 Serie Generale*

IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

e

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Visto il decreto ministeriale 21 settembre 2005, concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti della salumeria, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della repubblica italiana n. 231 del 4 ottobre 2005;

Considerato che numerose imprese hanno una quantità elevata di etichette ed imballi conformi alle norme precedentemente in vigore ma non alle norme prescritte dal citato decreto;

Ritenuta la necessità di consentire l'uso di tali etichette ed imballi;

Decretano:

**Art. 1**

1. È consentito utilizzare fino al 30 giugno 2006 etichette conformi alle disposizioni vigenti alla data del presente decreto e non conformi alle disposizioni del decreto citato nelle premesse.

2. I prodotti di cui al comma 1 sono posti in vendita fino al 31 dicembre 2006.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 30 dicembre 2005

Il Ministro delle attività produttive: Scajola

Il Ministro delle politiche agricole e forestali: Alemanno

**DECRETO LEGGE 18 aprile 1986, n. 98****coordinato con la LEGGE di conversione 11 giugno 1986, n.252**

**“Differimento del termine fissato dall’art. 4, comma 1, della legge 8 agosto 1985, n.430, per l’applicazione della legge 18 giugno 1985, n.321, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata”.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.134 del 12-06-1986 Serie Generale

**TESTO NORMATIVO ORIGINARIO antecedente alle modifiche introdotte da:**

D.Lgs. 27-01-1992 n.109 (Supp.Ord. n.31, alla *Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale- n.39 del 17-02-1992);

D.L.gs 23-06-2003 n.181 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n.167 del 21-07-2003).

Avvertenza: Il testo coordinato è stato redatto ai sensi dell’art.5, primo comma, della legge 11 dicembre 1984, n.839.  
Le modifiche apportate dalla legge di conversione sono state stampate con caratteri corsivi.

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

EMANA il seguente decreto:

**Art. 1**

Il termine del 1°aprile 1986 fissato dall’art.4, c omma 1, della legge 8 agosto 1985, n.430, è differito al 1°agosto 1986.  
Le modifiche apportate dalla legge di conversione sono stampate con caratteri corsivi.

**Art. 1 - bis**

I prodotti di cui all’articolo 1 della legge 18 giugno 1985, n.321, come sostituito dal successivo articolo 2 del presente decreto, possono essere venduti al consumatore solo nella integrale confezione di origine.

**Art. 1 - ter**

I prodotti di cui all’articolo 1 della legge 18 giugno 1985, n.321, come sostituito dal successivo articolo 2 del presente decreto, possono essere venduti nei caseifici artigianali di produzione, purché confezionati al momento della vendita al consumatore a norma del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n.322.

**Art. 2**

L’articolo unico della legge 18 giugno 1985, n.321, è sostituito dal seguente:

« Art.1 - 1. *La vendita al consumatore dei formaggi freschi a pasta filata, quali il fiordilatte, la mozzarella, la mozzarella di bufala ed analoghi, è consentita solo se appositamente confezionati a norma del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322;*

2. Il confezionamento dei formaggi suindicati è effettuato all’origine in imballaggi che avvolgono interamente il prodotto *anche in più pezzi*, sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita;
- b) elenco degli ingredienti;
- c) *data di produzione*;
- d) quantità netta ovvero dicitura “da vendersi a peso”;
- e) luogo di origine o di provenienza;
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante, nonché sede dello *stabilimento di produzione e confezionamento*;
- g) condizioni opportune di conservazione.»

**Art. 3**

Il presente decreto entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sarà presentato alle camere per la conversione in legge.

NOTE: L’articolo 2 della legge 11 giugno 1986, n.252 prevede l’entrata in vigore della conversione in legge, lo stesso giorno della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale; L’articolo 4 della Legge 8 agosto 1985, n.430 “Nuovi interventi a sostegno del settore agricolo” (*Gazzetta Ufficiale* 22 agosto 1985 n.197), prevede:

- 1. La disposizione contenuta nell’articolo unico della *legge 18 giugno 1985, n.321*, ha effetto dal 1°aprile 1986.
- 2. Per le violazioni della *legge 18 giugno 1985, n.321*, non si applicano le sanzioni previste dall’articolo 16 del *decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n.322*, relativamente ai fatti antecedenti l’entrata in vigore della presente legge.

**N.B.**

**PER LA CONSULTAZIONE DEL TESTO ATTUALMENTE VIGENTE VEDASI  
L’ART. 23 DEL DECRETO LEGISLATIVO 109/92**

**LEGGE 18 giugno 1985, n. 321**  
**Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.**

Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 154 del 2-07-1985 Serie Generale

**TESTO ORIGINARIO antecedente alle modifiche ed integrazioni introdotte dal :**

D.L. 11-04-1986 n.98 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n. 85 del 12-04-1986) coordinato con la Legge di conversione 11 giugno 1986, n.252 (*Gazzetta Ufficiale* Serie Generale - n.134 del 12-06-1986) – Differimento del termine fissato dall'art. 4, comma 1°, della Legge 8 agosto 1985, n.430, per l'applicazione della legge 18 giugno 1985, n.321, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge :

**Articolo unico**

La vendita dei formaggi freschi a pasta filata quali mozzarella, il fiordilatte ed altri analoghi è consentita solo se appositamente preconfezionati a norma del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n.322.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello stato.

**N.B.**  
**PER LA CONSULTAZIONE DEL TESTO ATTUALMENTE VIGENTE VEDASI**  
**L'ART. 23 DEL DECRETO LEGISLATIVO 109/92**

**ORDINANZA MINISTERIALE 14 febbraio 1968****Norme per la profilassi della peste suina africana.**

*Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n.44 del 19-02-1968 Serie Generale*

*ATTENZIONE: A seguito di quanto comunicato dal Ministero della Salute in data 11-06-2004 Prot.DGVA.VIII/18301/P.I.8.d/388, l'Ordinanza Ministeriale 14-02-1968 è da ritenersi abrogata alla luce del Decreto Legislativo 20 febbraio 2004 n.54 "Attuazione della direttiva 2002/60/CE recante disposizioni specifiche per la lotta contro la peste suina africana" (Pubblicato nel S.O. alla Gazzetta Ufficiale n.49 del 28-02-2004 Serie Generale) per quanto concerne le norme sul controllo e l'eradicazione della peste suina africana, e di quanto previsto dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n.109 in tema di identificazione del lotto di produzione.*

*A seguire si riporta comunque il testo dell'art.14 e 15 dell'Ordinanza di cui sopra, per la valenza avuta negli anni passati in materia di etichettatura della carni suine preparate.*

...OMISSIS...

**Art. 14**

Ai fini della profilassi delle malattie pestose dei suini è resa obbligatoria l'applicazione, a cura delle ditte produttrici e sotto vigilanza veterinaria, della data di produzione su tutte le carni preparate contenenti carni suine. La data di produzione deve essere indicata con un numero romano per il mese e con un numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno. Sono escluse dall'obbligo suddetto le carni cotte e quelle preparate in filze e destinate ad essere consumate fresche nel luogo di produzione.

**Art. 15**

La presente ordinanza sarà pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica ed entrerà in vigore il 1 marzo 1968.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla o farla osservare.

I contravventori alle disposizioni della presente ordinanza saranno deferiti all'autorità giudiziaria ai sensi e per gli effetti degli artt.264 e 358 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n.1265, e successive modificazioni.

...OMISSIS...

## **Decreto Ministeriale 16 gennaio 2004**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari - Anno 2004.**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.20 del 26-01-2004 Serie Generale*

#### **IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro delle attività produttive può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2004 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2004, previsto dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituito dalla lettera **B** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-366), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

## **Decreto Ministeriale 4 febbraio 2005**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari - Anno 2005.**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.35 del 12-02-2005 Serie Generale*

#### **IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il ministro delle attività produttive può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2005 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2005, previsto dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituito dalla lettera **D** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il Ministro: Marzano

## **Decreto Ministeriale 23 gennaio 2006**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari, per l'anno 2006.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.27 del 2-02-2006 Serie Generale

#### **IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro delle attività produttive può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2006 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2006, previsto dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituito dalla lettera **J** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Ministro: Scajola

## **Decreto Ministeriale 22 gennaio 2007**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari, per l'anno 2007.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.27 del 2-02-2007 Serie Generale

#### **IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro dello sviluppo economico può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2007 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2007, previsto dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituito dalla lettera **C** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il Ministro: Bersani

## **Decreto Ministeriale 10 gennaio 2008**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari, per l'anno 2008.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.31 del 6-02-2008 Serie Generale

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109, in particolare l'art. 13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro dello sviluppo economico può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2008 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2008, previsto dall'art. 13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituito dalla lettera **A** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-366), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il Ministro: Bersani

## **Decreto Ministeriale 3 febbraio 2009**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2009.**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.67 del 21-03-2009 Serie Generale

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro dello sviluppo economico può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2009;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2009, previsto dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109, è costituito dalla lettera **R** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dalla indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il Ministro: Scajola

## **Decreto Ministeriale 25 gennaio 2010**

### **Identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari che usufruiscono di aiuti comunitari per l'anno 2010.**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.34 del 11-02-2010 Serie Generale*

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro dello sviluppo economico può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2010 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2010, prevista dall'art.13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109, è costituita dalla lettera **N** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dalla indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il Ministro: Scajola

## **Decreto Ministeriale 18 marzo 2011**

### **Assegnazione della lettera E quale codice di identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2011**

*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.145 del 24-06-2011 Serie Generale*

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, in particolare l'art.13, comma 8, ai sensi del quale il Ministro dello sviluppo economico può stabilire le modalità di indicazione del lotto per i prodotti alimentari sottoposti a particolari controlli previsti dalle norme comunitarie;

Ritenuta la necessità di determinare una dicitura di lotto di produzione uniforme per i prodotti trasformati a base di ortofrutticoli confezionati nell'anno 2011 e che usufruiscono di aiuti comunitari;

Decreta:

#### **Art. 1**

1. La dicitura per la identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale confezionate nell'anno 2011, prevista dall'art. 13, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, è costituita dalla lettera **E** seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso di lotto giornaliero.

2. Nel caso di lotti relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura di cui al comma 1 è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il Ministro : Romani



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

**Circolare 22 luglio 2010, n.0095107**

**Circolare esplicativa sugli articoli 5, comma 2-bis, e 7, comma 2-bis, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, recante « attuazione della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari » – indicazione degli allergeni alimentari in etichetta.**

*Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n.175 del 29-07-2010 Serie Generale*

Alle Associazioni imprenditoriali di categoria e Confindustria  
CONFAPI  
CNA  
Confcommercio  
Confartigianato  
Claii  
Casartigiani

Loro sedi

Al Ministero della salute  
Al Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali

Loro sedi

**Premessa.**

La presente circolare è volta ad effettuare un chiarimento sulle disposizioni relative all'indicazione degli allergeni alimentari in etichetta, per evitare, da parte degli operatori interessati, difficoltà interpretative ed applicazioni non conformi alla legislazione comunitaria vigente.

A livello comunitario, la materia degli allergeni alimentari è stata armonizzata dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità, modificata dalla direttiva 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 per quanto concerne l'indicazione degli ingredienti presenti nei prodotti alimentari.

Al fine di garantire un'adeguata informazione del consumatore, l'art.3 di tale direttiva prevede che l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta, tra le indicazioni obbligatorie, l'elenco degli ingredienti, alle condizioni e con le deroghe previste.

La disciplina relativa all'elencazione degli ingredienti è dettata dall'art.6, che stabilisce, al paragrafo 5, che l'elenco degli ingredienti sia costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Il medesimo art. 6 prevede, inoltre, alcuni casi particolari di indicazione degli ingredienti nonché casi di esenzione dall'obbligo di indicazione degli stessi.

In tale contesto informativo, il legislatore comunitario ha fissato, al paragrafo 10, primo capoverso, dell'art. 6, la regola generale valevole per gli allergeni alimentari; questi, elencati nell'allegato III-bis o derivati da un ingrediente elencato in tale allegato, se utilizzati nella produzione di un prodotto alimentare e presenti nel prodotto finito anche in altra forma, devono essere riportati sull'etichetta indicando chiaramente il nome dell'ingrediente in questione.

Tale regola generale prevale anche sui casi particolari di indicazione o di esenzione dall'obbligo di indicazione in etichetta degli ingredienti, fissati al paragrafo 2, al paragrafo 6, secondo comma, ed al paragrafo 8, secondo comma, dell'art. 6 della direttiva.

Unica eccezione a tale regola generale è data nel caso in cui la denominazione di vendita del prodotto indichi essa stessa l'allergene: in tale caso, l'informazione al consumatore si ha già per realizzata e non è, pertanto, necessario ripetere l'indicazione dell'allergene in etichetta (paragrafo 10, secondo capoverso, dell'art. 6 della direttiva).

*Campo di applicazione.*

Il recepimento in Italia della direttiva 2000/13/CE e delle successive direttive di modifica è stato effettuato con decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modificazioni, recante «Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari».

La Commissione europea, nell'ambito della procedura di infrazione 2009/4583, ha formulato alcune osservazioni sul recepimento in Italia della direttiva 2000/13/CE, con specifico riferimento alle disposizioni relative all'indicazione degli ingredienti allergenici nei casi particolari di indicazione e di esenzione, ravvisando elementi di non sufficiente chiarezza.

La regola generale di obbligo di indicazione in etichetta dell'allergene alimentare, con l'unica eccezione prevista, è stata recepita dall'art.5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109, che prevede al comma 2-bis che «gli ingredienti, elencati nell'allegato 2 sez. III, o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita del prodotto finito».

L'art. 7 del medesimo decreto legislativo disciplina i casi particolari di esenzione dall'obbligo di indicazione in etichetta degli ingredienti e prevede al comma 2-bis che tali esenzioni non si applichino nel caso degli allergeni, riaffermando in tal modo la regola generale, già prevista all'art. 5, comma 2-bis, senza, tuttavia, effettuare un esplicito collegamento con tale ultimo comma e senza richiamare l'unica eccezione prevista alla regola generale, vale a dire il caso in cui la denominazione di vendita del prodotto indichi l'allergene.

Questa mancanza di coordinamento tra le due norme citate - art. 5, comma 2-bis ed art. 7, comma 2-bis -, la cui causa è da ricercarsi nella stratificazione degli interventi normativi che si sono succeduti nel corso degli anni (quali il decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114, il decreto legislativo 27 settembre 2007, n.178, e la legge 7 luglio 2009, n.88), può far sorgere difficoltà interpretative da parte degli operatori che commercializzano prodotti alimentari contenenti allergeni.

*Interpretazione autentica delle disposizioni.*

Per evitare tali difficoltà interpretative, si conferma, pertanto, che l'art.7, paragrafo 2-bis del decreto legislativo n.109/1992 deve essere interpretato secondo la regola generale già fissata dall'art.5, paragrafo 2-bis del medesimo decreto legislativo n.109/1992 che, nel recepire il paragrafo 10, primo e secondo capoverso dell'art.6 della direttiva 2000/13/CE, stabilisce che «gli ingredienti, elencati nell'allegato 2, sez. III, o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita del prodotto finito».

Roma 22.07.2010

Il capo Dipartimento  
Per l'impresa e l'internalizzazione  
**TRIPOLI**

**Ministero della Salute**  
**DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E**  
**LA SICUREZZA ALIMENTI**  
**DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**UFFICI IV - V**

**Ministero della Salute**  
**DGSAN**  
**0006989-P-15/03/2010**

A                      ... (omissis) ...

Oggetto: Inammissibilità della dizione “senza zucchero (saccarosio)” nell’etichettatura e nella pubblicità degli alimenti e della dichiarazione “senza glutine” per il latte delattosato o addizionato di vitamine e minerali.

In relazione all’oggetto, sentito il parere della Commissione unica per la dietetica e la nutrizione, si rappresenta quanto segue.

Continua a comparire nell’etichettatura di integratori alimentari, e di alimenti in genere, la dizione “senza zucchero (saccarosio)” mentre la norma sull’etichettatura nutrizionale prevede come informazione la sola dizione “zuccheri” e il regolamento (CE) 1924/2006, seguendo la stessa impostazione, contempla come claims nutrizionali solo “senza zuccheri” e “senza zuccheri aggiunti”.

L’equiparazione normativa dei mono e disaccaridi all’interno della voce “zuccheri” esclude la possibilità di rivendicare in etichetta l’assenza di un solo zucchero, come il saccarosio.

Ad oggi, evidentemente, la differenziazione delle informazioni sugli zuccheri presenti in un alimento non è considerata utile per orientare correttamente le scelte dei consumatori.

Tale differenziazione, peraltro, potrebbe addirittura risultare fuorviante se l’assenza di zucchero come saccarosio in prodotti industriali contenenti pari quantità di altri zuccheri venisse percepita come un vantaggio sul piano metabolico/calorico.

Le condizioni definite per il citato claim “senza zuccheri aggiunti”, ad esempio, impongono di indicare il contenuto di zuccheri, ove derivante dagli altri ingredienti impiegati, nei termini seguenti “contiene naturalmente zuccheri”. Ciò al fine di richiamare l’attenzione dei consumatori sulla presenza di zuccheri anche in alimenti definiti “senza zuccheri aggiunti”.

Per quanto sopra si invita a non fare uso nell’etichettatura e nella pubblicità degli alimenti della dizione “senza zucchero (saccarosio)”.

Riguardo poi alla dizione “senza glutine” nell’etichettatura di alimenti non ricadenti nella categoria dei prodotti dietetici appositamente formulati per soggetti intolleranti a tale costituente alimentare, si richiama il regolamento (CE) 41/2009 e quanto già evidenziato con Circolare 5 novembre 2009.

Per gli alimenti in questione resta fermo l’articolo 2, paragrafo 1, lettera a), punto iii) della direttiva 2000/13/CE, secondo la quale l’etichettatura non deve essere tale da indurre in errore il consumatore, specialmente “suggerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche”.

In definitiva la dizione “senza glutine” è ammessa nell’etichettatura degli alimenti solo se ciò non sia da intendersi come scontato. In tal senso, il latte rappresenta un caso emblematico di alimento dove l’assenza di glutine è da considerare scontata alla luce della disposizione normativa sopra indicata.

Ciò premesso, alcune imprese produttrici di latti delattosati o di latti addizionati di vitamine e minerali hanno notificato etichette con l’indicazione “senza glutine”.

Al riguardo, si ritiene che la sola delattosazione o la sola aggiunta di vitamine e minerali ai sensi del regolamento (CE) 1925/2006 non modifichino la natura del latte in relazione alla possibilità di impiegare la dizione “senza glutine” con l’etichettatura.

Peraltro, se dal processo tecnologico o dall’aggiunta di vitamine e minerali derivasse glutine, se ne dovrebbe fare espressa menzione in etichetta secondo le disposizioni vigenti in materia di allergeni.

Per quanto sopra si invita a non far uso della dizione “senza glutine” nell’etichettatura dei latti di qualunque derivazione, anche se delattosati o addizionati di vitamine e minerali.

IL DIRETTORE GENERALE  
**Dr. Silvio Borrello**

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

**Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021****Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari  
- Prodotti dolciari da forno.**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.302 del 30-12-2009 Serie Generale

Al Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali  
Al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Alle Regioni e province autonome - Assessorati alla salute  
Alle Associazioni di categoria  
Agli Organi di controllo

Con D.M. 22 luglio 2005 recante la «disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno» sono state dettate precise regole relative alla composizione di taluni prodotti dolciari da forno e all'uso delle denominazioni di vendita ivi previste, allo scopo di garantire concorrenza leale tra gli operatori e di evitare di trarre in errore il consumatore sulle caratteristiche dei prodotti stessi.

Nell'attività di vigilanza sono stati rilevati, tuttavia, comportamenti non sempre coerenti con lo spirito del decreto. Si ritiene utile pertanto che gli organi di controllo, nello svolgimento della loro attività tengano nella dovuta considerazione quanto di seguito evidenziato.

**A) Prodotti di imitazione del Pandoro, del Panettone e della Colomba**

I prodotti di imitazione sono prodotti che, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle previste nel decreto e non rispettando le caratteristiche di composizione quali-quantitativa previste, utilizzano forme e modalità di presentazione identiche e confondibili con i prodotti disciplinati creando confusione nel consumatore.

Al riguardo si ritiene utile precisare anzitutto che il D.M. 22 luglio 2005 nasce dalla «necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione, nel rispetto delle regole stabilite dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche».

Relativamente al «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» i cosiddetti «Lievitati di Ricorrenza», la normativa si concentra principalmente nella tutela delle versioni classiche fornendo una precisa carta di identità dei prodotti definendo la denominazione di vendita, la composizione, la forma (esempio: «forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa»), le regole di etichettatura e i processi tecnologici.

In deroga a quanto sopra vengono disciplinate anche le versioni «speciali e arricchite», che possono esplicitamente derogare per forma e composizione rispetto alle versioni classiche e dove sarà sufficiente rispettare i criteri di etichettatura e quelli di composizione del 50% dell'impasto base, ovviamente solo nel caso di utilizzo di una denominazione riservata.

È del tutto evidente che la non rispondenza della denominazione di vendita alle caratteristiche merceologiche previste è sanzionata a norma dell'art. 4, commi 66 e 67 della legge finanziaria 2004, L. 24 dicembre 2003, n. 350, mentre le modalità di presentazione del prodotto ricadono nel campo di applicazione del decreto legislativo n. 109/1992 e successive modifiche, concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Tale normativa, all'art. 1, ha disciplinato il concetto di presentazione, intendendo per esso:

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

Le sanzioni previste per la violazione dei principi suddetti sono le stesse previste per la pubblicità ingannevole, in relazione alla gravità del comportamento degli operatori che violano i principi suddetti traendo in errore il consumatore nella scelta dei prodotti.

Risulta evidente, pertanto, come siano da ritenere ingannevoli e potenziale fonte di concorrenza sleale:

- a) le modalità di presentazione dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera inequivocabile i lievitati classici di ricorrenza (forma del prodotto, forma della confezione, immagine) e che si distinguono da essi solo per il fatto di utilizzare, in maniera poco evidente (fondo della scatola, caratteri piccoli, ecc.) denominazioni alternative a quelle disciplinate dal decreto ministeriale di cui sopra;
- b) le modalità di commercializzazione perché nei punti vendita le due categorie di prodotti (originali e di imitazione) sono posti gli uni accanto agli altri, confondendo i consumatori e arrecando illecita concorrenza agli operatori corretti.

Gli organi di controlli sono invitati a prestare massima attenzione a quanto sopra e ad intervenire per un corretto svolgimento delle attività di vendita soprattutto durante le festività natalizie e pasquali.

### **Controllo di requisiti minimi dei prodotti dolciari da forno**

Con il citato D.M. 22 luglio 2005 sono stati anche determinati i contenuti minimi di taluni ingredienti utilizzati nella produzione dei lievitati in parola. Allo scopo di assicurare uniformità di comportamento, tanto per gli operatori quanto per il controllo ufficiale, ai fini del calcolo dei minimi previsti dal decreto in parola, si forniscono di seguito i seguenti chiarimenti.

Mentre per il Savoiardo e l'Amaretto, essendo stato individuato il valore di umidità dei prodotti, è possibile utilizzare il metodo previsto dalla normativa generale concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari (art. 8 del D.Lgs. n. 109/1992 - regola del QUID e Circ. 31 marzo 2000, n. 165 del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato), diverso e più articolato si presenta il caso degli altri prodotti Panettone, Pandoro e Colomba.

A causa della complessità delle ricette, viene suggerito il seguente metodo, che si ritiene il solo in grado di assicurare il rispetto dei minimi stabiliti.

Tale metodo consiste nel calcolare tutte le percentuali previste con semplici operazioni che, attraverso coefficienti determinati dall'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN) e dalla letteratura scientifica, consentono di riportare «al secco» tutti gli ingredienti (cioè senza tener conto della presenza dell'acqua) secondo lo schema allegato. Tutti i prodotti potranno così esprimere nello stesso modo il quantitativo di burro, di uova, di uvetta e di canditi, indipendentemente dal grado di umidità.

Nello specifico, per il panettone, il pandoro e la colomba il D.M. 22 luglio 2005 nell'allegato I prevede che:

- a) Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.
- b) Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

- Rapporto tuorlo/albume: 35/65;
- Residuo secco del misto: 0,235;
- Residuo secco del tuorlo: 0,43;

- c) Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

È importante sottolineare che la verifica del rispetto dei quantitativi previsti per «Panettone», per il «Pandoro» e per la «Colomba» deve essere effettuato alla produzione e non in base all'etichettatura. Le percentuali dichiarate in etichetta, infatti, dovendo obbligatoriamente seguire la citata regola generale del cosiddetto QUID (art.8 del D.Lgs. n.109/1992), che ha una base di calcolo diversa da quella stabilita nell'allegato del D.M. 22 luglio 2005, possono apparentemente risultare non coerenti con la normativa in esame.

Un'ulteriore precisazione riguarda l'impiego di tuorlo d'uovo per «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» previsto rispettivamente agli articoli 1.2 lettera c), 2.2 lettera c), 3.2 lettera c) del D.M. 22 luglio 2005. Dal momento che una delle caratteristiche qualitative principali di detti prodotti è l'utilizzo di uova fresche, anche il tuorlo deve, ovviamente, derivare da uova fresche.

**Il Capo dipartimento  
Tripoli**

## Allegato

### - Metodo di calcolo per panettone, pandoro e colomba

METODO DI CALCOLO PER PANETTONE, PANDORO E COLOMBA							
		A	B	C		D	
INGREDIENTI		Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1	FARINA		0,858	A1 x B1	0,00	C1 / C 15 x 100	#DIV/0!
2	UOVA		0,235	A2 x B2	0,00	C2 / C 15 x 100	#DIV/0!
3	TUORLO		0,43	A3 x B3	0,00	C3 / C 15 x 100	#DIV/0! (*)
4	BURRO concentrato		1	A4 x B4	0,00	C4 / C 15 x 100	#DIV/0!
5	BURRO normale		0,859	A5 x B5	0,00	C5 / C 15 x 100	#DIV/0!
6	ZUCCHERO		0,995	A6 x B6	0,00	C6 / C 15 x 100	#DIV/0!
7	LIEVITO NAT.		0,6	A7 x B7	0,00	C7 / C 15 x 100	#DIV/0!
8	ACQUA		0	A8 x B8	0,00	C8 / C 15 x 100	#DIV/0!
9	MONO-DIGLI. POLVERE		0,97	A9 x B9	0,00	C9 / C 15 x 100	#DIV/0!
10	LATTE SCREMATO PV		0,96	A10 x B10	0,00	C10 / C 15 x 100	#DIV/0!
11	SALE		1	A11 x B11	0,00	C11 / C 15 x 100	#DIV/0!
12	LIEVITO BIRRA		0,29	A12 x B12	0,00	C12 / C 15 x 100	#DIV/0!
13	BURRO DI CACAO		1	A13 x B13	0,00	C13 / C 15 x 100	#DIV/0!
14	AROMI		0,1	A14 x B14	0,00	C14 / C 15 x 100	#DIV/0!
15	TOTALE 1 (somma da A1 a A14)	0,00		TOTALE 2 (somma da C1 a C14)	0,00		#DIV/0!
16	UVETTA		0,83	A16 x B16	0	C16 / C18 x 100	#DIV/0!
17	CANDITI		0,83	A17 x B17	0	C17 / C18 x 100	#DIV/0!
18	TOTALE 3 (somma di A15 + A16 + A17)	0,00		TOTALE 4 (somma di C15 + C16 + C17)	0,00	Somma di D16 + D17)	#DIV/0!

Il Totale 2 (C15) corrisponde all'impasto secco **senza** inerti (uvetta e canditi)  
 Il Totale 4 (C18) corrisponde all'impasto secco **con** inerti (uvetta e canditi)

(\*) Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere.

NOTA: Le caselle colorate in giallo si riferiscono agli ingredienti per i quali deve essere garantita una quantità minima prestabilita.

#### Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A, B, C,...) e righe (1, 2, 3):

- Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.
- Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.
- Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterrà il numero da confrontare con i valori del Decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).
- Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:
  - **Uova Intere:** Si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare;
  - **Tuorlo:** Bisogna considerare il dato nella casella D3.

**- Simulazione ricetta panettone**

SIMULAZIONE RICETTA PANETTONE							
		A	B	C		D	
INGREDIENTI		Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1	FARINA	266	0,858	A1 x B1	228,23	C1 / C 15 x 100	40,39
2	UOVA	151	0,235	A2 x B2	35,49	C2 / C 15 x 100	6,28
3	TUORLO		0,43	A3 x B3	0,00	C3 / C 15 x 100	0,00
4	BURRO concentrato	92	1	A4 x B4	92,00	C4 / C 15 x 100	16,28
5	BURRO normale		0,859	A5 x B5	0,00	C5 / C 15 x 100	0,00
6	ZUCCHERO	145	0,995	A6 x B6	144,28	C6 / C 15 x 100	25,53
7	LIEVITO NAT.	66	0,6	A7 x B7	39,60	C7 / C 15 x 100	7,01
8	ACQUA	77	0	A8 x B8	0,00	C8 / C 15 x 100	0,00
9	MONO-DIGLI. POLVERE	17	0,97	A9 x B9	16,49	C9 / C 15 x 100	2,92
10	LATTE SCREMATO PV	4	0,96	A10 x B10	3,84	C10 / C 15 x 100	0,68
11	SALE	4	1	A11 x B11	4,00	C11 / C 15 x 100	0,71
12	LIEVITO BIRRA	4	0,29	A12 x B12	1,16	C12 / C 15 x 100	0,21
13	BURRO DI CACAO		1	A13 x B13	0,00	C13 / C 15 x 100	0,00
14	AROMI	0,4	0,1	A14 x B14	0,04	C14 / C 15 x 100	0,01
15	TOTALE 1 (somma da A1 a A14)	826,40		TOTALE 2 (somma da C1 a C14)	565,12		100
16	UVETTA	119	0,83	A16 x B16	98,77	C16 / C18 x 100	#DIV/0!
17	CANDITI	55	0,83	A17 x B17	45,65	C17 / C18 x 100	#DIV/0!
18	TOTALE 3 (somma di A15 + A16 + A17)	1000,40		TOTALE 4 (somma di C15 + C16 + C17)	709,54	Somma di D16 + D17)	20,35

Il Totale 2 (C15) corrisponde all'impasto secco **senza** inerti (uvetta e canditi)  
Il Totale 4 (C18) corrisponde all'impasto secco **con** inerti (uvetta e canditi)

(\*) Trasformazione in un tuorlo secco partendo da uova intere.

**Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali**  
DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA,  
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare

**COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

**PARERE N. 1 DEL 17/07/2008**

**Lisozima nel Grana Padano**

**Inquadramento**

I dati di contesto di maggior rilevanza appaiono i seguenti:

1. a seguito della nota datata 13 novembre 2007 - della DG sicurezza alimentare e nutrizione (nel seguito individuata come "Gestore"), il Segretariato nazionale per la valutazione del rischio della catena alimentare ha richiesto un parere in merito alla presenza di lisozima nel Grana Padano DOP all'Istituto superiore di sanità e a questo Comitato;
2. il Grana Padano [\*1] è un formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione e a lunga stagionatura (10-24 mesi ed oltre), prodotto da latte vaccino crudo, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La pasta, tipicamente granulosa, è di color bianco paglierino e presenta fratture a scaglie. L'occhiatura, normalmente assente o poco visibile, quando presente, è sparsa nella pasta ed è di piccolissime dimensioni;
3. la tecnologia di produzione del Grana Padano DOP è antica e, pur mantenendo sostanzialmente intatti i suoi caratteri originali, si è costantemente evoluta, in particolare nel corso del secolo scorso, con la introduzione dell'impiego di:
  - a. colture lattiche specifiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio;
  - b. lisozima, alla fine degli anni ottanta [\*2], per il contenimento dei difetti microbici e, soprattutto, del gonfiore tardivo [\*3];
4. con DM 27 febbraio 1996, n.209, a titolo: "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n.94/34/CE, n.4/35/CE, n.94/36/CE, n.95/2/CE e n.95/31/CE", è stata autorizzata la pratica dell'impiego del lisozima come additivo alimentare nella produzione dei formaggi stagionati alla dose "quanto basta";
5. il disciplinare per la produzione del Grana Padano DOP [\*4], all'articolo 5 ammette "l'uso di lisozima, tranne che per il Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 grammi per 100 chilogrammi di latte [\*5]";
6. il lisozima è un polipeptide lineare costituito da 129 amminoacidi, che si ottiene dall'albume d'uovo di gallina, usualmente sotto forma di cloridrato;
7. l'allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione; sono state descritte reazioni cliniche al lisozima contenuto nell'uovo; sono stati descritti pochi casi di reazioni allergiche conseguenti all'assunzione di formaggi contenenti lisozima in soggetti allergici alle uova (Request EFSA-Q-2004-130 del 22 febbraio 2005); ad analoghe conclusioni è pervenuto l'Istituto superiore di sanità con nota pervenuta il 21 aprile 2008 (Allegato I);
8. ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, e successive modifiche ed integrazioni, a titolo: "attuazione delle direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", tra gli allergeni alimentari sono ricompresi le uova e i prodotti derivati; questi ultimi "qualora utilizzati nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata debbono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano";
9. il lisozima può essere impiegato oltre che nel Grana Padano DOP anche nella produzione di altri formaggi (Provolone, Montasio, Asiago) [\*6]. La questione del rischio allergico andrebbe dunque vista in un'ottica più generale.

**Valutazione del rischio**

**1. Caratterizzazione del lisozima**

Una scheda tecnica sul lisozima è riportata in Allegato II.

La finalità d'uso del lisozima nella produzione dei formaggi stagionati in Italia è prevalentemente quella di controllare l'insorgenza di fermentazioni anomale con produzione di gas che può costituire per alcuni formaggi un grave problema.

La tecnica di alimentazione delle vacche da latte è, infatti, basata sull'impiego di insilati [\*7], soprattutto di mais. Negli insilati i clostridi sono presenti in misura rilevante e tale circostanza favorisce sia la diffusione delle forme sporigene nell'ambiente delle stalle sia la presenza nella microflora del latte di spore di alcune specie in particolare (es. *Cl. tyrobutyrricum*; *Cl. spororogens*, *Cl. butyricum*). Grazie alla sua attività enzimatica, il lisozima:



♦ esercita una funzione di modulazione dell'attività della microflora con effetti non favorevoli alla germinazione delle spore dei clostridi, prevalentemente del *Cl. tyrobutyricum*.

♦ è in grado di idrolizzare i legami  $\beta$  (1-4) tra l'acido N-acetilmuramico e la N-acetilglucosammina nelle membrane esterne di varie specie batteriche, in particolare in organismi gram positivi.

Il lisozima, in sintesi, è in grado di controllare lo sviluppo di fermentazioni indesiderate a condizione che la contaminazione dai microrganismi responsabili sia relativamente contenuta e la sua attività può essere assimilata a quella di un "modulatore dei processi fermentativi" analogamente a quanto svolto da una corretta acidificazione della pasta, garantita dal siero innesto, e da una adeguata gestione della temperatura e dell'umidità nella lunga fase di stagionatura e non ad una funzione di conservante come invece il sale.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed i requisiti di purezza del lisozima utilizzato a fini alimentari sono state specificate nel citato DM 1 agosto 1983.

## 2. Stima dell'esposizione

Il lisozima aggiunto al latte si lega, per una quantità stimata attorno al 80%, alla caseina [De Roos A.L., Walstra P., Geurts T.J. – *The association of lysozyme with casein* – Int. Dairy J. 8, 319-324 (1998)]; gran parte del lisozima, quindi, si ritrova nel formaggio.

Nei formaggi che nel corso della caseificazione sono stati addizionati di lisozima la molecola si ritrova analiticamente anche dopo lunghi periodi di stagionatura ma scarse sono le informazioni sui livelli della sua effettiva presenza. Questa carenza d'informazioni è stata recentemente evidenziata anche dal Panel on Nutrition dell'EFSA (Request EFSA prima citata), il quale – in carenza di dati analitici – ha affermato, da una parte, che *si stima che il lisozima contenuto nel formaggio sia pari a circa 250-400 mg/kg di prodotto in dipendenza del tipo di formaggio e del processo di produzione e, dall'altra, che non sono disponibili dati analitici sui residui di lisozima effettivamente riscontrati sul prodotto finito*. A suo tempo, il più volte citato DM 1° agosto 1983 aveva stabilito che *il residuo dell'enzima nel formaggio non dovesse, comunque, superare i 300 mg/kg di prodotto*.

I consumatori abituali di formaggi in Italia sono pari all'incirca al 26,7% della popolazione superiore a tre anni d'età [\*8]: sulla base delle tavole demografiche ISTAT 2007, detta popolazione superiore a tre anni di età di consumatori giornalieri di formaggio risulta essere pari a 15.352.500 persone. Non è invece noto il numero delle persone che fanno saltuariamente uso di formaggio nella dieta. Parimenti, non è noto il numero delle persone che fanno uso giornaliero o saltuario di Grana Padano DOP nella dieta.

A corollario di tali informazioni si può aggiungere che:

♦ il consumo domestico di formaggi in Italia è pari all'incirca a 28 gr/die/persona [\*9]. Tale dato è sufficientemente coerente al range di valori di cui allo studio EPIC, preso in considerazione anche dalla Request EFSA prima citata [per l'Italia: 34-55 gr/die/persona];

♦ ogni anno si producono oltre 4.000.000 di forme di Grana Padano DOP (media degli ultimi 4 anni: 4.296.879 forme con un peso medio di circa 36-37 kg) un quarto delle quali destinate all'esportazione (nel 2007 la quota destinata al mercato estero è valsa 26,73%). Il consumo nazionale complessivo di Grana Padano DOP è pari a circa 1,3 kg/anno/persona; il solo consumo domestico vale invece all'incirca 0,9 kg/anno/persona [\*10].

## 3. Valutazione degli effetti dell'esposizione

Alle proteine dell'uovo sono notoriamente attribuite proprietà allergeniche in soggetti sensibili. Le proteine ovalbumina, ovotransferrina, ovomucoide e lisozima sono classificate come Gal d1-d4 secondo la nomenclatura degli allergeni (Poulsen LK, Hansen TK, Norgaard A, Vestergaard H, Stahl Skov P, Bindslev-Jensen C. Allergens from fish and egg. Allergy. 2001; 56 Suppl 67:39-42.).

L'allergia alle uova è annoverata tra le più frequenti nella popolazione; sono state descritte reazioni cliniche al lisozima contenuto nell'uovo; sono stati descritti pochi casi di reazioni allergiche conseguenti all'assunzione di formaggi contenenti lisozima in soggetti allergici alle uova (Request EFSA-Q-2004-130 del 22 febbraio 2005).

Non risultano segnalazioni di allergie legate alla presenza di lisozima nel Grana Padano DOP.

La stessa EFSA evidenzia la necessità di acquisire informazioni più accurate in merito ai livelli di presenza del lisozima negli alimenti additivati e, soprattutto, alle risposte indesiderate in gruppi di popolazioni vulnerabili attraverso l'effettuazione di studi mirati. Nell'intento di contribuire a ridurre questa carenza di informazioni si colloca la ricerca accettata per la pubblicazione (Journal of American College of Nutrition, 2008. Absence of Allergic Reaction to Egg White Lysozyme Additive in Grana Padano Cheese - Iacomelli et al.) che evidenzia che "la quota di lisozima assorbita con il formaggio è globalmente molto bassa, sebbene sia stata significativamente più bassa nei controlli che nei pazienti allergici, nel 15% dei quali è indotto un aumento delle IgE RAST, senza reazioni cliniche" [\*11].

Si tratta di un contributo che va approfondito, ampliando la casistica e estendendola anche ai soggetti in età pediatrica. Nei bambini allergici, infatti, la allergia a maggior incidenza è quella alle uova che si presenta nel 31% dei casi [(nei bambini con allergie alimentari) rispetto all'8% degli adulti, sempre con allergie alimentari] (Fremont S, Kanny G, Nicolas JP, Moneret-Vautrin DA Prevalence of lysozyme sensitization in an egg-allergic population. Allergy. 1997;52:224-8.).

#### 4. Caratterizzazione del rischio

Allo stato attuale delle conoscenze e dei dati disponibili, se, in ogni caso, non si può escludere che soggetti sensibili possano manifestare reazioni allergiche secondarie all'assunzione di formaggi contenenti lisozima, il rilievo che non sia riportato in letteratura nemmeno un caso di allergia legato alla presenza di lisozima nel Grana Padano DOP fa ritenere molto basso tale rischio.

Sarà possibile una caratterizzazione quantitativa del rischio a condizione che si possa disporre di dati più completi sui livelli di esposizione e sui relativi effetti, con particolare riguardo alla popolazione in età pediatrica.

Quanto appena detto per il Grana Padano DOP deve intendersi esteso a tutti i formaggi addizionati con lisozima.

Allo stato, si raccomanda al Gestore la messa in atto di ogni intervento utile a favorire la scelta consapevole del consumatore e, in particolare, di quella quota dei consumatori allergici alle proteine dell'uovo.

A tal fine sembrerebbe più corretto e più facilmente rilevabile da parte del consumatore la seguente dicitura in etichetta: "Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozima da uovo" oppure "Ingredienti: latte, sale, caglio, lisozima-proteina dell'uovo".

In questo modo le persone sensibili alle proteine dell'uovo sarebbero correttamente informate.

#### IL PRESIDENTE DEL CNSA (Dr. Aldo Grasselli)

ROMA 17 Luglio 2008

<sup>1</sup> Il Grana Padano è un formaggio tutelato e riconosciuto DOP [Regolamento (CE) N.1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Regolamento (CEE) n.2081/92 del Consiglio Reg. n.1107/96/CE e Reg. n.510/2006/CE; Regolamento (CE) N.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari]. La zona di produzione del formaggio è un'area specifica della Valle Padana e del Nord Italia (Province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna, Rimini); con riferimento alla produzione di latte, la zona di origine si estende anche ad alcuni Comuni della provincia autonoma di Bolzano (Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena).

La produzione di Grana Padano DOP è sottoposta alla tutela del relativo Consorzio con sede a Desenzano ed al controllo del CSQA, in base alla legge 21 dicembre 1999, n.526, a titolo: "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999".

<sup>2</sup> Per un certo periodo, per raggiungere la finalità in questione è stata impiegata l'aldeide formica, pratica abbandonata all'inizio degli anni novanta in favore dell'uso di lisozima.

<sup>3</sup> Nella microflora presente naturalmente nel latte, accanto a microrganismi lattici omofermentanti possono essere presenti in varia misura microrganismi responsabili di fermentazioni gasogene quali, in ordine di importanza:

- ◆ alcune specie di clostridi (*Cl. tyrobutyricum*; *Cl. spororogens*, *Cl. butyricum*);
- ◆ batteri propionici;
- ◆ colibatteri;
- ◆ batteri lattici eterofermentanti.

La produzione di gas determina la formazione di vacuoli (gonfiore tardivo) nella struttura della pasta del formaggio che ne deprezzano gravemente il valore commerciale, anche perché spesso questa alterazione si accompagna all'insorgenza di sapori ed odori indesiderati dovuti ad altri processi fermentativi.

Un ruolo rilevante nelle fermentazioni gasogene è svolto soprattutto dal *Cl. tyrobutyricum* che utilizza l'acido lattico, prodotto dall'attività fermentativa a carico del lattosio dalla microflora lattica, per dare origine ad acido butirrico, anidride carbonica ed idrogeno.

<sup>4</sup> DM 20 luglio 2006, concernente la "protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<Grana Padano>> registrata con Regolamento (CE) n.1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996", e successive modificazioni.

<sup>5</sup> All'incirca nel 96% del Grana Padano DOP prodotto si è fatto uso di lisozima.

<sup>6</sup> Già con DM 1° agosto 1983, di "aggiornamento del DM 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari".

<sup>7</sup> minore; in quelle zone non è autorizzato l'utilizzo del lisozima.

L'impiego degli insilati di mais è motivato dal fatto che è la coltivazione che consente di ottenere, stante le condizioni agro-climatiche, una elevata produzione di foraggio di buona qualità, a costi relativamente contenuti, facilmente conservabile con la tecnica dell'insilamento, molto appetibile e che consente elevate produzioni di latte. Anche il latte destinato all'uso alimentare diretto, compreso quello ad "alta qualità", è ottenuto da bovine secondo le modalità su indicate.

Nelle aree nelle quali non è ammesso l'impiego degli insilati, come nel Trentino, il problema si pone in misura minore; in quelle zone non è autorizzato l'utilizzo del lisozima.

<sup>8</sup> Indagine "Multiscopo" dell'ISTAT sulle famiglie – 2003.

Il dato è riferito ai consumatori che almeno una volta al giorno mangiano una porzione di formaggio.

<sup>9</sup> Elaborazione di dati d'acquisto ISMEA-AcNielsen.

<sup>10</sup> Elaborazione di dati d'acquisto ISMEA-AcNielsen.

<sup>11</sup> L'osservazione di una aumentata quantità dell'assorbimento del lisozima osservata nei soggetti atopici riflette la situazione di aumentata permeabilità intestinale para-fisiologica osservabile in questi soggetti.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

**Circolare 12 luglio 2007, n. 3****Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179, concernente produzione e commercializzazione del miele – miele di bosco.**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.167 del 20-07-2007 Serie Generale

Alle Associazioni ed Organizzazioni della filiera miele  
Alle Regioni e Province autonome Assessorati agricoltura  
All' Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari  
Al Ministero dello Sviluppo Economico  
Al Ministero della Salute  
Al Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura

Le organizzazioni professionali del settore hanno rappresentato l'esigenza di facilitare gli scambi di miele all'interno dell'Unione Europea, anche attraverso l'utilizzo della denominazione "*miele di bosco*" da apporre sulle etichette previste dal decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179, in alternativa alla denominazione "*miele di melata*".

Al riguardo si premette che il decreto ministeriale 19.6.2007 relativo a "Settima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" (supplemento ordinario Gazzetta Ufficiale n.147 del 27 giugno 2007) riporta, per due Regioni, tra i prodotti agroalimentari tradizionali, mieli riconducibili all'origine "*bosco*", ma che, peraltro, tali stessi prodotti sono denominati rispettivamente "*miele di melata di abete calabrese*" per la Calabria e "*miele di melata del bosco del Carso*" per il Friuli Venezia Giulia, sottolineando così l'equazione miele di bosco= miele di melata.

Inoltre occorre prendere atto che la denominazione "*miele di bosco*" risulta diffusa in altri Paesi europei, proprio per indicare un miele di melata, con termini quali "*miel de bois*", "*wall honey*" "*forest honey*" e simili.

D'altronde il c.d. "*miele di bosco*" rappresenta una denominazione che viene ormai utilizzata anche in Italia per indicare un miele di melata di bosco.

In tal senso, da un lato non è possibile frapporre ostacoli alla commercializzazione nel nostro Paese dei sopra citati mieli europei e, dall'altro, è opportuno garantire tale commercializzazione anche a favore dei produttori italiani.

Peraltro tale denominazione si riferisce, oltre che all'origine topografica e territoriale, ad una fonte botanica e quindi deve anche possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche di detta origine. In particolare, un "*miele di bosco*" deve consistere essenzialmente in "*miele di melata*".

Anche in questo caso, dal momento che le aree succitate non fanno riferimento a distretti amministrativi, non è essenziale che le origini indicate in etichetta siano aree amministrative. Quindi non è obbligatorio indicare il bosco da cui il miele proviene.

Se si rivendica, comunque, un'origine territoriale ben precisa, bisogna indicare la localizzazione regionale, territoriale o topografica del bosco.

Qualora infine si intende indicare un miele di bosco essenzialmente di origine floreale è opportuno riferirsi a "*miele di fiori di bosco*".

Non è invece possibile utilizzare la denominazione "*miele di bosco*" per indicare un miele di melata di origine vegetale proveniente non da essenze boschive, bensì essenzialmente da piante erbacee. Di conseguenza tale miele dovrà continuare ad essere denominato esclusivamente come "*miele di melata*".

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO  
DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
Ufficio QPA V - Produzioni Animali  
Prot. N. 0010684 - Roma 12 Luglio 2007

Il capo Dipartimento  
Delle politiche di sviluppo  
**Giuseppe Ambrosio**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

**Circolare 2 dicembre 2006, n. 2****Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179 e Legge 11 marzo 2006, n.81 (articolo 2-bis), concernenti produzione e commercializzazione del miele.**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.293 del 18-12-2006 Serie Generale

Alle Associazioni ed Organizzazioni della filiera miele  
Alle Regioni e Province autonome Assessorati agricoltura  
All' Ispettorato centrale repressione frodi  
Al Ministero dello sviluppo economico  
Al Ministero della salute  
Al Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura

Il *decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179*, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n.168 del 20 luglio 2004 hanno dato attuazione alla direttiva 2001/110/CE, concernente la produzione e commercializzazione del miele, prevedendo l'abrogazione della precedente normativa nazionale costituita dalla *legge 12 ottobre 1982, n.753* e successive modifiche ed integrazioni.

Successivamente la *legge 11 marzo 2006, n.81*, di conversione del *decreto legge 10 gennaio 2006, n.2*, recante «interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità di imprese», con l'art. 2-bis ha modificato l'art. 3, comma 2, lettera f), del predetto *decreto legislativo n.179 del 2004*.

Le organizzazioni professionali del settore hanno rappresentato la necessità di interpretazione sulla indicazione in etichetta dei Paesi di origine di una miscela di mieli ed in particolare sul commercio di confezioni etichettate anteriormente all'entrata in vigore della *legge n.81 del 2006*.

La richiamata *legge n.81 del 2006* ha infatti soppresso la facoltà di indicare in etichetta, nel caso di miscela di mieli originari da due o più Paesi UE e/o Paesi terzi, in alternativa alla esplicita indicazione di tutti i Paesi di origine in cui i mieli sono stati raccolti, una delle seguenti indicazioni:

- 1) miscela di mieli originari della CE;
- 2) miscela di mieli non originari della CE;
- 3) miscela di mieli originari e non originari della CE.

La più volte citata *legge n.81 del 2006* introduce pertanto una norma più restrittiva volta a garantire maggior trasparenza a tutela del consumatore in quanto il Paese o i Paesi di origine del miele devono sempre essere esplicitamente citati in etichetta.

Le organizzazioni dei produttori al riguardo hanno rappresentato la necessità di un congruo periodo di tempo per lo smaltimento delle scorte di prodotti etichettati anteriormente all'entrata in vigore della *legge n.81 del 2006*. Infatti la legge in questione non ha fissato un tempo adeguato ai produttori per adeguarsi alla nuova disposizione.

In mancanza di ciò, si ritiene possa essere applicato, nell'attuale e analoga situazione, il principio fissato dal *decreto legislativo n.179 del 2004* che all'art.8, comma 2 sulla commercializzazione del miele etichettato anteriormente all'entrata in vigore del provvedimento. Pertanto le confezioni contenenti miscele di mieli originari di Paesi diversi, etichettate conformemente al richiamato *decreto legislativo n.179 del 2004*, possono continuare ad essere commercializzate fino ad esaurimento ed in ogni caso entro il 31 dicembre 2007.

Il Capo del Dipartimento delle politiche di sviluppo  
**Giuseppe Ambrosio**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

**Circolare 8 marzo 2005, n. 1****Applicazione del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179  
concernente produzione e commercializzazione del miele.**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.67 del 22-03-2005 Serie Generale

Alle Associazioni ed organizzazioni del tavolo agroalimentare  
Alle regioni e province autonome assessorati agricoltura  
All'Ispettorato centrale repressione frodi  
Al Ministero delle attività produttive  
Al Ministero della salute  
Al Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura  
All'Istituto nazionale di apicoltura

Il decreto legislativo 21 maggio 2004, n.179, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.168 del 20 luglio 2004 ha dato attuazione alla direttiva 2001/110/CE, concernente la produzione e commercializzazione del miele, prevedendo l'abrogazione della precedente normativa nazionale costituita dalla legge 12 ottobre 1982 n.753 e successive modifiche ed integrazioni.

In sede di applicazione della normativa di cui in oggetto sono emerse alcune problematiche relative alle indicazioni che possono essere utilizzate a completamento della denominazione «miele» ed in particolare la possibilità o meno di continuare ad utilizzare il termine «millefiori» come indicazione di origine floreale, nonché l'ammissibilità o meno dell'utilizzo di indicazioni del tipo «miele di montagna», «miele di prato» e «miele di bosco».

Relativamente al primo problema, va osservato che l'indicazione «millefiori» prevista dalla precedente normativa nazionale, non risulta invece specificamente contemplata dal testo italiano della direttiva 2001/110/CE e del decreto legislativo n.179 del 2004 di recepimento.

Al riguardo occorre quindi analizzare la volontà del legislatore europeo per verificare se quest'ultimo all'art. 2 punto 2 lett. b) primo trattino (possibilità di completamento della denominazione di miele con riferimento all'origine floreale) intendesse o meno riferirsi ai soli mieli unifloreali.

L'art. 2, punto 2 lett. b), primo trattino, della direttiva comunitaria nel testo italiano, nonché l'art.3 comma 2 lett. d)-1) del decreto legislativo n.179 del 2004 di recepimento, prevedono che, ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni di miele possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento all'origine floreale o vegetale se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche»; al contrario il testo della direttiva medesima in lingua inglese stabilisce che tali indicazioni possono essere utilizzate «if the product comes wholly or mainly from the indicated source and possesses the organoleptic, psycho-chemical and microscopic characteristics of the source» e quello in lingua francese recita: «si le produit provient entièrement et essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques».

In tal senso l'impiego dei termini «source» e «origine» che hanno sicuramente un significato più ampio rispetto a quello della parola italiana «pianta», fa ritenere che la direttiva comunitaria non intenda limitare l'uso di indicazioni botaniche ai soli mieli unifloreali. Pertanto la dizione italiana «pianta» va interpretata estensivamente nel senso di ricomprendere sia una singola specie vegetale che una pluralità di specie. È quindi ritenuta ammissibile l'indicazione di «millefiori», riferita a miele proveniente da più specie vegetali.

Del resto è noto che tale indicazione costituisce ormai per i consumatori italiani ed europei una vera e propria consuetudine ed un motivo di riconoscibilità del prodotto in linea con la vigente normativa comunitaria e nazionale sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

Per quanto invece concerne le indicazioni «miele di montagna», «miele di prato» e «miele di bosco», queste ultime non possono essere considerate ammissibili poiché i termini «montagna», «prato» e «bosco» come tali non si riferiscono né a specifiche origini floreali o vegetali, né a regioni o territori o luoghi precisamente individuati.

Il direttore generale per la qualità dei prodotti  
agroalimentari e la tutela del consumatore  
**Abate**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

**Circolare 1 dicembre 2004****Applicazione della legge 3 agosto 2004, n.204, recante disposizioni per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.288 del 9-12-2004 Serie Generale

Alle associazioni ed organizzazioni del tavolo agroalimentare  
Alle regioni e province autonome - Assessorati all'agricoltura  
c.c. Al Ministero delle attività produttive

La legge 3 agosto 2004, n.204, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n.186 del 10 agosto 2004, contiene molteplici principi e disposizioni che richiedono una corretta interpretazione, onde consentire agli operatori di adeguare i propri comportamenti al disposto normativo.

In particolare, la legge contempla le disposizioni appresso indicate, relative alla denominazione di vendita della passata di pomodoro, alla classificazione merceologica dei vitelli, all'indicazione obbligatoria dell'origine dei prodotti alimentari e all'etichettatura degli oli d'oliva:

art. 1, comma 3: «La denominazione di vendita "passata di pomodoro", da riportare nella etichettatura del prodotto derivante dalla trasformazione del pomodoro, è riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro per le politiche comunitarie e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottarsi entro quarantacinque giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono determinate le ulteriori caratteristiche del suddetto prodotto ed in particolare la sua composizione e le altre modalità di produzione, nonché individuati, tra quelli già previsti dalla legislazione vigente, i metodi ufficiali di analisi e le modalità relative ai controlli, eseguiti per il Ministero delle politiche agricole e forestali dal personale dell'Ispettorato centrale repressione frodi con qualifica di ufficiale e di agente di polizia giudiziaria.»;

art.1, comma 3-bis: «L'ultimo comma dell'art.2 della legge 4 aprile 1964, n.171, e successive modificazioni, è sostituito dal seguente: "Ai fini della classificazione merceologica si intende per «vitello» un animale appartenente alla specie bovina, macellato prima dell'ottavo mese di vita, la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi".»;

art. 1-bis: (Indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari) «1. Al fine di consentire al consumatore finale di compiere scelte consapevoli sulle caratteristiche dei prodotti alimentari posti in vendita, l'etichettatura dei prodotti medesimi deve riportare obbligatoriamente, oltre alle indicazioni di cui all'art.3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, l'indicazione del luogo di origine o provenienza.

2. Per luogo di origine o provenienza di un prodotto alimentare non trasformato si intende il Paese di origine ed eventualmente la zona di produzione e, per un prodotto alimentare trasformato, la zona di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata prevalentemente nella preparazione e nella produzione.

3. Con decreti del Ministro delle politiche agricole e forestali di concerto con il Ministro delle attività produttive sono individuate, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, le modalità per la indicazione del luogo di origine o di provenienza.

4. La violazione delle disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie di cui ai commi 1, 2 e 3 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro e nel caso di più violazioni, commesse anche in tempi diversi, è disposta la sospensione della commercializzazione, fino a sei mesi, dei prodotti alimentari interessati.»;

art. 1-ter: (Etichettatura degli oli d'oliva) «1. Al fine di assicurare una migliore informazione ai consumatori e prevenire i fenomeni di contraffazione, nell'etichettatura degli oli di oliva vergini ed extravergini è obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive. 2. Le modalità per l'indicazione obbligatoria delle diciture di cui al comma 1 sono definite con il decreto di cui all'art.3, comma 5-bis, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.».

Le disposizioni sopraindicate non sono immediatamente operative in quanto con esse il legislatore ha inteso formalizzare nel contesto di un atto legislativo alcuni principi ispiratori della politica di settore, che dovranno tuttavia essere tradotti in disposizioni concretamente operative mediante successivi atti normativi.

Fino all'emanazione di detti provvedimenti le sopraindicate disposizioni della legge 3 agosto 2004, n.204, non incidono nei rapporti e sui comportamenti degli operatori.

Nei prossimi mesi verranno esaminate, con il concorso delle organizzazioni di categorie, le problematiche connesse alle materie in argomento, onde individuare tempi e modalità per la effettiva introduzione di norme prescrittive nell'ordinamento.

In base agli esiti di tali approfondimenti tecnici, verranno predisposti i testi normativi finalizzati ad introdurre le disposizioni operative, che saranno previamente notificati alla Commissione europea con la procedura prevista dalla direttiva 98/34/CE.

Sulla base di questi chiarimenti è da ritenersi superata la circolare n.169 del 15 ottobre 2004, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.252 del 26 ottobre 2004.

Il Ministro  
**Alemanno**

MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

**Circolare 15 ottobre 2004, n.169****Etichettatura dei prodotti alimentari - Decreto-Legge 24 giugno 2004, n.157, convertito, con modificazioni, nella legge 3 agosto 2004, n.204**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.252 del 26-10-2004 Serie Generale

Alle Regioni e province autonome  
Assessorati alla sanità

Alle Associazioni di categoria

All' Ispettorato centrale repressione frodi

e p.c. Al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento qualità

Al Ministero della salute - D.A.N.S.P.V.

Con decreto-legge 24 giugno 2004, n.157, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2004, n.204, sono stati determinati nuovi adempimenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Al riguardo, si ritiene necessario fornire le opportune informazioni per la corretta applicazione di dette disposizioni.

a) Latte fresco pastorizzato:

le Amministrazioni interessate (Ministeri delle attività produttive e delle politiche agricole e forestali) hanno elaborato alcune proposte concernenti la definizione e le caratteristiche del latte fresco che sono state notificate alla Commissione europea ed agli altri Stati membri ai sensi della direttiva 98/34/CE. La procedura comunitaria ha avuto termine senza che venissero sollevate sostanziali obiezioni.

Pertanto le denominazioni «latte fresco pastorizzato» e «latte fresco pastorizzato di alta qualità» possono essere utilizzate per il latte conforme ai requisiti prescritti dalla legge n.169/1989 nonché agli altri parametri generali di cui al regolamento (CEE) n.2597/97 e al decreto del Presidente della Repubblica n.54/1997.

Inoltre, le denominazioni di vendita suddette possono essere utilizzate a condizione che la durabilità dei due tipi di latte non sia superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico.

Gli altri tipi di latte (sterilizzato, UHT, microfiltrato, etc.) non soggiacciono a regole normative di durabilità. Le aziende interessate indicano la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sotto la loro diretta responsabilità.

Il comma 2 dell'art.1, poi, fa riferimento ai trattamenti "autorizzati". Al riguardo, si ritiene utile precisare che, essendo stato soppresso l'art.2 della legge n.169/1989, che sottoponeva ad autorizzazione ministeriale i trattamenti del latte, gli eventuali trattamenti devono conformarsi ai principi sanciti dalle norme comunitarie vigenti di cui sopra e dal decreto del Presidente della Repubblica n.54/1997, ivi compresa la microfiltrazione. In relazione alle considerazioni di cui sopra, risulta evidente che i trattamenti non sono più da autorizzare, ma sono consentiti nel rispetto delle norme vigenti, qualora siano necessari per ragioni di sicurezza o utili per esigenze tecnologiche.

Per quanto riguarda l'indicazione, a norma dell'art.5 del decreto legislativo n.109/1992, la denominazione di vendita dei diversi tipi di latte deve essere completata dal riferimento al tipo di trattamento adottato, quando l'omissione può trarre in inganno il consumatore sull'esatta natura del prodotto e quando il consumatore è tenuto all'adozione di particolari adempimenti per la conservazione domestica del latte o per il consumo.

b) Passata di pomodoro:

il decreto-legge riserva la denominazione «passata di pomodoro» al prodotto ottenuto per spremitura diretta dal pomodoro fresco, sano e maturo, riservando ad un decreto ministeriale la determinazione delle caratteristiche del prodotto finito.

Fino all'adozione del decreto, rimane solo l'obbligo del rispetto della denominazione di vendita. Pertanto, il prodotto ottenuto per diluizione del concentrato di pomodoro può essere posto in vendita sul mercato nazionale solo con una denominazione diversa e tale da non creare confusione con la «passata di pomodoro». In tal senso è da intendersi modificata la circolare del Ministero delle attività produttive, circolare n.166 del 12 marzo 2001, ai sensi della quale il prodotto ottenuto da concentrato poteva essere designato



«passata di pomodoro ottenuta da concentrato». Questa denominazione, non essendo conforme a quanto previsto dal citato decreto-legge, non può essere più utilizzata.

Il rispetto delle altre caratteristiche e la relativa decorrenza saranno determinate dal decreto ministeriale in corso di definizione.

I laboratori di analisi, ai fini dell'accertamento della presenza di acqua aggiunta, possono servirsi della metodica di cui alla norma CEN/UNI ENV 12141 (giugno 1997) e successive modifiche.

c) Indicazione dell'origine:

la legge n.204/2004 ha completato l'elenco degli adempimenti con l'art.1-bis, concernente l'obbligo dell'indicazione dell'origine dei prodotti, dandone la relativa definizione e rinviando ad un decreto ministeriale le modalità di applicazione.

Nelle more, anche al fine di evitare l'uso di modalità di indicazione suscettibili di ostacolare la corretta applicazione della norma, si ritiene utile precisare che l'operatività degli obblighi concernenti l'indicazione dell'origine ed i conseguenti controlli sono subordinati all'entrata in vigore del decreto di cui all'art.1-bis, comma 3 della legge.

d) Olio di oliva:

la legge n.204/2004 ha introdotto anche l'art. 1-ter che riguarda solo gli oli di oliva.

Al riguardo, si ritiene utile precisare che l'etichettatura degli oli di oliva è disciplinata dal regolamento (CEE) n.1019/2002, per cui l'operatività degli obblighi concernenti le diciture aggiuntive introdotte dal citato art.1-ter è subordinata all'entrata in vigore del decreto ministeriale previsto da detto art.1-ter.

Il Direttore generale  
**Goti**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI  
ISPettorato CENTRALE REPRESSIONE FRODI

### **Circolare 30 luglio 2004, n. 22844**

**Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n.179. Attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.**

Agli Uffici periferici  
All'Ufficio I  
All'Ufficio III  
Alla segreteria dell'Ispettore Generale Capo  
Loro Sedi

Nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.168 del 20 luglio 2004 è stato pubblicato il Decreto legislativo in oggetto, in ordine al quale si ritiene di fornire i chiarimenti necessari per una sua corretta ed uniforme applicazione nell'ambito dell'attività istituzionale di questo Ispettorato.

L'articolo 1 introduce i seguenti elementi innovativi:

- il miele è prodotto dalle api della specie *Apis mellifera*;
- la produzione del miele da parte delle api, può essere ottenuta anche a partire dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante;
- il miele di fiori o miele di nettare è miele ottenuto dal nettare di piante (è stata tolta la parola "principalmente" che compariva nella vecchia legislazione nazionale);
- per il miele di melata viene individuato l'ordine Hemiptera (che include le cosiddette cimici acquatiche, le cicale, gli afidi ed altre) quale unico responsabile della secrezione di sostanze che possono essere trasformate dalle api per la produzione di tale miele;
- il miele di favo può essere immagazzinato anche in alveoli opercolati di favi costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api (non previsto nella precedente legge);
- per il miele torchiato viene indicata esattamente la temperatura massima di riscaldamento che può subire (45°C);
- viene definito cosa si intende per miele filtrato.

L'articolo 2 rimanda ad un allegato del decreto che stabilisce le caratteristiche, modificandole in parte rispetto alla precedente legge, che deve possedere il miele.

L'articolo 3 tratta i diversi aspetti dell'etichettatura del miele.

Il primo comma indica esplicitamente che per l'etichettatura del miele si deve far riferimento al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modificazioni, e le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.

Pertanto sull'etichetta di un miele ottenuto e confezionato conto terzi in un luogo diverso da quello in cui si trovi il commerciante che ne ha richiesto la produzione, deve essere riportato sia 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 sia la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (lettera e) ed f) dell'art.3 del decreto legislativo n.109 del 1992).

Altro elemento importante definito da questo articolo, riguarda l'individuazione dei tipi di miele che possono essere denominati nella vendita con il semplice termine di "miele" e cioè il miele di fiori o miele di nettare, il miele di melata, il miele scolato, il miele centrifugato ed il miele torchiato.

Non possono invece essere denominati nella vendita con il solo termine di "miele":

- il miele in favo;
- il miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele;
- il miele filtrato;
- il miele per uso industriale.

Il punto d) dell'articolo 3 prevede inoltre la possibilità di completare le indicazioni previste per l'etichettatura del miele con i seguenti elementi:

- l'origine floreale o vegetale;
- l'origine regionale, territoriale o topografica;
- criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria.

Tali indicazioni tuttavia non possono essere riportate sulle etichette del miele filtrato e di quello per uso industriale.

Per quanto riguarda invece il solo miele per uso industriale, questo deve riportare accanto alla denominazione di vendita la menzione "destinato solo alla preparazione di cibi cotti" mentre deve essere definito "miele per uso industriale" negli ingredienti del prodotto alimentare composto in cui è incorporato anche se nella presentazione del prodotto alimentare composto può essere indicato come <miele> (es. biscotti al miele, merendine con miele, ecc.).

Infine, per quanto riguarda gli importi delle sanzioni previste per il mancato rispetto dagli obblighi imposti dal decreto, gli stessi sono stati fissati in misura variabile da 600 a 6000 euro, salvo che i fatti rilevati non costituiscano reato o siano riconducibili a fattispecie previste dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n.283 punite con le sanzioni previste dall'articolo 6 della stessa legge.

Si confida nell'adempimento e si resta in attesa di un cortese cenno di riscontro.

L'ispettore generale capo  
**dr. Giovanni Lo Piparo**

MINISTERO DELLA SALUTE

**Comunicazione 11 giugno 2004, Prot. DGVA.VIII/18301/P.I.8.d/388****Ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968 concernente “Norme per la profilassi della peste suina africana” pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.44 del 19 febbraio 1968 – Chiarimenti**

Assessorati regionali alla Sanità  
Servizi Veterinari  
Loro sedi

Comando Carabinieri per la Sanità  
Piazza Albania 10  
00100 Roma

IZS  
Loro sedi

Associazioni di categoria

Pervengono alla scrivente Direzione Generale le richieste di chiarimento circa l'obbligatorietà dell'identificazione da parte delle Ditte produttrici, del mese e dell'anno di produzione sulle carni suine preparate, ad esclusione di quelle cotte o preparate in filze e destinate ad essere consumate fresche nel luogo di produzione, prevista dall'Ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968 concernente “Norme per la profilassi della peste suina africana” e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.44 del 19 febbraio 1968.

Al riguardo si evidenzia che l'ordinanza suddetta è da ritenersi abrogata, per il combinato disposto dell'art.29, comma 2, dell'articolo3, comma 4 e dell'articolo 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109 e successive modifiche nonché del decreto legislativo 20 febbraio 2004, n.54.

Infatti l'articolo 29, comma 2, del decreto legislativo n.109/92 ha abrogato tutte le disposizioni in materia di etichettatura di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle prescritte dallo stesso decreto.

La data di produzione di cui alla citata Ordinanza ministeriale, se fosse stata ritenuta essenziale dal legislatore, poteva essere mantenuta in vigore a norma dell'articolo 3, comma 4, come è stato fatto per le norme metrologiche, fiscali ed ambientali; il legislatore vi ha rinunciato.

L'articolo 13 del decreto legislativo n.109/92 ha prescritto un sistema di identificazione dei lotti di produzione o di confezionamento, quale *conditio sine qua non* per la commercializzazione dei prodotti alimentari, con talune specifiche deroghe indicate nello stesso articolo. In base a tale disposizione, atteso che il lotto identifica i prodotti del medesimo genus merceologico preparati in circostanze praticamente identiche, l'indicazione della dicitura del lotto o l'indicazione di una data espressa almeno con giorno e mese identificano in modo preciso il lotto o la partita.

Il decreto legislativo 20 febbraio 2004, n.54, infine, detta disposizioni puntuali sulle misure di controllo sanitarie da applicare in caso di comparsa della malattia, comprese quelle da deliberare nei piani di emergenza che il Ministero della salute adotterà d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano. Il decreto costituisce pertanto attualmente la norma di riferimento per il controllo e l'eradicazione della peste suina africana in Italia.

**Alla luce delle considerazioni espresse, ritenuta tacitamente abrogata l'ordinanza ministeriale del 14 febbraio 1968, gli Uffici competenti dovranno attenersi alle disposizioni del decreto legislativo 20 febbraio 2004 n.54 per quanto concerne le norme sul controllo e l'eradicazione della peste suina africana e dell'articolo 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109 in materia di identificazione del lotto di produzione.**

IL DIRETTORE GENERALE  
Dr. Romano Marabelli

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

**Circolare 10 novembre 2003, n.168****Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 4 del 7-01-2004 Serie Generale

Al Ministero della salute  
Al Ministero delle politiche agricole e forestali – Ispettorato repressione frodi  
Alle Regioni e Province autonome di Trento e di Bolzano  
Alla Federalimentare  
Alla Confcommercio  
Alla Confartigianato  
Alla C.N.A.  
Alla A.N.C.C. – COOP.

Questo Ministero è già intervenuto più volte, in occasione dell'entrata in vigore di norme di particolare rilievo, per chiarirne la portata e fornire informazioni per una corretta ed uniforme loro applicazione sia da parte delle imprese sia da parte degli organi di vigilanza.

Pervengono, poi, quesiti sia da parte di aziende ed associazioni professionali sia da parte di alcuni organi di controllo, che chiedono precisazioni sulla applicazione di talune norme, in particolare di quelle relative all'etichettatura.

Sulla scia di quanto già fatto in precedenti occasioni, con la presente si forniscono i chiarimenti richiesti:

**A. Utilizzazione del termine "integrale" nell'etichettatura dei prodotti da forno.**

È stato sollevato un problema di interpretazione relativamente all'uso del termine "integrale" nella etichettatura dei prodotti da forno ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal decreto del Presidente della Repubblica n.187 del 2001.

La questione è rilevante per diversi aspetti. Anzitutto occorre distinguere la denominazione di vendita dall'ingrediente, secondo le diverse utilizzazioni della farina. Nel caso in cui questa venga destinata alla vendita diretta al consumatore o alla panificazione, occorre rispettare quanto previsto dal D.P.R. n.187 del 2001. Quando è ingrediente, la farina in parola può essere designata col nome "farina di frumento" o "farina di frumento integrale" così come avviene negli altri Stati membri.

Le denominazioni di vendita, riservate agli sfarinati, previste dal D.P.R. n.187 del 2001 sono vincolanti solo per i produttori di farine e le caratteristiche fissate al comma 3 dell'art. 1 di detto decreto si applicano esclusivamente alle farine destinate alla panificazione e alla vendita diretta al consumatore: non sono, quindi, vincolanti per gli altri settori industriali, in particolare per i prodotti da forno, tanto è vero che l'art. 10 ha previsto una specifica deroga.

L'uso, poi, del qualificativo "integrale" nella denominazione di vendita (esempio: biscotti integrali) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio, ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero. Il termine "integrale", infatti, implica la presenza di crusca e/o di cruschetto in quantità tale da assicurare un significativo apporto nutrizionale di fibre nel prodotto finito.

La crusca/cruschetto sono, infatti, gli unici elementi che differenziano la farina di frumento integrale dalla farina di grano tenero non essendo, inoltre, vincolanti per utilizzazioni diverse dalla panificazione e dalla vendita diretta al consumatore i parametri previsti al comma 3 dell'art. 1 del D.P.R. n.187 del 2001.

Pertanto non ha rilevanza alcuna, ai fini dell'informazione al consumatore, la messa in evidenza che si tratta di «farina integrale di grano tenero» proveniente dai molini con i parametri previsti dalla norma suddetta oppure di «farina di frumento integrale» sempre proveniente dai molini ma con parametri diversi da quelli previsti dalla norma o, infine, di farina integrale ricostituita, all'interno dell'azienda utilizzatrice, con parametri uguali o diversi da quelli previsti dalla norma. I prodotti finiti sono tutti legali con caratteristiche organolettiche pressoché identiche.

Si ritiene utile evidenziare, a tal fine, che lo scopo primario della norma consiste nella protezione e nella informazione dei consumatori e non nella protezione delle esigenze delle categorie economiche.

Si ritiene utile ricordare anche che, durante l'elaborazione del D.P.R. n.187 del 2001, è stata prestata molta attenzione ai principi comunitari sulla libera circolazione delle merci, che riguardano in particolare la loro

utilizzazione, nonché a quanto sancito dalla Corte Costituzionale con la sent. n.443/1997 sulla pasta, finalizzata ad evitare discriminazioni alla rovescia a danno dell'industria nazionale rispetto alla concorrenza estera.

Ciò che cambia dal punto di vista giuridico, ai fini del rispetto delle regole di etichettatura relative alla definizione di "ingrediente", è che, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè "farina di frumento integrale"; nel caso in cui, invece, la farina integrale si ottenga per ricostituzione si hanno due o tre ingredienti che vanno designati separatamente col proprio nome (farina di frumento, crusca, cruschetto). V'è da chiedersi al riguardo se in questo caso l'uso del termine "integrale" nella denominazione del prodotto finito comporti l'obbligo dell'indicazione del QUID. Ebbene, poiché nella denominazione di vendita non figura alcun ingrediente particolare, nessun adempimento ulteriore è richiesto, a meno di espliciti richiami in etichettatura circa la specifica tipologia di farina impiegata.

#### **B. Somministrazione della croissanterie.**

L'esigenza di avere un'ampia tipologia di prodotti, freschi e fragranti, quali croissant, krapfen, sfogliatine, strudel e simili, ha indotto l'industria a preparare prodotti a temperatura controllata destinati, con appositi fornelli, senza alcuna manipolazione, che integri una attività produttiva, ad essere somministrati sul punto di vendita. I prodotti in questione non sono semilavorati o preparazioni alimentari, ma sono prodotti finiti, in quanto, come detto, non necessitano di manipolazione o ulteriore lavorazione, per essere somministrati.

Questo Ministero ha già precisato in precedenti occasioni che, tenendo conto della evoluzione delle modalità di prestazione del servizio di somministrazione, tale attività è del tutto compatibile con l'attività di somministrazione, di cui all'art.5, lettera b), della legge n.287 del 1991.

Qualora si volesse attribuire a tale attività un diverso significato, si correrebbe il rischio di offrire un cattivo servizio al consumatore, le cui esigenze devono sempre essere considerate prioritarie, senza creare inutili ostacoli alla commercializzazione, soprattutto quando non è messo in discussione il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nulla vieta, pertanto, di ricondurre nella specifica autorizzazione sanitaria rilasciata al pubblico esercizio l'attività di cui sopra, alla stregua di quanto avviene per il pane parzialmente cotto surgelato o meno. Si tratta di situazione analoga. Il legislatore, peraltro, nel caso del pane, è dovuto intervenire, perché v'era il problema della denominazione di vendita che non consentiva di denominare "pane" il prodotto parzialmente cotto: situazione che non si presenta nel caso specifico della croissanterie.

#### **C. Uso dei termini "all'aceto", "con aceto" e simili.**

Con circolare n.379 del 1966 e circolare n.385 del 1968 il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato fornì, sulla base delle norme allora vigenti, una serie di indicazioni alle aziende alimentari conserviere circa l'uso delle diciture suddette nel caso di utilizzazione di aceto come ingrediente.

L'adozione di norme comunitarie in materia di etichettatura negli anni successivi ha reso praticamente superate dette circolari. I termini, quindi, riportati in titolo sono da considerarsi utilizzabili alternativamente con equivalente significato.

#### **D. Vendita prodotti congelati.**

Da qualche tempo si osserva che, in alcune superfici della grande distribuzione, nei banchi di vendita dei prodotti surgelati sono immessi anche prodotti congelati non confezionati, esposti con gli estremi dell'azienda produttrice, che spesso incorpora nel proprio nome la parola "surgelati", anche se poi sulle singole etichette o nei depliant a disposizione del pubblico compare l'indicazione che si tratta di prodotti congelati.

Questo modo di operare, oltre ad essere ingannevole per il consumatore, rappresenta anche una forma di slealtà commerciale.

Si invitano, pertanto, gli organi di vigilanza a verificare che, per i prodotti congelati venduti sfusi, siano fornite adeguate informazioni al consumatore, in conformità a quanto previsto dall'art.16 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, come modificato dall'art.13 del decreto legislativo 23 giugno 2003, n.181, il quale stabilisce che detti prodotti devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

Sul cartello devono figurare:

- a) la denominazione di vendita, accompagnata dal termine "congelato", senza che compaia, a qualsiasi titolo, il termine "surgelato/i";
- b) le modalità di conservazione dopo l'acquisto;
- c) la percentuale di glassatura per i prodotti glassati.

I banchi ed i prodotti in essi contenuti, infine, vanno adeguatamente protetti e vanno rispettate le norme igieniche di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155 (attuazione della direttiva 93/43/CEE sull'igiene).

**E. Utilizzazione uova fresche.**

Il regolamento (CEE) n.1907/90 e il regolamento (CEE) n.1274/91 fissano le norme per la commercializzazione delle uova vendute in guscio tal quali. Ai sensi dell'art.5 del regolamento (CEE) n.1274/91 le uova di categoria A o "uova fresche" devono possedere determinate caratteristiche tra cui quella di non aver subito alcun trattamento di conservazione.

Dal momento che le uova utilizzate nei prodotti trasformati, indipendentemente dalla categoria di riferimento, devono essere pastorizzate, la sola menzione "uova fresche" potrebbe sembrare non corretta. Al riguardo è da precisare che la pastorizzazione delle uova fresche in questo caso è richiesta dal decreto legislativo n.65 del 1993 relativo agli ovoprodotti (art.3, lettera e) non come trattamento di conservazione ma come esigenza di ordine igienico-sanitario obbligatoria.

Pertanto, ai fini della qualificazione dei prodotti finiti preparati con l'impiego di uova fresche (categoria a) e per garantire un'adeguata informazione del consumatore, si ritiene che gli ovoprodotti ottenuti esclusivamente da uova fresche di gallina vadano distinti da quelli ottenuti da uova di gallina di categoria diversa dalla categoria A, attraverso l'etichettatura. Si suggerisce, pertanto, che le uova fresche, come sopra descritte, siano designate nell'elenco degli ingredienti dei prodotti finiti trasformati con la menzione "uova fresche" e le altre come "uova".

Tale soluzione è da ritenersi conforme a quanto previsto all'art.5, comma 13, del decreto legislativo n.109 del 1992.

Se ciò non fosse, non vi sarebbe neppure la necessità di utilizzare le uova fresche, con conseguenti ingenti danni alla relativa produzione agricola.

Si precisa infine che il divieto del trattamento della pastorizzazione a scopo conservativo per le uova fresche, previsto dalla normativa comunitaria, riguarda solo il prodotto in guscio venduto tal quale.

**F. Prodotti artigianali.**

Nella commercializzazione di taluni prodotti artigianali, quali le paste alimentari di cui al decreto del Presidente della Repubblica n.187 del 2001, talvolta viene fatto con una certa enfasi riferimento alla "produzione artigianale", come se si trattasse di una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'uso di diciture quali "lavorato a mano" e simili è ingannevole quando soltanto alcune fasi secondarie e collaterali della produzione sono effettuate a mano.

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, le diciture "lavorato a mano" e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento. Inoltre, sempre più spesso, viene fatto riferimento al tenore proteico e al contenuto in glutine sia delle materie prime che del prodotto finito. Questi messaggi devono essere idoneamente dimostrati e comportano la realizzazione dell'etichetta nutrizionale, in quanto viene fornita una informazione su un elemento fondamentale dell'etichettatura nutrizionale disciplinata dal decreto legislativo n.77 del 1996: la quantità di proteine.

È vero che l'uso di diciture concernenti le caratteristiche del metodo di produzione costituisce una garanzia fornita al consumatore sul metodo, ma non si traduce, di regola, anche in un aumento della qualità del prodotto finito in termini di caratteristiche ingredientistiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche ed igienico-sanitarie.

Delle metodologie artigianali viene fornito un elenco, non esaustivo ma di rilievo, nella pronuncia n.8884 del 9 novembre 2000 dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, che si può così riassumere: la presenza di una struttura organizzativa tipicamente artigianale e/o familiare è caratterizzata dal basso numero di addetti e soprattutto dall'incidenza dell'apporto umano e personale nella produzione. Questo aspetto concerne, ovviamente ed unicamente, le caratteristiche dell'azienda. Pertanto non può in alcun modo essere utilizzato per presentare i prodotti come superiori nella qualità. L'azienda artigianale non può cioè trasformare la sua qualifica giuridica in un elemento di qualità dei prodotti finiti.

In tale contesto non si può non tener conto anche di quanto previsto dal decreto legislativo n.74 del 1992 che, anche se di portata generale, vieta ogni forma di pubblicità subliminale e subordina l'uso dei termini "garantito e garanzia" e simili, quali "selezionato e scelto", alla precisazione in etichetta del contenuto e delle modalità della garanzia offerta.

**G. Paste speciali.**

Sono stati chiesti più volte chiarimenti circa i limiti di riferimento per le ceneri, l'acidità e gli altri parametri analitici, di cui all'art.6, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n.187 del 2001, per la produzione di paste speciali, sia secche, sia fresche, sia stabilizzate.

Tale problema è stato affrontato più volte anche nel corso dell'elaborazione del D.P.R. n.187 del 2001, dove non si è ravvisata la necessità di apportare specifiche precisazioni, essendo la norma già chiara.

Infatti, mentre per la pasta di semola di grano duro (semola + acqua), il limite massimo di ceneri è 0,90 su cento parti di sostanza secca, per i casi di presenza di altre sostanze oltre alla semola, come le uova della pasta all'uovo, il legislatore ha conseguentemente provveduto ad adeguare il limite di ceneri, fissandolo a 1,10 per la pasta con quattro uova per chilogrammo di semola ed ammettendo un ulteriore incremento di 0,05 per ogni uovo in più rispetto al minimo prescritto.

Quando all'impasto vengono miscelati altri ingredienti alimentari, allo scopo di ottenere una pasta «speciale», secca, fresca o stabilizzata, i parametri previsti all'art.6, comma 3, non dovranno essere applicati al nuovo prodotto finito, bensì esclusivamente alla materia prima di base impiegata.

Nella valutazione del tenore delle ceneri e degli altri parametri analitici si dovrà tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima di riferimento impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dall'ingrediente/i aggiunto/i.

Ad esempio, nel caso delle ceneri di un pasta di semola di grano duro con spinaci, è errato non sottrarre il contributo delle ceneri apportate dagli spinaci a quello rilevato sul prodotto finito.

Si deve altresì fare riferimento, per definire il contributo portato dagli spinaci, alla quantità impiegata in ricetta, al loro contenuto medio di ceneri e relativa variabilità naturale.

Pertanto, in fase di accertamento analitico, i valori delle ceneri, dell'acidità e degli altri parametri apportati dagli ingredienti alimentari a quelli apportati dalle materie prime di base vanno scorporati dal computo globale; la quantità di tali ingredienti, poi, è facilmente rilevabile sulla base della loro dichiarazione quantitativa in etichetta, ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n. 109 del 1992 o meglio ancora analizzando la ricetta all'origine.

#### **H. Bevande di fantasia al gusto di frutta.**

Le bevande in parola hanno un contenuto di succo frutta inferiore al 12% ma devono essere poste in vendita con un nome di fantasia tale da non ingenerare confusione con le bevande, di cui all'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n.719 che disciplina le bevande analcoliche con almeno il 12% di succo.

Detto limite del 12% era previsto anche per le bevande alcoliche (liquori, amari, ecc.) dall'art.14 della legge n.1559 del 1951, risultato poi incompatibile con le disposizioni comunitarie in materia di bevande spiritose.

Le bibite in questione, comunque, sono generalmente identificate da nomi di fantasia e da ulteriori diciture indicative del gusto: l'indicazione del succo è obbligatoria ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo n.109 del 1992. Non si tratta, come da alcune parti si vuol far credere, di un modo per trarre in errore il consumatore ma di una precisazione per identificare la natura della bevanda che potrebbe essere composta anche solamente da acqua, zucchero, aromi e coloranti. Il tipo di aromatizzazione utilizzato può essere evidenziato con la dicitura "al gusto di...", "al sapore di..." o dicitura simile.

Mentre per le bevande di cui all'art.4 del decreto del Presidente della Repubblica n.719 del 1958, il requisito di identificazione è dato dal nome della bevanda (aranciata, limonata, ecc.), per le bevande di cui all'art.7 il requisito è dato dal suo gusto.

La questione è stata affrontata dalla Corte di cassazione nella sua sentenza del 6 marzo 1992, n.2726 nella quale, con riferimento ad una bevanda denominata "quench" che riportava anche la dizione "cedro gusto arancia" si afferma che:

«Le riportate norme (cioè gli articoli 4 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica n.719 del 1958) non riguardano le bevande analcoliche che siano commercializzate con un nome di fantasia, le quali, ancorché si avvalgano di uno o più frutti, non sono soggette a percentuali minime di presenza dei frutti medesimi».

La sentenza così prosegue:

«Tanto premesso, si deve considerare che la bibita in questione, come accertato in sede di merito, è stata messa in commercio con marchio inequivocabilmente di fantasia ("quench", tratto dalla parola inglese "quencher" che vuol dire genericamente bibita), mentre l'ulteriore dizione "cedro gusto arancia", apposta sul recipiente, non sostituisce né snatura detta denominazione di fantasia, ma ha soltanto la funzione di illustrare gusto e aroma».

Il caso esaminato dalla Cassazione è indubbiamente e strettamente analogo a quello delle bibite in questione in cui si riscontrano marchi di pura fantasia accompagnati da dizioni indicative del gusto (quali talune indicazioni in lingua straniera del tipo orange, lemon) piuttosto che della mera composizione della bevanda, ma che sicuramente non ne costituiscono la denominazione. Queste ultime (quali ad esempio "bevanda analcolica"/"bevanda analcolica al gusto di limone") non si riferiscono al frutto di per sé (come ad esempio la denominazione «Limonata») e rispondono all'esigenza, imposta dalla norma dell'art.4, comma 1-bis, del decreto legislativo n.109 del 1992, novellato dal decreto legislativo n.68 del 2000, di "consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso".

L'eventuale dichiarazione volontaria della percentuale del succo contenuto va considerata come elemento di una corretta informazione circa le caratteristiche compositive delle bevande chiarendo che dette bevande



appartengono ad una diversa categoria a più elevato tenore di succo di cui all'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica n.719 del 1958.

L'art. 11, poi, del decreto del Presidente della Repubblica n.719 del 1958 secondo il quale «le confezioni per le bibite di cui agli articoli 6 e 7 del presente regolamento non debbono avere forma o colore né portare figure o indicazioni che facciano comunque riferimento a frutta, piante o loro parti» è da ritenersi abrogato dall'art. 29 del decreto legislativo n.109 del 1992.

Per quanto riguarda infine i coloranti, va posto in evidenza che il loro uso è subordinato all'integrale rispetto delle disposizioni comunitarie in materia. In particolare viene richiamata l'attenzione sull'art. 31, primo comma, della legge n.52 del 1996 ai sensi del quale sono abrogate, tra l'altro, «g) articoli 8, 10 e 16, primo comma, lettera c), del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n.719, nonché ogni altra disposizione in contrasto.»

La legge n.286 del 1961 risulta praticamente inapplicabile in considerazione di quanto sopradetto; si attende ora solo una sorta di norma che provveda alla relativa soppressione, allo scopo di fare chiarezza.

Si richiama infine la sentenza della Corte Costituzionale del 30 dicembre 1997, n.443 che, occupandosi della legge n.580 del 1967 in materia di paste alimentari, ha stabilito il principio che le norme nazionali che impongono ai produttori nazionali obblighi che non incombono sui fabbricanti di altri Paesi membri dell'Unione europea (che peraltro possono liberamente commercializzare in Italia i loro prodotti non conformi alle norme italiane, purché rispondenti alla legislazione del Paese d'origine) sono contrarie al principio costituzionale di non discriminazione.

Qualora si volesse ritenere che le indicazioni riportate sull'etichetta delle bevande in questione e la loro composizione contrastino con norme italiane ritenute tuttora vigenti, le imprese nazionali produttrici di tali bevande sarebbero, in base ai principi affermati dalla sentenza in questione, incostituzionalmente discriminate nei confronti dei fabbricanti dei numerosi altri paesi membri dell'Unione europea in cui non vigono le restrizioni previste dal decreto del Presidente della Repubblica n.719 del 1958 e dalla legge n.286 del 1961. Tali produttori sarebbero infatti liberi di commercializzare sul mercato nazionale loro prodotti non conformi alle norme italiane citate, con conseguente indebito vantaggio competitivo nei confronti delle imprese nazionali.

#### *1. Etichettatura delle carni, quali ingredienti.*

Con la circolare n.165 del 31 marzo 2000 furono dettate regole dettagliate circa l'applicazione dell'art.8 del decreto legislativo n.109 del 1992.

La direttiva 2001/101/CE attuata con l'art.15 del decreto legislativo 23 giugno 2003, n.181, ha posto altri problemi connessi con la definizione di carne. Si ritiene pertanto utile, dopo una attenta disamina dei diversi aspetti relativi ai prodotti più significativi esistenti sul mercato, fornire taluni chiarimenti al riguardo.

La norma in parola si applica a tutti i prodotti alimentari contenenti carne, in quanto ingrediente, siano essi preconfezionati o meno. Essa non si applica alle carni commercializzate tal quali.

Per carne si intende la carne muscolare scheletrica dell'animale compresa la quantità massima di grasso e di tessuto connettivo prescritti, naturalmente aderenti alle masse muscolari scheletriche. Le carni di qualsiasi specie vanno designate col nome specifico previsto dalla normativa comunitaria o, in mancanza, da usi e consuetudini nazionali. In luogo del nome specifico può essere usato il nome della categoria: "carne di" seguito dal nome della specie.

Di conseguenza non è più consentito utilizzare, come in passato, il solo termine relativo alla specie, quale "bovino", "suino", essendo stato soppresso il comma 10 dell'art.5 del decreto legislativo n.109 del 1992.

Le altre parti dell'animale, escluse dalla definizione di «muscoli scheletrici», sono etichettate con il loro nome specifico di uso comune. Questi nomi specifici, se non sono legati a specie animali individuate, devono essere completate con il nome della specie animale da cui provengono. Esempio: la cotenna è solo di suino e non di altri animali, per cui il prodotto può essere designato col nome "cotenna" in luogo di "cotenna suina". La tabella seguente riporta l'indicazione da utilizzare, ad esempio, per le parti di suino che non rientrano nella definizione di "muscoli scheletrici" il cui impiego risulta possibile in alcune ricette tradizionali:

Parti	Designazione
Grasso (eccedente i limiti prescritti)	Grasso suino
Cotenna (eccedente i limiti prescritti)	Cotenna
Trippino	Trippino suino
Magro di testa (diverso dal massetere)	Magro suino di testa

I limiti di grasso e di tessuto connettivo contenuti nella tabella dell'art.15 del decreto legislativo n.181 del 2003, si intendono riferiti ad ogni specie separatamente. In un prodotto, ad esempio, costituito da carne bovina e carne suina, detti limiti sono, per il grasso, 30% per la carne suina e 25% per la carne bovina.

Le parti anatomiche dell'animale, quali coscia suina e pancetta suina, designate con il loro nome, non soggiacciono ai limiti di grasso e di tessuto connettivo prescritti. Esse non vanno accompagnate da qualificazioni, suscettibili di trarre in errore il consumatore sulla effettiva natura del prodotto e di creare concorrenza sleale, quale il termine «fresco», salvo il caso di specifica previsione in una norma comunitaria.

La carne meccanicamente separata deve essere designata come tale, completata dal nome della specie animale. Esempio: carne di pollo separata meccanicamente, carne suina separata meccanicamente.

I limiti di grasso e di tessuto connettivo sono basati su analisi e calcolati a livello di messa in opera. Non si tiene conto del budello o dell'involucro che sono elementi estranei all'impasto.

Per il calcolo si prendono in considerazione il contenuto percentuale di "proteina di carne", "collagene" e "grasso" di ogni specie animale separatamente. Tali contenuti, tutti identificati al momento della messa in opera, si basano su uno dei seguenti dati/analisi:

- a) dati di composizione generalmente accettati relativi alle sole parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- b) analisi rappresentative relative solamente alle specifiche parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- c) analisi rappresentative di miscele relative solamente a quelle parti dell'animale rientranti nella definizione di carne.

Tali dati ed analisi devono escludere a priori la possibile presenza di sostanze non rientranti nella definizione di carne, quali fegato e cuore, proteine vegetali, additivi ed aromi.

Per quanto riguarda, infine, l'obbligo di indicare la percentuale di carne utilizzata nella preparazione di prodotti composti, essa è prescritta solo per i prodotti preconfezionati destinati tal quali al consumatore. Tale obbligo non si applica ai prodotti costituiti essenzialmente da carne a condizione che la quantità di acqua aggiunta non superi nel prodotto finito il 5% e non contengano sostanze diverse da quelle tecnologiche (sale, aromi, additivi, .....). È fatta salva comunque la facoltà dell'impresa di indicare, per una migliore informazione del consumatore, la percentuale di carne utilizzata anche nei casi in cui non ve ne sia l'obbligo.

I controlli, come già ribadito nella precedente circolare n.165 del 31 marzo 2000, finalizzati all'accertamento della quantità di carne e dei limiti di grasso e di connettivo vanno effettuati ovviamente all'origine. Il controllo sul prodotto prelevato nelle fasi commerciali non può essere preso a riferimento per valutarne la conformità, in quanto, ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo n.109 del 1992, occorre riferirsi al momento della utilizzazione degli ingredienti.

Allo scopo poi di assicurare comportamenti omogenei nella commercializzazione di taluni prodotti particolarmente diffusi si forniscono delle linee guide che integrano quelle riportate nella circolare n.165 del 31 marzo 2000:

### **1) cotechino e zampone «puro suino» sono prodotti di solo suino.**

La dicitura "puro suino", peraltro non obbligatoria, evidenzia solo che le carni utilizzate nella preparazione del prodotto sono solo di suino.

Ai fini della determinazione dell'ordine ponderale decrescente nell'elenco degli ingredienti, il tenore di carne va conseguentemente ridotto quando grasso e connettivo sono superiori ai limiti prescritti.

Esempio di zampone costituito da carne avente 35% di grasso e 30% di cotenna. L'elenco degli ingredienti e il seguente: carne suina, cotenna, grasso suino, aromi.

Esempio di cotechino costituito da carne avente 30% di grasso, 20% di cotenna e 20% di magro di testa (diverso dal massetere). L'elenco degli ingredienti è il seguente: carne suina, magro suino di testa, aromi.

Non è richiesta l'indicazione di grasso e di cotenna, in quanto sono entro i limiti massimi prescritti per la non indicazione.

Si evidenzia che, in entrambi i casi, l'elenco degli ingredienti va completato con l'indicazione delle sostanze tecnologiche eventualmente utilizzate e che la cotenna può non essere seguita dal termine «suino», giacché essa è solo di suino.

### **2) Prosciutto cotto.**

Si tratta di prodotto, costituito da carni, acqua e sostanze tecnologiche.

Nel caso di prodotto con una quantità d'acqua aggiunta entro il limite del 5% nel prodotto finito, non si procede a quantificazione della carne.

Qualora la quantità d'acqua aggiunta superi nel prodotto finito il 5%, occorre indicare l'acqua nell'elenco degli ingredienti e quantificare la carne suina, ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n.109 del 1992.

### **3) Mortadella puro suino.**

Il riferimento al suino è fatto solo per indicare l'utilizzazione di un solo tipo di carne, quella suina.

Come nel caso di zampone e cotechino non v'è l'obbligo dell'indicazione percentuale di carne anche in presenza di eventuale aggiunta di grasso suino e/o di cotenna e/o di trippino. Il grasso ed il connettivo, se superano i limiti prescritti, vanno indicati nell'elenco degli ingredienti della mortadella senza indicazione percentuale della carne.

Le parti anatomiche dell'animale, che non sono considerate carne ai sensi dell'art.15 del decreto legislativo, vanno indicate col loro nome specifico nell'elenco degli ingredienti della mortadella.

In taluni casi viene posto in evidenza una parte anatomica dell'animale per valorizzare il prodotto: mortadella di fegato oppure mortadella con fegato. Trattandosi di un ingrediente non considerato carne, ma caratterizzante per il prodotto, il fegato va quantificato, come nell'esempio seguente: ingredienti: carne suina, fegato suino 30%, grasso suino, trippino suino, aromi.

Nel caso, poi, di prodotti ottenuti da carni di più specie, le relative specie vanno tutte quantificate in percentuale.

#### **4) Wurstel.**

Si tratta di prodotto ottenuto utilizzando anche acqua, aromi ed altre parti anatomiche. I principi cui ispirarsi per l'etichettatura sono gli stessi indicati per altri prodotti carnei.

Esempi:

a) Wurstel costituito da 60% di carne suina, 30% di acqua, 8% di aromi,.... ha il seguente elenco di ingredienti: carne suina 60%, acqua, aromi,...., se i limiti di grasso e di connettivo sono quelli prescritti.

La quantificazione percentuale della carne è richiesta perché v'è una quantità d'acqua aggiunta superiore a 5%.

b) Wurstel costituito da carne suina 90%, acqua 5%, aromi, è un prodotto costituito essenzialmente da carne. La carne può non essere quantificata e l'acqua, non superando il 5% del prodotto finito, non viene indicata nell'elenco degli ingredienti. L'elenco degli ingredienti è, quindi, il seguente: carne suina, aromi;

c) "Wurstel di pollo": identifica un prodotto ottenuto da carne di pollo, generalmente meccanicamente separata. Tale carne non è considerata carne ai fini dell'etichettatura e deve essere designata con la dicitura "carne di pollo separata meccanicamente".

Essa non risponde, ovviamente, ai limiti di grasso e di connettivo previsti per le carni avicole. La pelle ed altre parti dell'animale composte di grasso e di connettivo rientrano nell'unica voce "carni di..... separate meccanicamente".

Lo stesso vale per le altre carni avicole quale quelle di tacchino e di anatra.

Un esempio di elenco degli ingredienti può essere: carne di tacchino meccanicamente separata 80%, acqua, aromi,..... Qualora la quantità di carne sia più elevata e l'acqua aggiunta non superi il 5%, l'elenco degli ingredienti può essere: carne di tacchino separata meccanicamente, aromi,.....

Nel caso di miscele, poi, le specie vanno quantificate: carne di pollo separata meccanicamente 50%, carne di tacchino separata meccanicamente 40%,.... Per evitare di ripetere ogni volta la dicitura «meccanicamente separata», la cui indicazione occuperebbe inutilmente molto spazio in etichetta, non si ravvisano problemi a inserire dopo «carne di pollo» e «carne di tacchino» un asterisco e riportare in fondo alla lista degli ingredienti la detta dicitura accanto all'asterisco. Modalità questa già prevista da alcune regolamentazioni comunitarie specifiche.

#### **5) Strutto.**

Lo strutto, generalmente è un monoingrediente, per cui non porta l'elenco degli ingredienti. Viceversa lo stesso, se ha subito aggiunte, nell'elenco degli ingredienti può essere designato con la voce "grasso suino" ma nulla osta a designarlo come strutto.

#### **6) Ciccioi, cigoli e simili.**

I ciccioi e simili sono prodotti proteici ottenuti dalla fusione di tessuto adiposo del suino. Possono contenere anche una parte di carne, che non è ingrediente. Conseguentemente l'elenco degli ingredienti può essere diverso a seconda della sua presentazione e cioè:

a) nessun elenco di ingredienti, se il prodotto è ottenuto senza aggiunte;

b) ingredienti: grasso suino, aromi, sale;

c) ingredienti: ciccioi, aromi, sale.

Importante è che il messaggio sia formulato in termini chiari, senza trarre in errore il consumatore sulla corretta composizione del prodotto.

#### **7) Pancetta cubettata e prodotti simili.**

Si tratta di prodotto suino in pezzi, che mantiene comunque la sua riconoscibilità. Il riferimento al taglio anatomico può essere, pertanto, effettuato nell'elenco degli ingredienti con la voce "pancetta suina".

#### **J. Commercializzazione degli oli di oliva, quali ingredienti.**

Col decreto legislativo n.181 del 2003 è stato aggiunto all'art.4 del decreto legislativo n.109 del 1992 il comma 5-bis, ai sensi del quale, nella denominazione di vendita di un prodotto trasformato, un ingrediente può essere indicato col nome della categoria anziché col nome specifico. Esempio: "Carciofini all'olio di oliva" in luogo di "Carciofini all'olio di oliva composto da olio di oliva raffinato ed olio di oliva vergine".

Lo stesso comma prescrive, però, che nell'elenco degli ingredienti il nome deve essere completo.

La Commissione europea - D.G. agricoltura - D.C. mercato dei prodotti di origine vegetale, tuttavia, su richiesta di alcune organizzazioni professionali (ANCIT, Federolio) ha precisato, a norma dell'art.6 del regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione, che «se in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragrafo 1 dell'art.6 è presente come ingrediente la categoria «olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini», nell'elenco degli ingredienti può figurare la denominazione generica "olio di oliva". Tuttavia, se nel prodotto alimentare è presente olio di sansa di oliva, nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, deve figurare la denominazione "olio di sansa di oliva, conformemente al disposto dell'art.6, paragrafo 3, del regolamento in oggetto".

Quanto sopra si porta a conoscenza degli operatori interessati e degli organi di vigilanza e di controllo, per quanto riguarda la corretta applicazione delle norme sopracitate.

#### ***L. Prodotti venduti sfusi.***

L'art. 16 del decreto legislativo n.109 del 1992, nel testo originario, prevedeva per i prodotti preincartati l'uso del cartello con un limitato numero di indicazioni obbligatorie. Nell'attività di vigilanza sono stati seguiti comportamenti non sempre coerenti, contestando la mancata indicazione di altre diciture che la norma non prescriveva espressamente, quale la data di scadenza.

Nel concetto di prodotto preincartato rientrava, secondo la definizione data all'art. 1, qualsiasi operazione di incarto e di confezionamento sul luogo di vendita, così come previsto dalla direttiva n.79/112/CEE all'art.12 (art.14 della direttiva 2000/13/CE) per le quali gli Stati membri potevano prevedere regole meno severe.

Per superare le difficoltà sorte, soprattutto a seguito della recente sentenza della Corte di cassazione, il comma 1 dell'art.16 del decreto legislativo n.109 del 1992 è stato modificato attraverso l'indicazione dettagliata dei casi in cui si applicano le disposizioni di tale articolo, tra cui figurano "i prodotti confezionati destinati alla vendita immediata" nell'esercizio ove sono stati preparati. Si tratta di preimballaggi a tutti gli effetti, ma con la peculiarità della destinazione alla vendita immediata, assimilati, quindi, ai prodotti sfusi.

Relativamente alla dicitura «vendita immediata», si precisa che essa significa "vendita a libero servizio" senza la presenza di un addetto.

Si richiama l'attenzione, al riguardo, sull'obbligo dell'indicazione della data di scadenza, che - giova ribadire - deve figurare, con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data stessa, solamente sulle paste fresche (categoria nella quale non sono comprese le paste stabilizzate). Gli altri prodotti ne sono esenti.

#### ***M. Preparati per brodo e condimento.***

La legge 6 ottobre 1950, n.836 ed il suo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 1953, n.567 sottoponevano ad autorizzazione ministeriale preventiva la produzione a scopo di vendita dei preparati per brodo e condimento.

L'autorizzazione, oltre a disciplinare la composizione standardizzata degli stessi, serviva soprattutto per ammettere l'impiego di altri ingredienti che potevano rivelarsi utili per esigenze tecnologiche, per migliorare la qualità di detti prodotti, per innovare i processi produttivi ed altro nonché per garantire trasparenza sul mercato e soddisfare le esigenze dei consumatori.

La legislazione suddetta è stata oggetto di condanna dell'Italia da parte della Corte di giustizia con sentenza del 19 giugno 1990, in ragione delle restrizioni attinenti alla composizione e alla denominazione subordinando inoltre la messa in commercio dei prodotti ad una preventiva autorizzazione.

L'autorizzazione è stata soppressa con l'art.52 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, mentre in materia di composizione le restrizioni, già oggetto della condanna di cui sopra, non trovano più alcuna giustificazione neppure dal punto di vista igienico-sanitario. Infatti, ai sensi degli articoli 28 e successivi del trattato UE i divieti di utilizzazione di ingredienti alimentari nella preparazione dei prodotti in parola trovano giustificazione solo se dettati da esigenze di ordine igienico sanitario.

Siffatta situazione è stata causata anche da una erronea interpretazione delle disposizioni in materia, che hanno indicato solo gli ingredienti di base che potevano essere utilizzati, mentre con il decreto di autorizzazione si consentiva l'impiego anche di altri ingredienti alimentari idonei allo scopo.

La soppressione dell'autorizzazione ha fatto venir meno tale procedura, per cui, alla luce delle recenti nuove regole comunitarie che hanno imposto al fabbricante l'autocontrollo sulla propria produzione in collaborazione anche con la competente autorità sanitaria, si può ritenere che quanto poteva essere oggetto di autorizzazione è direttamente ammissibile nella fabbricazione dei prodotti in parola, fatta eccezione degli additivi il cui impiego soggiace alle disposizioni del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n.209.

Quanto sopra trova piena rispondenza nell'indirizzo delineato dalla Corte Costituzionale con la sent. n.443/1997, secondo cui non possono essere posti a carico delle aziende italiane oneri che non trovano riscontro negli altri Stati membri e che non siano motivati da comprovate esigenze di tutela della salute.

#### ***N. Formaggi freschi a pasta filata.***

Come è noto i formaggi freschi a pasta filata destinati al consumatore devono essere posti in vendita confezionati, così come precisato dall'art.23 del decreto legislativo n.109 del 1992. Il confezionamento deve essere effettuato all'origine direttamente dal produttore.

Al venditore al dettaglio, salvo nel caso di vendita diretta nel caseificio, non è concesso di vendere allo stato sfuso o previo ulteriore confezionamento ai fini della vendita immediata, ricorrendo ad artifici, quale l'aggiunta di un pò d'olio d'oliva e/o qualche oliva.

È ben nota e tradizionale l'aggiunta di ingredienti non lattieri ai formaggi, ad esempio spezie, erbe, noci, olive e simili, e detta aggiunta non è tale da modificare la natura merceologica del formaggio fresco a pasta filata.

Perché detto formaggio possa essere venduto non confezionato deve essere ingrediente di una preparazione gastronomica, al di fuori del campo di applicazione dell'art.23 del decreto legislativo n.109 del

1992; è necessario, quindi, che il formaggio sia lavorato in maniera sostanziale ed il prodotto finito sia posto in vendita con una diversa specifica denominazione di vendita, che deve essere utilizzata anche dal dettagliante.

Anche in precedenti occasioni questo Ministero ha precisato espressamente che la vendita allo stato sfuso di detti formaggi, salvo che nei caseifici, è vietata e che sui relativi involucri devono figurare tutte le indicazioni obbligatorie prescritte nel decreto legislativo n.109 del 1992, salvo quella della quantità netta per il formaggio pesato su richiesta e alla presenza dell'acquirente.

Gli organi di vigilanza sono invitati ad applicare, per le violazioni rilevate, le sanzioni amministrative previste dall'art.18 del citato decreto legislativo n.109 del 1992.

#### **O. Peso/peso netto.**

L'art.9, comma 3, del decreto legislativo n.109 del 1992 prescrive che la quantità dei prodotti alimentari preconfezionati, per i prodotti diversi da quelli liquidi, debba essere espressa in unità di massa.

Viene segnalato che, in taluni Paesi dell'Unione europea, è richiesto di far precedere l'indicazione della quantità dalla dicitura «Peso netto» per i prodotti diversi da quelli liquidi e viene richiesto anche di conoscere se tale indicazione è effettivamente obbligatoria.

Al riguardo va anzitutto precisato che, nella vigenza della normativa nazionale anteriore a quella comunitaria, almeno in Italia si era creata l'usanza di indicare la quantità netta per i prodotti liquidi, senza aggiunta della dicitura "volume netto", e di indicare per gli altri prodotti la dicitura "peso netto" e simili prima della indicazione della quantità. Nessuna norma ha mai prescritto regole al riguardo neppure il decreto legislativo n.109 del 1992.

Sulle modalità di indicazione la direttiva 2000/13/CE, ma anche le precedenti, hanno solo precisato all'art.8, paragrafo 2 a), che qualunque sia il tipo di quantità riportato in etichetta (nominale, netta, media, meccanicamente determinata e simili), tale quantità è la quantità netta ai sensi della direttiva.

Il decreto legislativo n.109 del 1992, come anche le norme metrologiche, nulla hanno prescritto circa l'obbligo di indicazione della dicitura "peso netto".

La dicitura "peso netto", pertanto, è da ritenersi non obbligatoria, ma la sua indicazione non è vietata.

#### **P. Etichettatura degli imballaggi e dei contenitori per liquidi.**

L'art.36 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n.22 dispone, al comma 5, che «tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi. Fino alla definizione del sistema di identificazione europeo si applica agli imballaggi per liquidi la normativa vigente in materia di etichettatura».

L'ultimo periodo della suddetta disposizione è stato abrogato in forza dell'art.9 della legge n.14 del 2003.

Nella sostanza ciò significa che non dovrà essere più applicato il decreto ministeriale 28 giugno 1989 del Ministro dell'ambiente di concerto con quello dell'industria del commercio e dell'artigianato (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.166 del 18 luglio 1989) relativo all'apposizione su imballaggi e contenitori per liquidi dell'invito a non disperderli nell'ambiente e dei contrassegni recanti l'abbreviazione del materiale per essi utilizzato.

Le aziende interessate possono, tuttavia, continuare ad applicare le disposizioni del citato decreto in via facoltativa e, per quanto riguarda i contrassegni, questi possono essere riportati anche nelle forme esistenti negli altri Stati membri.

#### **Q. Prodotti con edulcoranti.**

L'allegato VIII del decreto ministeriale n.209 del 1996 del Ministro della sanità elenca gli edulcoranti che possono essere utilizzati nella fabbricazione di taluni prodotti alimentari, indicando casi e dosi d'impiego. Per quanto riguarda i casi d'impiego vengono indicate le categorie merceologiche e non i singoli prodotti con le relative denominazioni di vendita. Vi rientrano i prodotti di cioccolato, i succhi e nettari di frutta, le confetture, le gelatine di frutta, le marmellate e la crema di marroni nonché altri prodotti.

Le denominazioni di vendita di questi prodotti rimangono inalterate con la sostituzione totale o parziale degli zuccheri ma devono essere accompagnate dalla dicitura "con edulcorante(i)" oppure "con zucchero(i) ed edulcorante(i)" a seconda che si tratti di sostituzione totale o parziale dello zucchero, inteso come il complesso dei mono-disaccaridi, secondo quanto previsto dalle disposizioni di etichettatura di cui all'allegato 2, sezione II del decreto legislativo n.109 del 1992 e successive modificazioni:

Esempio di prodotto di cioccolato con sostituzione totale di zucchero: cioccolato fondente con edulcorante;

Esempio di prodotto di cioccolato con sostituzione parziale di zucchero: cioccolato al latte con zucchero ed edulcorante(i).

Il Ministro delle attività produttive  
**Marzano**

MINISTERO DELLA SALUTE

**Comunicazione 18 giugno 2003, Prot. DGVA.IX/609/80.83/AG/1223****Esecuzione presso gli esercizi per la vendita al dettaglio delle operazioni di affettatura o di porzionatura, e di preincarto o confezionamento dei prodotti di salumeria.**

Assessorati alla Sanità  
Regioni e provincia autonoma di Trento  
Assessorato all'agricoltura provincia autonoma di Bolzano  
Loro sedi

La Corte di Cassazione è intervenuta con una propria sentenza in materia di etichettatura dei prodotti alimentari prescrivendo l'obbligo di indicare la data di scadenza sugli alimenti confezionati presso gli esercizi di vendita.

Al riguardo taluni operatori dell'industria della trasformazione delle carni hanno chiesto chiarimenti sulla ammissibilità per gli esercenti la vendita al dettaglio di procedere ad operazioni di affettatura o porzionatura dei prodotti di salumeria seguite da una operazione di confezionamento.

Al riguardo si rappresenta che ha parere dello scrivente Ministero le operazioni di affettatura o porzionatura e di preincarto o confezionamento dei prodotti di salumeria possono essere effettuati nei negozi al dettaglio per la vendita diretta al consumatore, anche in prossimità del banco di taglio.

La suddetta attività, infatti, è esclusa dal campo di applicazione del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n.537, come modificato ed integrato dal successivo decreto ministeriale 11 luglio 1997.

In tal senso non sussistono disposizioni che vietano all'esercente la vendita al dettaglio di confezionare in anticipo, rispetto alla vendita, i prodotti sottoposti all'operazione di affettatura o di porzionatura, realizzando quindi un'operazione assimilabile al confezionamento.

Appare pertanto opportuna la valutazione della Corte di Cassazione di prevedere in tal caso l'indicazione del termine di consumo, che l'esercente la vendita al dettaglio potrà determinare, sulla base delle proprie valutazioni, tenendo conto della necessità di limitare la durata in funzione delle condizioni di esecuzione dell'operazione di confezionamento.

Il Direttore Generale  
**Dr. Romano Marabelli**

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

**Circolare 2 agosto 2001, n.167****Etichettatura e presentazione di prodotti alimentari**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.185 del 10-08-2001 Serie Generale

Con le circolari n.165 del 31 marzo 2000 e n.166 del 12 marzo 2001 sono state fornite utili informazioni per la corretta applicazione delle norme in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari allo scopo di assicurare di trasparenza commerciale e tutela dei diritti dei consumatori.

Con la presente vengono affrontati altri problemi, rilevati da questo Ministero, che in quanto suscettibili di trarre in errore il consumatore o di non consentirgli di fare scelte oculate negli acquisti, necessitano di chiarimenti.

L'etichettatura deve essere realizzata in modo chiaro, mettendo eventualmente in rilievo anche attraverso la raffigurazione grafica, ingredienti o materie prime, allo scopo di aiutare l'acquirente nella scelta dei prodotti.

È stato rilevato, però che, in taluni settori merceologici e nei comparti di esposizione nei locali di vendita, non sempre vengono seguite prassi corrette.

Si ritiene, pertanto, utile fornire le necessarie informazioni sui comportamenti da adottare invitando contestualmente, gli organi di vigilanza a intervenire perché venga assicurata lealtà commerciale e garantita la tutela degli interessi dei consumatori.

**A) Derivati pomodoro****1) Passata di pomodoro e succo di pomodoro.**

Sono presenti sul mercato due tipi di prodotto, uno ottenuto direttamente dal pomodoro fresco e l'altro ottenuto a partire da concentrato di pomodoro.

Detti prodotti sono posti in vendita senza alcuna distinzione fra loro, pur avendo caratteristiche diverse.

Pertanto, alla stregua di quanto prescritto per i succhi di frutta, che, qualora ottenuti da concentrato, devono riportare la dicitura «ottenuto da succo concentrato», anche per i suddetti prodotti vanno applicate le stesse regole.

Le denominazioni di vendita da utilizzare per la passata e il succo di pomodoro, che non sono ottenuti direttamente dal pomodoro fresco, sono le seguenti:

a) «Passata di pomodoro, ottenuta da concentrato»;

b) «Succo di pomodoro, ottenuto da concentrato».

Nulla osta a che i prodotti ottenuti da pomodoro fresco riportino tale caratteristica nell'etichettatura.

**2) Nome del produttore, sede dello stabilimento, lotto di produzione per i derivati del pomodoro.**

Per quanto riguarda le modalità di indicazione del nome e della sede del produttore nonché della sede dello stabilimento e della dicitura del lotto di produzione le conserve di pomodoro sono sottoposte ad un regime particolare, di cui occorre tener conto per l'attività di controllo e di vigilanza e ai fini dell'etichettatura.

Come è noto, in deroga a quanto previsto dal decreto legislativo n.109 del 1992, nome e sede del produttore e sede dello stabilimento devono essere impressi o litografati sui contenitori, per esteso oppure in sigla e numero autorizzati; lo stesso vale per dicitura del lotto che viene annualmente identificata ai sensi dell'art.13, comma 8.

Ciò almeno fino a quando sarà vigente il regime di aiuti comunitari.

Quanto sopra premesso, si fa presente che le suddette indicazioni obbligatorie vanno apposte direttamente sui contenitori all'atto del loro riempimento.

L'apposizione delle etichette, invece, nel caso di contenitori non litografati, può avvenire anche nelle fasi successive, in conformità a quanto prescritto dagli articoli 13 e 14 dello stesso decreto.

Il mancato rispetto di quanto sopra è una palese violazione delle norme in materia sia comunitarie che nazionali e, di conseguenza, saranno applicabili le sanzioni al riguardo previste dalla regolamentazione comunitaria in materia di aiuti.

**3) Rapporti tra regolamentazione comunitaria in materia di aiuti nel settore del pomodoro e normativa nazionale.**

Il settore è regolamentato dal decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975 n.428 e dal regolamento (CEE) n.1764/86.

Il regolamento comunitario con il quale è stato istituito un regime di aiuti nel settore della trasformazione del pomodoro ha anche determinato le caratteristiche minime che devono possedere i prodotti finiti.

Talune di tali caratteristiche, per quanto riguarda i pomodori pelati ed i concentrati di pomodoro, sono diverse da quelle previste dal D.P.R. n.428 del 1975.

Si ritiene in tal caso che le disposizioni comunitarie anche se finalizzate al regime di aiuti prevalgono su quelle nazionali. Non possono essere considerati difformi pertanto i prodotti che sono conformi alle norme comunitarie e che per tale motivo ricevono un premio.

Pertanto il controllo relativo alle caratteristiche di qualità dei pomodori pelati e dei concentrati di pomodoro va effettuato tenendo conto di quanto previsto dal regolamento (CE) n.1764/86.

Restano applicabili le altre disposizioni del citato D.P.R. n.428 del 1975.

4) Autorizzazione all'uso di sigla di identificazione del produttore di conserve di pomodoro.

Entro trenta giorni dalla data di pubblicazione della presente circolare nella Gazzetta Ufficiale, le aziende che operano nel settore della lavorazione del pomodoro e che sono state autorizzate dal Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975 n. 428, all'uso di una sigla e di un numero in sostituzione del nome e della sede del fabbricante e della sede dello stabilimento, comunicano al Ministero delle attività produttive - D.G.S.P.C. Uff. B2 - via Molise, 2 - 00187 Roma, gli estremi di detta autorizzazione.

La mancata comunicazione comporta la decadenza dell'autorizzazione suddetta.

#### **B) Utilizzazione di prodotti a denominazione definita.**

I prodotti che hanno una denominazione definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con il loro nome anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati.

Viene rilevato sempre più spesso che detti nomi sono accompagnati da aggettivazioni suscettibili di confondere l'acquirente sulla natura del prodotto e sulla qualità delle materie prime utilizzate.

Il fenomeno risulta rilevante soprattutto nel settore della lavorazione del pomodoro San Marzano.

Si ritiene, pertanto, necessario segnalare che, nella presentazione dei prodotti finiti, i nomi definiti, in particolare se ad essi è attribuita la DOP o la IGP, siano riportati senza aggettivazioni ed in modo completo.

Il termine «aceto», infine, da solo non può essere utilizzato, ma va sempre completato dal nome della materia prima agricola alcoligena da cui deriva, quale aceto di vino, aceto di alcool.

#### **C) Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.**

L'obbligo di detta indicazione è previsto solo in Italia in quanto non contemplato dalla direttiva n.79/112/CEE (ora direttiva 2000/13/CE del 20 marzo 2000). Si tratta di una deroga nazionale mantenuta in considerazione della sua utilità ai fini della individuazione del luogo e dell'impianto ove sono state effettuate le operazioni di confezionamento.

L'art.14 della citata direttiva non consente agli Stati membri di stabilire specifiche modalità di indicazione delle diciture rese obbligatorie, salvo quelle espressamente previste dalle norme comunitarie.

In taluni settori (carni, latte e derivati, ovoprodotti, prodotti della pesca) è stato prescritto l'obbligo della bollatura sanitaria che identifica lo stabilimento di produzione e/o di confezionamento.

Ne consegue che con la rappresentazione del bollo sanitario, previsto dalle disposizioni applicabili ai prodotti suddetti, è soddisfatto anche l'obbligo di cui all'art. 3, comma 1, lettera f), del D.Lgs. n.109 del 1992.

#### **D) Bevande aromatizzate a base di vino e simili**

Le bevande aromatizzate a base di vino ed i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli di cui al regolamento CEE del Consiglio n.1601 del 10 giugno 1991 presentano un titolo alcolometrico da 7% a 14,5% in volume le prime e inferiore al 7% i secondi.

È stato chiesto da più parti di conoscere se detti prodotti devono riportare l'indicazione del termine minimo di conservazione.

Si ritiene pertanto utile precisare che l'esenzione da tale obbligo è prevista solo per le bevande che hanno titolo alcolometrico volumico pari o superiore a 10%.

Di conseguenza tutti i cocktail di cui sopra e le bevande aromatizzate che hanno titolo alcolometrico volumico inferiore a 10% devono riportare l'indicazione del termine minimo di conservazione.



**E) Acquaviti di frutta**

Il regolamento (CEE) n.1576/89 disciplina, tra l'altro, le acquaviti di frutta e prevede anche il divieto di aggiunta di alcool, pena la perdita del diritto all'uso della denominazione riservata e l'obbligo di uso della denominazione «bevanda spiritosa».

È stato rilevato che vengono poste in vendita sul mercato nazionale bevande designate «obstschnaps» che sono costituite da alcool di origine agricola e da almeno 33% di distillato di frutta.

Questi prodotti, ben conosciuti nei Paesi di origine, presentano problemi se commercializzati nello stesso modo in territorio italiano.

D'intesa con le autorità interessate si è pertanto convenuto che:

la denominazione di vendita in italiano è «bevanda spiritosa», come previsto dal regolamento (CEE) del Consiglio n.1576/89. Essa deve essere riportata con caratteri maggiori di quelli del termine «schnaps», se questo figura in etichetta; va applicata la regola del QUID, per cui occorre indicare la percentuale di distillato di frutta in volume; il prodotto deve essere conforme al citato regolamento n.1576/89 e non deve riportare termini che possano creare nel consumatore l'aspettativa che si tratti di «acquavite di frutta».

**F) Prodotti preincartati**

I prodotti alimentari ai quali è stata riconosciuta la DOP o la IGP, qualora vengano venduti, previo affettamento in assenza dell'acquirente, come prodotti preincartati (sempre che non vige l'obbligo del confezionamento all'origine), possono pregiarsi della denominazione legale solo se rispondono alle norme vigenti ad essi applicabili e alle specifiche tecniche definite dagli organi di vigilanza riconosciuti dall'Amministrazione Pubblica.

**G) Presentazione dei prodotti sui banchi di vendita**

L'art. 1, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n.109 del 1992, definisce la presentazione dei prodotti alimentari.

Per essa si intende:

il materiale utilizzato;

il modo di esposizione sul banco di vendita;

l'ambiente nel quale il prodotto è esposto.

È stato notato che taluni produttori di succhi di frutta e di nettari di frutta (succo e polpa), di bevande analcoliche a base di succo di frutta, presentano l'etichetta principale in modo simile per i tre prodotti attraverso l'indicazione la raffigurazione della frutta e indicando la denominazione di vendita con la menzione della percentuale di frutta (ove richiesta) sulla retroetichetta.

Se dal punto di vista dell'etichettatura non vi sono rilievi da formulare su quanto sopra, sussistono problemi per quanto riguarda la presentazione.

Detti prodotti possono essere disposti sugli stessi banchi di vendita ma vanno separati per categoria.

Ciò si rende necessario perché diversamente il consumatore può essere indotto in errore nella scelta dei prodotti. Essendo simili per il materiale utilizzato per il confezionamento, la loro disposizione nello stesso reparto è fonte di confusione.

Si invita, in particolare, la grande distribuzione organizzata a tener conto di quanto sopra.

**H) Latte****1) Latte pastorizzato ad elevata temperatura**

Si tratta di un tipo di latte che non rientra nella tipologia dei latti disciplinati dalla legge n.169 del 1989 ma è previsto dal decreto del Presidente della Repubblica n.54 del 1997.

Al riguardo si ritiene utile precisare che, trattandosi di un tipo di latte, diverso per caratteristiche e trattamento dai tipi disciplinati dalla legge n.169 del 1989, la sua produzione e la sua commercializzazione rimangono assoggettate alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica n.54 del 1997 e del decreto legislativo n.109 del 1992 (etichettatura).

Pertanto:

la produzione di tale tipo di latte può essere effettuata anche in Italia e per esso non si applicano le disposizioni della legge n.169 del 1989;

la denominazione di vendita legale è «latte pastorizzato ad elevata temperatura»;

la durabilità (data di scadenza) viene determinata, in conformità al decreto legislativo n.109 del 1992, direttamente dal produttore e sotto la sua diretta responsabilità.

**2) Data di scadenza e termine minimo di conservazione**

La legge 3 maggio 1989, n.169, prescrive per i diversi tipi di latte il relativo periodo di validità. Tale previsione non può ovviamente applicarsi anche ai latti confezionati in altri Stati membri ed avviati verso il

mercato italiano. Il principio del muto riconoscimento si applica in ogni caso, salvo nel caso dei problemi di ordine igienico-sanitario.

Il latte, proveniente da altri Stati membri, che non prescrivono una precisa durabilità dello stesso o che prescrivono una durabilità più elevata di quella prevista dalla legge n.169 del 1989, può avere una durabilità maggiore. Ciò è conforme ai principi della direttiva 2000/13/CE, la quale lascia la determinazione della validità dei prodotti alimentari ai fabbricanti ed ai confezionatori, che la stabiliscono in relazione ad una serie di parametri quali la qualità delle materie prime, i trattamenti, le caratteristiche dei materiali di confezionamento.

Quanto sopra premesso, la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione per i diversi tipi di latte confezionati, provenienti da altri Stati membri, possono essere determinati direttamente dai confezionatori in conformità alle disposizioni vigenti nei paesi d'origine

Il Direttore generale dello sviluppo produttivo e competitività  
**Visconti**

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

**Circolare 12 marzo 2001, n.166****Istruzioni in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari**Pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n.66 del 20-03-2001 Serie Generale

Alle Regioni e Province autonome di Trento e di Bolzano

Alle Aziende e Associazioni professionali interessate

Con circolare n.165 del 31 marzo 2000, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.92 del 19 aprile 2000, sono state fornite informazioni circa la corretta applicazione delle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari nonché circa le relazioni esistenti con le norme metrologiche applicabili ai prodotti alimentari.

Con la presente circolare vengono forniti chiarimenti, in relazione a ulteriori quesiti pervenuti a questo Ministero ai quali si ritiene utile fornire risposta, trattandosi di problemi di interesse generale.

**A) Gamme di volume.****1) Bevande spiritose.**

Le bevande contenenti alcool etilico di distillazione di cui all'allegato 1, punto 4, del decreto legge 3 luglio 1976, n.451, come modificato dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n.106, possono essere poste in vendita solo se confezionate nella gamma comunitaria di volumi ivi indicati.

L'adozione del regolamento (CEE) n.1576/89, con il quale sono state stabilite norme circa la designazione, la definizione e la vendita di talune bevande spiritose (contenenti, cioè, alcool di distillazione: acqueviti, liquori, amari, bitter ed altre), e la relativa applicazione negli Stati membri stanno seguendo un indirizzo diverso. In molti Stati membri la gamma obbligatoria in parola si applica solo alle bevande spiritose rientranti nel campo di applicazione del citato regolamento comunitario, alle bevande cioè che hanno un titolo alcolometrico volumico non inferiore a 15%.

Risultano attualmente in circolazione in ambito comunitario, pertanto, bevande di fantasia costituite da succhi di frutta o altri liquidi alimentari con aggiunta di alcool etilico o acqueviti (rum, whisky, grappa, ecc.) in misura inferiore al 15% e confezionate in contenitori generalmente utilizzati per il confezionamento delle bevande analcoliche, quali 275 ml e 330 ml.

Alla luce di quanto sopra, considerata anche l'accettazione di tale situazione da parte della Commissione europea, considerato che tali bevande così confezionate devono poter circolare in ambito comunitario e che anche le aziende italiane devono poter competere al riguardo con le aziende di altri Paesi, si precisa che la gamma obbligatoria, di cui all'allegato 1, punto 4, del decreto legge n. 451 del 1976, come modificata dal decreto legislativo n.106 del 1992, per quanto riguarda le bevande spiritose, si applica solo alle bevande disciplinate dal regolamento (CEE) n.1576/89, aventi titolo alcolometrico non inferiore a 15% vol.

Di conseguenza tutte le altre bevande contenenti alcool etilico o acqueviti, aventi titolo alcolometrico inferiore a 15% vol., hanno libertà di gamma fino all'adozione di una specifica norma comunitaria.

**2) Acque minerali naturali, acque di sorgente ed altre acque confezionate.**

Il decreto legge 3 luglio 1976, n. 451, come modificato dal decreto legislativo n.106 del 1992, all'allegato 1, punto 8a), ha previsto una gamma di volumi nominali per le acque, le acque minerali naturali e le acque gassate.

Tali volumi sono opzionali, nel senso che, in mancanza di specifiche disposizioni nazionali, possono essere utilizzati altri volumi, fermo restando che questi ultimi hanno diritto di circolazione comunitaria solo nei Paesi che li consentono.

In Italia, e solo per le acque minerali naturali, poi, è stato fissato il limite di 2 litri dall'art. 10, comma 4, del decreto legislativo n.105 del 1992. Ciò significa che, salvo che per le acque minerali naturali (che, si ripete, non possono essere condizionate in contenitori di capacità superiore a 2 litri), possono essere utilizzati altri volumi fino a 10 litri, oltre quelli elencati alla colonna 1 del citato allegato del decreto legge n.451 del 1976.

Si portano degli esempi per chiarire meglio quanto sopra:

a) un'acqua minerale naturale può essere confezionata in contenitori da 1,250 litri e circolare sul mercato nazionale (dove non è prescritta una gamma obbligatoria, salvo il limite massimo di 2 litri) e nei Paesi che consentono tale volume;

b) un'acqua minerale naturale confezionata in contenitori da 3 litri non può circolare sul mercato nazionale (considerato il limite dei 2 litri), ma può essere destinata a mercati che consentono detto volume;

c) le acque di sorgente e le altre acque potabili, oltre ai volumi previsti dal citato decreto legge n. 451 del 1976, allegato 1, punto 8a), possono essere confezionate anche in altri volumi e circolare sia sul mercato nazionale che sui mercati dei Paesi che li consentono.

In relazione alle disposizioni comunitarie che hanno previsto la possibilità di immissione sul mercato di acque potabili confezionate, senza peraltro prescrivere una specifica denominazione di vendita, si ritiene, altresì, utile precisare che la denominazione "acqua minerale naturale" è una denominazione protetta e riservata. Pertanto non possono essere utilizzati, per designare altri prodotti, termini facenti parte di tale denominazione o simili, quale "acqua mineralizzata", suscettibili di trarre in errore il consumatore circa la natura dei prodotti. Le parole "minerale" e "naturale", riferite alle acque, sono riservate alle acque minerali naturali riconosciute dalle competenti autorità dei Paesi di origine, ai sensi delle vigenti disposizioni comunitarie in materia.

#### **B) Acqueviti.**

a) Il regolamento (CEE) n. 1576/89, all'allegato II, prevede, tra i prodotti a indicazione geografica, talune grappe regionali e la grappa di Barolo.

Il decreto del Presidente della Repubblica n. 297 del 1997, inoltre, prevede la possibilità di produrre la grappa di Barolo mediante l'utilizzazione delle vinacce del vino Barolo.

Nel primo caso la produzione deve provenire dalla distillazione effettuata all'interno del territorio comunale di Barolo di materie prime prodotte nel comune di Barolo.

Nel secondo caso la produzione di grappa di Barolo deve avvenire nel rispetto delle disposizioni al riguardo stabilite dal citato D.P.R. n. 297 del 1997 per tutte le grappe ottenute alle stesse condizioni.

b) Lo stesso decreto n. 297 del 1997 ha contemplato la definizione di "acquavite", in quanto non prevista dal regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio. La definizione data è la seguente: «Per acquavite si intende la bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, in modo che la bevanda mantenga i principi aromatici delle sostanze fermentate».

Ai sensi di tale disposizione talune distillerie hanno avviato la produzione di nuove acqueviti, diverse da quelle contemplate dal citato regolamento comunitario. Si evidenzia al riguardo che il prodotto finito va posto in vendita con la denominazione "acquavite di" seguita dal nome della materia prima utilizzata, quale "acquavite di miele" ottenuta dalla distillazione del miele fermentato.

Dette acqueviti dovranno avere un titolo alcolometrico minimo non inferiore a quello minimo previsto dal citato regolamento comunitario e cioè 36% vol.

#### **C) Carni bovine e bufaline.**

La legislazione italiana (legge 4 aprile 1964, n.171, art. 1, decreto ministeriale 3 febbraio 1977, articoli 9 e 10) prevede che le carni poste in vendita al consumatore devono riportare l'indicazione della categoria degli animali da cui provengono. Tali disposizioni sono da considerarsi non più applicabili, in quanto contrastanti con le regole dettate dal decreto legislativo n. 109 del 1992 per quanto riguarda le modalità e, per quanto riguarda la diversificazione delle carni delle specie bovina e bufalina, con il regolamento (CE) n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 e il regolamento (CE) n.1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000.

Alla luce di quanto sopra, viste le esigenze manifestate dalle organizzazioni professionali interessate di avere disposizioni quanto più chiare è possibile, si ritiene utile evidenziare che le carni bufaline sono espressamente comprese nella categoria delle carni bovine. L'indicazione della loro specie, pertanto, è da ritenersi facoltativa.

#### **D) Oli vergini di oliva.**

A ulteriore chiarimento di quanto evidenziato nella circolare n.165 del 31 marzo 2000, si ritiene utile far presente che l'obbligo del preconfezionamento degli oli vergini di oliva non si applica, ai sensi del secondo comma dell'art.7 della legge n.35 del 1968, come sostituito dall'art.26 del decreto legislativo n.109 del 1992, agli oli vergini trasportati dai frantoi ai luoghi di confezionamento nonché ai produttori agricoli che hanno trasformato le loro olive presso gli stessi frantoi.

Nel caso di vendita diretta al consumatore da parte dei frantoi o delle aziende agricole l'obbligo del preconfezionamento è assolto con l'applicazione sui contenitori di un'etichetta sulla quale figurino le indicazioni obbligatorie previste dall'art.3 del decreto legislativo n.109 del 1992. In ogni caso la chiusura ermetica non è da ritenersi obbligatoria per tale tipo di vendita.

Si evidenzia, infine, che il testo del comma 2 dell'art.26 del decreto legislativo n.109 del 1992, a seguito di errata corrigé, risulta così formulato: «La disposizione di cui al comma 1 non si applica quando venga trasferito olio di oliva dal frantoio al deposito del produttore e dal deposito di questi a quello del primo destinatario».

**E) *Precisazioni.***

Si ritengono, infine, necessarie le seguenti precisazioni:

a) nella circolare n.163 del 20 novembre 1998 (Gazzetta Ufficiale n.293 del 16 dicembre 1998) - paragrafo X - per meglio rispondere alle effettive esigenze di controllo da parte degli organi addetti, il registro di lavorazione delle materie prime, di cui all'art. 10, comma 5, del decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n.297, deve prevedere giornalmente i numeri dei misuratori e, solo al momento dell'accertamento, lo scarico delle relative materie prime utilizzate suddivise per tipologia di prodotti;

b) nella circolare n.165 del 31 marzo 2000 gli esempi riportati al punto 5 preceduti dalle parole "ne sono esempi" sono casi di esenzione del QUID.

Roma 12 marzo 2001

Il Ministro: **Letta**

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

**Circolare 31 marzo 2000, n.165**

**Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art.8 del decreto legislativo n.109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari.**

*Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 92 del 19-04-2000 Serie Generale*

1. La presente circolare è stata redatta allo scopo di fornire i necessari orientamenti per l'applicazione dell'art.8 del decreto legislativo n.109/1992, come sostituito dal decreto legislativo 25 febbraio 2000, n.68, nonché della direttiva n. 1999/10/CE, in corso di recepimento, relativi alla dichiarazione della quantità degli ingredienti - in seguito detta QUID - che figurano nella denominazione di vendita o sono posti in rilievo nell'etichettatura.

Si richiama al riguardo l'attenzione circa l'obbligo suddetto, che riguarda solo gli ingredienti e non i componenti naturalmente presenti nei prodotti alimentari. Pertanto il QUID non si applica, ad esempio, alla caffeina, alle vitamine e ai sali minerali contenuti rispettivamente nel caffè o nei succhi e nettari di frutta.

2. Sono esentati dall'obbligo del QUID:

- a) gli edulcoranti e lo zucchero alle condizioni previste all'allegato II, parte II, del decreto n.109/1992 e successive modificazioni;
- b) le vitamine e i sali minerali oggetto di etichettatura nutrizionale ai sensi del decreto legislativo n.77/1993 ovvero di tabella nutrizionale ai sensi del decreto legislativo n.111/1992;
- c) i prodotti alimentari ai quali non ancora si applica la direttiva n.79/112, quali i prodotti di cacao e di cioccolato disciplinati dalla legge 30 aprile 1976, n.351;
- d) i prodotti alimentari di cui agli articoli 16 e 17 del decreto legislativo n.109/1992.

A tal fine si richiama l'attenzione degli organi di controllo, per quanto riguarda i prodotti provenienti da altri Stati membri o da Paesi non appartenenti all'Unione europea, che le norme di etichettatura previste dalla direttiva n.79/112/CEE e successive modifiche ed integrazioni riguardano solo i prodotti destinati alla vendita al consumatore (consumatore finale e collettività). Occorre, però, tener conto di quanto previsto agli articoli 14, commi quinto, sesto e settimo, e 17, in quanto la relativa conformità, ai fini dell'informazione dei consumatori, va garantita al momento della loro immissione nel circuito distributivo per la vendita al consumatore stesso.

3. L'indicazione del QUID è obbligatoria nei seguenti casi:

**A )** qualora l'ingrediente di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (es.: pasta all'uovo, yogurt alle fragole, panettone al cioccolato, cotoletta di merluzzo);

**B )** qualora la categoria di ingredienti di cui si tratta figuri nella denominazione di vendita (es.: Bastoncini di pesce impanati, torta alla frutta, zuppa di pesce).

Per "categoria di ingredienti" si intende la designazione generica, il cui uso è consentito ai sensi dell'allegato 1 del decreto n.109/1992, nonché ogni analogo termine generico che, anche se non figura in tale allegato, è generalmente utilizzato per designare un prodotto alimentare (es.: proteine vegetali, verdure, legumi, frutta, cereali, pesce, molluschi, crostacei, frutti di bosco).

Se la denominazione di vendita identifica un prodotto composto, senza porre in evidenza alcun ingrediente (es.: torrone) non è richiesta alcuna indicazione percentuale di ingredienti, mentre nel caso del torrone alle mandorle o alle nocciole è richiesta l'indicazione della percentuale di mandorle o di nocciole.

Quando nella denominazione di vendita figura un ingrediente composto (es.: la crema nel biscotto alla crema) deve essere indicata la percentuale di tale ingrediente (crema x %). La menzione della farcitura o del ripieno, senza ulteriori specificazioni, tuttavia, non comporta l'obbligo del QUID (es.: biscotto farcito, olive farcite, pasta fresca con ripieno) in quanto nessun ingrediente viene specificato.

Qualora, poi, sia indicato anche un ingrediente dell'ingrediente composto, di esso va indicata altresì la percentuale (es.: wafer con crema alle nocciole: crema alle nocciole x % - nocciole x %).

In tal caso, la percentuale delle nocciole può essere calcolata con riferimento all'ingrediente composto.

Si rilevano sul mercato prodotti alimentari che sono commercializzati con denominazioni di vendita che non fanno riferimento ad alcun ingrediente particolare, quale il "surimi", che è un prodotto della pesca ottenuto generalmente da merluzzo di Alaska ma anche da altre specie di pesce. Questo prodotto viene generalmente utilizzato quale ingrediente di preparazioni alimentari.

Per la corretta applicazione del QUID occorre riferirsi ai seguenti principi:

1) la denominazione “surimi”, anche se con riferimento ad una specie di pesce, non comporta l'obbligo di indicazioni percentuali trattandosi di prodotto destinato a lavorazione industriale e costituito essenzialmente da quel pesce;

2) l'impiego del surimi nella produzione di preparazioni alimentari a base di surimi comporta l'obbligo dell'indicazione percentuale del surimi e, se viene evidenziata la specie ittica, va indicata la percentuale anche di questa.

Si ritiene altresì utile evidenziare che la messa in evidenza di un ingrediente composto nella denominazione di vendita di un prodotto finito non comporta necessariamente l'obbligo della sua designazione con lo stesso nome nell'elenco degli ingredienti. Esempio: la crema alle nocciole, di cui all'esempio precedente, può figurare, nell'elenco degli ingredienti dei “wafers con crema di nocciole”, sia con il suo nome - crema di nocciole - sia mediante l'elencazione dei singoli ingredienti che la compongono.

Altro esempio: biscotto al cioccolato fondente. Nell'elenco degli ingredienti il cioccolato può figurare sia con la parola “cioccolato fondente” sia mediante l'elencazione dei suoi ingredienti.

Giova tuttavia ricordare che l'ingrediente composto, quando risulta utilizzato in quantità superiore al 25%, deve essere menzionato sempre mediante la elencazione dei suoi componenti. Nel caso di una torta a base di confettura di albicocche (30%), nell'elenco degli ingredienti della torta, dopo la menzione della “confettura di albicocche” bisogna indicare tutti gli ingredienti della confettura (zucchero, albicocche, ecc.) e con la menzione del 30%, a meno che detta percentuale non figuri nella denominazione di vendita accanto alla dicitura “confettura di albicocche”. In quest'ultimo caso nell'elenco degli ingredienti della torta può essere omessa l'indicazione “confettura di albicocche” e gli ingredienti di quest'ultima diventano ingredienti della torta da menzionare in ordine ponderale decrescente;

**C )** qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita.

Questa fattispecie trova raramente applicazione, in quanto è residuale rispetto alle altre previsioni. Pertanto non deve condurre automaticamente ad associare ad ogni denominazione di vendita un ingrediente specifico con la conseguenza di renderlo sempre obbligatorio.

Si riferisce, infatti, a quei prodotti che sono presentati al consumatore con nomi consacrati dall'uso, non accompagnati da denominazioni descrittive. In tal senso, un criterio che consenta di determinare gli ingredienti che possono essere abitualmente associati a detti prodotti è il riferimento agli ingredienti principali, di particolare valore per la composizione del prodotto e che il consumatore si aspetta comunque di trovare nel prodotto, a condizione però che non rientrino in una delle esenzioni previste.

Due esempi di chiarimento. I biscotti savoiardi sono particolarmente caratterizzati dalla presenza di uova, che il consumatore è portato ad associare alla denominazione del biscotto, anche se le uova non sono poste in rilievo nell'etichettatura, ma indicate solo nell'elenco degli ingredienti. In tal caso va indicata la percentuale di uova utilizzate.

Lo strudel è un prodotto dolciario nel quale il consumatore si aspetta la presenza di frutta (mela o altro frutto). Se il frutto è posto in evidenza direttamente dal produttore nell'etichettatura “strudel di mele”, non vi è dubbio che ricorrono le condizioni per la sua indicazione. Ma anche in mancanza di specifico riferimento l'indicazione della quantità di frutta va menzionata.

Lo stesso vale per le carni in scatola; qualunque sia la denominazione di vendita utilizzata, il consumatore associa al prodotto la presenza di carne, di cui occorrerà fornire la quantità.

L'obbligo invece non sussiste nel caso di prodotti fabbricati essenzialmente o totalmente a partire da un solo ingrediente (es: prodotti di salumeria, polenta, gorgonzola) o da una sola categoria di ingredienti (es.: latticini). Per questi prodotti, se composti anche da altri ingredienti (formaggio alle noci, gorgonzola al mascarpone) l'obbligo dell'indicazione del QUID riguarderà esclusivamente l'ingrediente diverso da quello fondamentale;

**D )** qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo con parole, immagini o con una rappresentazione grafica.

Tale esigenza si applicherà:

1) quando un ingrediente è messo in rilievo nell'etichettatura di un prodotto alimentare, in luogo diverso da quello ove figura la denominazione di vendita, con indicazioni del tipo:

al burro;

con panna;

alle fragole;

con prosciutto,

ovvero con caratteri di dimensione, colore e/o stile diverso per richiamare su di esso l'attenzione dell'acquirente, anche se non figura nella denominazione di vendita.

Ne sono esempi: un prodotto dolciario da forno, con un'immagine o un'illustrazione ben visibile, che pone in evidenza la presenza di pezzettini di cioccolato;

2) quando una rappresentazione grafica è utilizzata per enfatizzare selettivamente uno o più ingredienti. Esempi:

- a) immagine o disegno di una mucca per mettere in rilievo ingredienti di origine lattiero-casearia: latte, burro;  
b) pesci una zuppa di pesce o una insalata di mare con la messa in evidenza solo di alcuni (crostacei, aragosta, ecc.): va menzionata la quantità di tutti i pesci evidenziati.

Tale disposizione non va applicata:

- a) quando l'immagine rappresenta il prodotto alimentare venduto, ovvero quando una rappresentazione grafica è destinata a suggerire come preparare il prodotto (illustrazione del prodotto presentato assieme ad altri prodotti che possono accompagnarlo), a condizione che l'illustrazione sia inequivocabile e non metta in evidenza in altro modo il prodotto venduto e/o alcuni dei suoi ingredienti;  
b) quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti del prodotto, senza metterne in rilievo uno. Esempio: rappresentazione grafica di tutte le verdure usate in un minestrone o di tutti i pesci usati in una insalata di mare o delle specie di frutta in uno yogurt alla frutta;  
c) quando si tratta di una preparazione alimentare e la rappresentazione grafica illustra le modalità di preparazione, conformemente alle istruzioni per l'uso;  
d) quando l'immagine non è destinata a enfatizzare la presenza di un ingrediente e rappresenta solo una raffigurazione paesaggistica, quali un campo di frumento o delle spighe sulle confezioni di pasta alimentare o di prodotti da forno;

**E )** qualora 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 denominazione di vendita o per l'aspetto.

Tale disposizione mira a soddisfare le esigenze dei consumatori in quegli Stati membri dove la composizione di certi prodotti è regolamentata e/o dove i consumatori associano certi nomi ad una composizione specifica. Per questo motivo la gamma di prodotti che può rientrare in questa disposizione è molto limitata e riguarda esclusivamente quei prodotti che differiscono nella composizione tra un paese e l'altro, ma che sono venduti con lo stesso nome o con nomi simili.

Perché una bibita possa essere denominata "Aranciata" occorre che sia prodotta con una determinata quantità di succo di arancia, che varia da Paese a Paese. Onde evitare che il consumatore possa essere tratto in errore nella scelta del prodotto, in relazione all'ingrediente essenziale, l'indicazione della quantità di succo utilizzato è obbligatoria. Tale regola, comunque, in Italia, si applica già da anni e non rappresenta, quindi, una novità.

L'indicazione del QUID non è obbligatoria nei seguenti casi:

- 1) Ingrediente o categoria di ingrediente di cui è indicata la quantità di prodotto sgocciolato.

L'art.9, comma 7, del decreto n.109/1992 dispone che:

- a) se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di copertura, nell'etichettatura devono figurare la quantità del prodotto preconfezionato e quella del prodotto sgocciolato;  
b) per "liquido di copertura" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati fra loro anche se congelati, o surgelati:

acqua, acqua salata, aceto, succhi di frutta e ortaggi nei casi delle conserve di frutta ed ortaggi, soluzioni di acqua contenente sali, acidi alimentari, zuccheri o altre sostanze edulcoranti.

I prodotti la cui etichettatura comporta l'indicazione della quantità totale e della quantità di prodotto sgocciolato, sono esentati dall'obbligo di una dichiarazione quantitativa distinta, in quanto la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere dedotta dai pesi indicati.

Esempio: Pesche allo sciroppo ( x g - sgocciolato x g ).

Quando l'etichettatura dei prodotti presentati in un liquido di copertura non contemplato nell'art.9, comma 7, contiene, come indicazione volontaria, una dicitura relativa alla quantità di prodotto sgocciolato, l'indicazione del QUID non è richiesta.

Esempio: Tonno all'olio ( x g - sgocciolato x g ).

Ora mentre per i prodotti di cui all'art.9, comma 7, è obbligatorio il doppio peso (totale e sgocciolato), negli altri casi (prodotti all'olio, alle acquaviti, ecc.) può essere indicato o il doppio peso o la percentuale dell'ingrediente di cui si tratta.

Nel caso di "ciliegie in alcool o acquavite", poiché l'elemento caratterizzante è dato dalle ciliegie e non dall'alcool o dall'acquavite, l'indicazione QUID deve riguardare le ciliegie.

Nel caso di preimballaggi contenenti acquavite di pera Williams e relativa pera, non è necessario indicare il doppio peso né il QUID, perché la pera è solo di decorazione, non essendo destinata al consumo.

I formaggi freschi a pasta filata, invece, confezionati in liquido di governo all'origine riportano solo l'indicazione della quantità di prodotto sgocciolato: per essi non si pone il problema del doppio peso. Si ritiene utile chiarire che non è prescritto alcun obbligo di indicazione della quantità all'origine, se l'operatore non può preparare i preimballaggi a gamme unitarie costanti. L'art.23 del decreto legislativo n.109/1992, infatti, precisa che le indicazioni obbligatorie devono figurare con le modalità previste dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e cioè secondo lo stesso decreto n.109/1992, che all'art.9,



comma 9, e all'art. 3, comma 3, prevede la possibilità di applicare il talloncino del peso e del prezzo al momento della vendita, a meno che il prodotto non venga pesato alla presenza dell'acquirente.

La dicitura "da vendersi a peso", non richiesta da alcuna norma, è superflua, in quanto, come per qualsiasi altra indicazione obbligatoria, la quantità deve, in ogni caso, figurare sull'unità di vendita all'atto della esposizione per la vendita a libero servizio, a cura del venditore se non è stata apposta dal confezionatore (art.3, comma 3, del decreto legislativo n.109/1992).

2) Ingredienti o categorie di ingredienti la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura a norma di disposizioni comunitarie.

Per il momento tale disposizione si applica ai succhi e nettari di frutta, alle confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni;

successivamente ai prodotti di cacao e di cioccolato, quando sarà modificata la direttiva comunitaria.

3) Ingrediente o categoria di ingredienti in piccole dosi come aromatizzante.

Tale deroga è applicabile indipendentemente dalla presenza o meno sull'etichetta di una rappresentazione grafica. Resta inteso che l'etichettatura deve essere conforme alle disposizioni relative all'uso del termine "aroma" (art.6 del decreto legislativo n.109/1992).

La deroga non è limitata agli aromi; si applica ad ogni ingrediente (o categoria di ingredienti) utilizzato in piccole dosi per aromatizzare un prodotto alimentare (per esempio aglio, piante ed erbe aromatiche o spezie in qualsiasi prodotto utilizzati, bevande analcoliche di the, vini e vini liquorosi nei prodotti di salumeria).

Il concetto di "piccole dosi" va valutato in relazione all'ingrediente utilizzato e al suo potere aromatizzante (per esempio: patatine al gusto di gamberetti, pomodori pelati con foglia di basilico, caramella al limone, maionese al limone, risotto allo zafferano o al tartufo).

Si ritiene utile precisare che il regolamento CEE del Consiglio n.1576/89 stabilisce le denominazioni di vendita dei liquori di frutta e di piante, che possono essere ottenuti anche a partire solamente da aromi e non necessariamente da frutta o da piante. Per tali prodotti non è, pertanto, richiesta l'indicazione del QUID.

4) Ingredienti le cui quantità sono distintamente indicate.

Taluni prodotti costituiti da due o più ingredienti sono posti in vendita con l'indicazione in etichetta delle rispettive quantità, pur costituendo un'unica unità di vendita. In tal caso non è richiesta anche l'indicazione del QUID. Ne è esempio lo yogurt ai cereali, di cui sono indicate le quantità di yogurt (150g) e di cereali (15g).

5) Ingrediente o categoria di ingredienti che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore, per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, ne è tale da distinguere il prodotto da altri prodotti simili.

Tale disposizione prevede l'esenzione dell'obbligo di indicare il QUID nei casi in cui la quantità di un ingrediente indicato nel nome di un prodotto alimentare non influenza la decisione del consumatore di acquistare o meno il prodotto ovvero un prodotto invece che un altro analogo. E' il caso di prodotti fabbricati essenzialmente a partire dall'ingrediente o dalla categoria di ingredienti citati in denominazione.

L'esenzione si applica anche quando la stessa denominazione è ripetuta su più parti dell'imballaggio del prodotto. Non si applica invece se il nome dell'ingrediente è messo in rilievo e in particolare quando figura in un punto diverso dalla denominazione di vendita, fra le indicazioni che attirano l'attenzione dell'acquirente sulla presenza di tale ingrediente. Ne sono esempi:

Liquori di frutta;

Concentrato di pomodoro;

Pasta di semola di grano duro;

Passata di pomodoro;

Gelati di ..... o a .....

Cereali per la prima colazione;

Pasta di acciughe.

Anche nel caso di formaggi fusi, che sono prodotti a partire da formaggi ed altri ingredienti lattieri e la cui etichettatura non pone in evidenza la presenza di un particolare tipo di formaggio, opera l'esenzione dall'obbligo del QUID.

6) Nei casi di cui all'art.5, commi 8 e 9, del decreto n.109/1992.

Il QUID non è richiesto, cioè, nel caso dei seguenti ingredienti, utilizzati allo stato di:

a) miscugli di frutta o ortaggi;

b) miscugli di spezie o di piante aromatiche, in cui nessun ingrediente abbia una predominanza di peso significativa.

### **Modalità di indicazione della quantità.**

1. La quantità degli ingredienti è calcolata sulla base della ricetta momento della loro utilizzazione per la preparazione del prodotto. Non va, quindi, verificata sul prodotto finito ma analizzando la ricetta all'origine, così come avviene per gli ingredienti indicati in ordine ponderale decrescente.

L'indicazione della quantità degli ingredienti trasformati può essere accompagnata da diciture quali "equivalente crudo/fresco/all'origine", che aiuterebbero il consumatore a confrontare prodotti analoghi, nei quali gli ingredienti sono incorporati in stati fisici diversi.

Nel caso di "tonno all'olio d'oliva", ad esempio, essendo il tonno utilizzato previa cottura, la formulazione potrebbe essere la seguente: "Tonno cotto x %, equivalente a ... g di tonno crudo".

Anche nel caso delle carni in scatola, essendo la carne utilizzata previa cottura, la formulazione potrebbe essere la seguente: "carni bovine cotte x % equivalente a ... g di carne cruda".

Le quantità indicate nell'etichettatura designano la quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti da citare.

Per quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti si intende la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti ottenuta rispettando la ricetta e la buona pratica di fabbricazione, tenendo conto delle variazioni che si producono nel quadro della buona pratica di produzione.

L'indicazione del QUID deve accompagnare il nome dell'ingrediente nella denominazione del prodotto o nell'elenco degli ingredienti. Per i prodotti esentati dall'obbligo dell'indicazione degli ingredienti, la quantità deve figurare necessariamente nella denominazione di vendita.

Qualora tale indicazione debba accompagnare la denominazione di vendita, si evidenzia che non sono previste particolari modalità di indicazione oltre quanto espressamente detto. Se la denominazione di vendita è ripetuta più volte, detta indicazione può essere fornita una sola volta e non necessariamente sulla facciata principale, purché riportata in maniera visibile e chiaramente leggibile.

2. Per i prodotti alimentari che nel corso del procedimento tecnologico di preparazione perdono acqua a seguito di trattamento termico o altro, il QUID rappresenta la quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della messa in opera rispetto al prodotto finito. In un prodotto alimentare pluringredienti a base di carne o di pesce o di formaggio, il QUID relativo a detti ingredienti è determinato nel momento in cui vengono adoperati.

3. Quando però la quantità dell'ingrediente o degli ingredienti di cui va indicato il QUID supera il 100%, la loro percentuale va sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100g di prodotto finito. In un prodotto a base di carne, ad esempio, la percentuale di carne utilizzata può risultare superiore al 100 % nel prodotto finito. In tal caso si dirà: "carne bovina 130g per 100g di prodotto finito".

Restano valide le disposizioni che prevedono diverse modalità di indicazione della presenza dell'ingrediente rispetto al prodotto finito. Esempio: gli zuccheri nelle confetture di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n.489, laddove è prescritto che gli stessi vanno indicati con la formula "zuccheri totali .....% per 100 grammi di prodotto", proprio perché, come nel caso precedente, la quantità risulta superiore a quella effettivamente impiegata.

4. Nel caso di ingredienti volatili, quale lo champagne nei prodotti da forno, la quantità percentuale è indicata in funzione del peso nel prodotto finito.

Nel caso di ingredienti concentrati o disidratati, ricostituiti al momento della fabbricazione del prodotto finito, il QUID può essere indicato in funzione del peso dell'ingrediente prima della concentrazione o della disidratazione.

5. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.

### ***Etichettatura nutrizionale.***

L'indicazione della quantità di un ingrediente, che è anche nutriente ai sensi del decreto legislativo n.77/1993, non fa venire meno l'obbligo dell'etichetta nutrizionale. Questa deve, comunque, essere realizzata in conformità a quanto prescritto da detto decreto.

La dicitura, ad esempio, "ricco di fibra" comporta l'obbligo dell'etichetta nutrizionale, in quanto la fibra è un nutriente contemplato dal decreto n.77/1993 e può essere anche solo componente di un prodotto alimentare; in quanto ingrediente, la fibra è altresì oggetto di QUID. Pertanto, in etichetta possono figurare due valori, uno complessivo (componente+ingrediente) ai fini nutrizionali, e uno riferito solo all'ingrediente ai fini del QUID.

## **PROBLEMI DI CARATTERE GENERALE**

Con l'occasione si ritiene utile fornire talune informazioni per la corretta applicazione del decreto legislativo n.109/1992 e delle altre regole di etichettatura contenute in altri provvedimenti.

### ***Preimballaggio e preincarto.***

La definizione di prodotto preincartato, peraltro non prevista dalla direttiva n.79/112, è stata introdotta allo scopo di precisare gli adempimenti di etichettatura conseguenti all'attività di confezionamento negli esercizi di vendita, per la consegna diretta all'acquirente o per la vendita a libero servizio. I prodotti alimentari

confezionati a tali condizioni, siano essi ermeticamente chiusi o sigillati, siano essi semplicemente avvolti dall'involucro, sono considerati "non preconfezionati" ai fini dell'etichettatura e, pertanto, ricadenti nel campo di applicazione dell'art.16 del decreto legislativo n.109/1992.

Sono state segnalate, poi, interpretazioni eccessivamente soggettive da parte degli addetti alla vigilanza circa gli articoli 20 e 24 del decreto legislativo n.109/1992 per quanto riguarda le modalità di presentazione del burro e della margarina. Tali articoli hanno modificato le preesistenti norme, prevedendo che sia il burro che la margarina destinati al consumatore possano essere semplicemente preconfezionati senza alcun obbligo di chiusura ermetica o di apposizione di sigilli. Tali obblighi, previsti dalle preesistenti disposizioni, contrastavano con i principi di libera circolazione delle merci nella Unione europea e non potevano essere mantenuti solo per i prodotti nazionali.

Occorre prestare attenzione alla definizione di prodotto preconfezionato, che è molto ampia, nel senso che contempla anche i prodotti parzialmente avvolti da un involucro, purché tale da dover essere manomesso per poter accedere al prodotto. A tal fine può costituire valida alternativa alla sigillatura qualsiasi sistema di chiusura autodistruggente all'atto dell'apertura dell'involucro o del contenitore.

Quando il legislatore ha voluto apportare, sia in ambito nazionale che in ambito comunitario, una deroga a tale principio l'ha espressamente prescritta, per cui la chiusura ermetica va richiesta solo nei casi prescritti (es.: pasta alimentare, alimenti surgelati, oli).

Per quanto riguarda gli oli, in particolare, giova evidenziare che essi vanno venduti al consumatore conformemente a quanto prescritto dall'art.7 della legge n.35/1968, modificato dall'art. 26 del decreto legislativo n.109/1992, cioè preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi in tutte le fasi commerciali.

Tale obbligo sussiste anche nel caso di preimballaggi di contenuto superiore a 10 litri, anche se a partire da tale valore v'è libertà di gamma. Le vendite di olio con prelievi da pasture, fusti, ecc., su richiesta e alla presenza del cliente, sono da ritenersi vietate in quanto non offrono le necessarie garanzie richieste dalla legge suddetta.

#### ***Dicitura del lotto.***

La direttiva CEE relativa al lotto è una direttiva a sé stante, che completa la direttiva n.79/112 ma non è compresa in essa. In Italia detta direttiva è stata inserita, con gli articoli 3 e 13, nel decreto legislativo n.109/1992.

Ciò comporta che, quando viene richiesta in specifiche direttive e nelle relative norme di attuazione nazionali l'indicazione del lotto oltre alle altre indicazioni previste dalla direttiva n.79/112, il lotto va riportato con le modalità prescritte dal citato art. 13, ivi compresi i casi di esenzione.

Nel caso, ad esempio, degli alimenti surgelati destinati al consumatore, di cui al decreto legislativo n.110/1992, è stata prevista l'indicazione del lotto, oltre alle indicazioni prescritte in via generale per i prodotti alimentari. La norma va applicata in coerenza con il decreto legislativo n.109/1992, in modo che, quando il termine minimo di conservazione è espresso con giorno e mese, la dicitura del lotto non è richiesta. Lo stesso vale per i formaggi freschi a pasta filata, di cui all'art. 23 del decreto n.109/1992.

Il fatto che in tale articolo siano elencate tutte le indicazioni di etichettatura non significa che lotto e data di scadenza debbano figurare sempre e comunque. La norma va applicata in conformità ai principi generali previsti dal detto decreto e cioè:

se il prodotto è destinato al consumatore è richiesta l'indicazione della data di scadenza e, di conseguenza, non è richiesta quella del lotto;

se il prodotto, invece, non è destinato al consumatore, è richiesta l'indicazione del lotto e non quella della data di scadenza, ai sensi dell'art. 17 del decreto n.109/1992. Tuttavia, in questo caso, il preimballaggio è da ritenersi conforme se su di esso è riportata la data di scadenza in luogo del lotto.

#### ***Involgente protettivo.***

L'art.12 del decreto ministeriale 21 dicembre 1982 (regolamento di esecuzione della legge 5 agosto 1981, n.441, concernente la vendita a peso netto delle merci) dà, ai fini della determinazione della tara, la definizione di involgente protettivo.

In tale articolo sono riportati taluni esempi di prodotti che non rientrano, per loro natura, nel concetto di tara, quali i budelli degli insaccati, lo spago e la corda che avvolge taluni formaggi come il provolone, o l'incarto dei formaggi molli "nonché ogni altro involgente similare". In tale categoria di involgenti rientrano il cryovac e l'alluminio destinati ad avvolgere prosciutti cotti o crudi disossati, mortadelle ed altri salumi interi nei quali tali prodotti vengono posti prima della pastorizzazione, nonché la paraffina, generalmente usata su taluni formaggi.

Si precisa, pertanto, che l'elencazione dei materiali e dei prodotti suddetti è solo esemplificativo.

Si ritiene utile evidenziare, poi, che la definizione di involgente protettivo è data solo ed esclusivamente per definire il concetto di tara, mentre il prodotto posto in un involucro è un preimballaggio o un preincarto, secondo i casi, ai sensi dell'art.1 del decreto n.109/1992.

**Controllo della quantità nominale.**

1. Sono stati posti numerosi quesiti circa la relazione tra l'applicazione del marchio CEE rappresentato dalla lettera "e" ed il sistema di gamme previsto per talune categorie di prodotti a livello comunitario.

Al riguardo si ritiene utile precisare anzitutto che non sussiste alcuna relazione tra marchio CEE e gamme disciplinate dal decreto del Presidente della Repubblica n.871/1982 e dal decreto legislativo n.106/1992 nonché gamme nazionali obbligatorie previste da norme specifiche relative a singoli prodotti quali oli e birra.

Infatti il marchio CEE altro non è che la dichiarazione di conformità delle modalità di confezionamento dei prodotti alle disposizioni previste dalla legge n.690/1978 nonché dei controlli effettuati, per cui può essere riportato accanto all'indicazione della quantità di un prodotto rispondente ad un valore obbligatorio nazionale (es. 0,66 L per la birra) o di un prodotto rispondente ad un valore di libera scelta (es. 1000 g per il panettone).

Il sistema di gamme previsto a livello comunitario è opzionale (eccetto per i vini, l'alcool, le acqueviti, i liquori, gli amari e le altre bevande spiritose), nel senso che, oltre ai valori previsti, è possibile servirsi anche di altri. Pertanto, qualora manchi, come ad esempio per i gelati o i formaggi freschi, la gamma nazionale obbligatoria, l'indicazione del marchio CEE non comporta l'obbligo di indicare la quantità secondo la gamma opzionale comunitaria.

Le gamme obbligatorie di cui al decreto del Presidente della Repubblica n.391/1980, diverse da quelle opzionali comunitarie, non possono essere accompagnate dal marchio CEE, anche se il controllo risulta effettuato ai sensi della legge n.690/1978.

2. Circa il controllo della quantità nominale e l'applicazione delle prescritte tolleranze (scarti in meno), in relazione ad accertamenti di infrazioni da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria, si precisa che:

a) il controllo sui prodotti confezionati a gamme unitarie costanti (decreto-legge 3 luglio 1976, n.451, legge 25 ottobre 1978, n.690, e decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n.391) nonché quello sui prodotti confezionati a peso variabile (unità di vendita che sono per loro natura differenti l'una dall'altra) non attengono alla vigilanza igienico-sanitaria. Essi comportano in particolare verifiche all'origine che possono essere effettuate solo dagli ispettori metrici, in relazione alla specificità della materia. A tal fine si richiama l'attenzione sul disposto dell'art. 14 del decreto legislativo n. 123/1993 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari) che esclude espressamente dal campo di applicazione il controllo metrologico sull'indicazione delle quantità;

b) la quantità indicata in etichetta è quella determinata all'origine ed è un valore medio per i prodotti confezionati a gamme unitarie costanti; il controllo, pertanto, va normalmente effettuato all'origine. Quando nelle fasi commerciali viene rilevato uno scarto in meno sul singolo preimballaggio, il prodotto è da ritenersi conforme se tale scarto è nei limiti previsti dall'art. 5 del citato decreto del Presidente della Repubblica n.391/1980. Se lo scarto è superiore a quello tollerato, l'organo di vigilanza allerta l'Ufficio metrico competente per territorio perché provveda alle necessarie verifiche presso il confezionatore, per accertare che abbia superato il controllo statistico al riguardo. Il prodotto va sequestrato quando lo scarto rilevato è superiore al doppio di quello previsto (art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica n.391/1980);

c) gli scarti in meno (tolleranze) sui contenuti degli imballaggi preconfezionati, previsti all'art.5, comma 1, lettera b), del decreto del Presidente della Repubblica n.391/1980 e all'allegato 1 della legge n.690/1978 si applicano non solo sul contenuto totale dei preimballaggi ma anche sulla quantità di prodotto sgocciolato per i prodotti alimentari immessi in un liquido di governo: dette tolleranze non tengono ovviamente conto delle disposizioni più specifiche di cui alle metodiche analitiche riconosciute. La tolleranza del 10% sulla quantità di prodotto sgocciolato, inoltre, prevista all'art. 2 del regio decreto-legge 30 novembre 1924, n.2035, per le conserve alimentari di origine vegetale, è da considerarsi valida solo per tali prodotti, tenuto conto della loro specificità;

d) ai prodotti, che sono stati confezionati a gamme di peso variabili, si applicano le tolleranze tuttora valide previste all'allegato D del decreto del Presidente della Repubblica n.327/1980, in quanto sono compatibili con le norme successivamente emanate. Tali tolleranze, infatti, possono applicarsi solo ai prodotti confezionati a gamme unitarie variabili;

e) l'art.7 del citato decreto n.391/1982 che prevede la sigla di identificazione del lotto è da ritenersi abrogato dall'art. 29, comma 2, del decreto n.109/1992 nella parte in cui prevede la determinazione delle modalità di indicazione. Poiché non è possibile indicare tanti lotti quante sono le esigenze (merceologiche, sanitarie o metrologiche), ogni dicitura di lotto deve essere tale da soddisfarle tutte. Vale il principio, pertanto, previsto all'art.13 del decreto n.109/1992, che esclude qualsiasi tipo di comunicazione alle amministrazioni pubbliche delle modalità di identificazione: il lotto è apposto, infatti, sotto la diretta responsabilità del confezionatore;

f) in riferimento a quanto previsto all'art.9, comma 9, del decreto n.109/1992, la quantità riportata sugli imballaggi dei prodotti soggetti a notevoli cali di peso è quella apposta al momento della esposizione per la vendita. In un'eventuale verifica per la determinazione della quantità occorre tener conto anche dell'acqua residua della confezione. Detti prodotti, ivi compresi i formaggi freschi a pasta filata, possono anche non

riportare, nell'etichettatura, l'indicazione della quantità, se sono venduti a richiesta dell'acquirente e pesati alla sua presenza;

g) per i prodotti cotti o precotti, che sono confezionati prima della cottura, per la determinazione della quantità occorre tener conto anche del liquido di cottura. Poiché la quantità menzionata nella etichettatura è determinata all'atto del confezionamento, il relativo controllo deve tenerne conto. Si ritiene che in tal caso l'acquirente vada adeguatamente informato che la quantità menzionata in etichetta contempli non solo la parte carne, ma anche il liquido gelatinoso. Tale informazione va riportata in un punto evidente dell'etichetta, perché possa essere percepita immediatamente dall'acquirente;

h) i prodotti della pesca congelati, destinati alla vendita ai sensi dell'art.16 del decreto n.109/1992, sono generalmente rivestiti di ghiaccio allo scopo di proteggere il prodotto da contaminazioni e dalla disidratazione (bruciature da freddo). Detto rivestimento di ghiaccio, usualmente chiamato "glassatura", pur non essendo un liquido di governo, è pur sempre tara. Va, pertanto, detratto dal peso, al momento della vendita al dettaglio del prodotto della pesca.

### ***Ingredienti.***

1. Gli ingredienti vanno determinati al momento della loro utilizzazione e vanno menzionati col loro nome specifico, anche se nel prodotto finito residuano in forma modificata. Viene spesso segnalato che in talune analisi effettuate da laboratori pubblici sono rilevati ingredienti non consentiti. Ciò è dovuto essenzialmente al fatto che taluni laboratori continuano ad applicare il principio dell'elenco degli ingredienti verificato nel prodotto finito, mentre la normativa vigente fa riferimento al momento della loro utilizzazione. E' evidente che nel prodotto finito possono essere rilevate delle modifiche anche sostanziali di cui va tenuto conto; anche l'ordine ponderale decrescente può subire col processo di produzione una sostanziale modifica.

Il corretto esame dell'elenco degli ingredienti e del suo ordine ponderale decrescente può essere effettuato solo verificando all'origine la loro utilizzazione.

2. Nel prodotto finito, inoltre, possono essere rilevate sostanze non utilizzate: la loro presenza è dovuta al fatto che sono componenti naturali di altri ingredienti utilizzati, per cui, non essendo considerate ingredienti, non vengono indicate. La presenza del colorante E 100 negli gnocchi, ad esempio, può non essere dovuta all'impiego di curcumina ma alla curcuma, di cui la curcumina è componente naturale.

3. La rilevazione, poi, di un tasso di umidità superiore al 5% in un prodotto finito, nel cui elenco degli ingredienti non figura l'indicazione dell'acqua, può significare che siano stati utilizzati solo ingredienti all'alto contenuto di umidità (latte, uova, ecc.) e per niente acqua. Per tale motivo l'acqua, non essendo ingrediente, può non figurare nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito.

4. Il termine "zucchero", nella lista ingredienti, senza qualificazione, identifica il saccarosio e le soluzioni acquose di saccarosio, di cui alla legge n.139/1980, mentre nel caso di messaggi che pongono in rilievo l'assenza o il ridotto contenuto di zucchero, fermo restando l'obbligo di realizzare l'etichetta nutrizionale, per zucchero(i) si intende il complesso degli zuccheri (saccarosio, lattosio, fruttosio, maltosio, destrosio, sciroppo di glucosio, ecc.).

### ***Lingua.***

Le indicazioni obbligatorie di cui all'art.3, comma 1, del decreto legislativo n.109/1992 devono essere realizzate in lingua italiana, ai sensi del successivo comma 2. E' stato chiesto se tale regola debba applicarsi anche ai prodotti destinati all'industria, agli artigiani, agli utilizzatori industriali.

Al riguardo si precisa che la direttiva CE n.79/112 e, quindi, anche il decreto legislativo 109/1992 si applicano ai prodotti alimentari destinati al consumatore.

Il fatto che nel decreto legislativo siano prescritti alcuni oneri di etichettatura a carico dei prodotti destinati all'industria (art.17) non significa che tutto il provvedimento si applica anche all'industria: il campo di applicazione rimane pur sempre delimitato dai prodotti alimentari destinati come tali al consumatore.

Le esigenze prescritte all'art.17 non hanno mai presentato problemi in quanto risultano rispondenti alle esigenze dei mercati internazionali. Gli addetti alla vigilanza, pertanto, non possono sostituirsi alle aziende e pretendere che le informazioni in parola vadano fornite in lingua italiana, se le aziende sono in condizione di riceverle in qualsiasi lingua. Se un'azienda acquista un prodotto in un altro paese con la documentazione redatta nella lingua originaria o in lingua inglese, vuol dire che nel proprio ambito la lingua in parola è conosciuta e, quindi, le informazioni sono assicurate.

### ***Abrogazioni.***

Un problema sollevato da più parti riguarda l'uso di insegne o tabelle da esporre, a vario titolo, all'esterno dei negozi o nei negozi stessi per informare il consumatore della vendita di "carne fresche", di "carne congelate" o di "carne scongelate" con l'indicazione della specie animale, o di altri alimenti, al solo scopo di richiamare l'attenzione dei consumatori sulla diversa natura dei prodotti in vendita in detti negozi.

Al riguardo si precisa che l'art.16 del decreto n.109/1992 ha espressamente precisato le indicazioni obbligatorie che devono figurare su tutti i prodotti destinati alla vendita frazionata ed i casi in cui può essere elaborato un cartello. Per i prodotti preconfezionati, poi, le indicazioni obbligatorie figurano sulle singole unità di vendita.

Fermo restando, quindi, l'obbligo di riportare sui prodotti esposti per la vendita la denominazione di vendita accompagnata dall'eventuale trattamento al quale sono stati sottoposti o allo stato fisico in cui si trovano, l'esposizione sui muri o sulle pareti di dette tabelle o insegne è da ritenersi de facto abrogata dall'art.29 del decreto n.109/1992.

### **Grappa.**

L'art. 18 del decreto del Presidente della Repubblica 297/1997 vieta l'uso dei termini DOC, DOT, DOP e simili nei casi previsti al comma 2, lettere a) e b). Il divieto in parola non è stato espressamente previsto anche per la lettera c), in quanto già insito nel principio enunciato in tale lettera. Infatti la norma consente il riferimento al vino DOC ma non l'uso di tale parola.

In altri termini è consentita la denominazione di "Grappa dei Colli Orientali del Friuli" ma non quella di "Grappa dei Colli Orientali del Friuli DOC", di "Grappa di Barbera" ma non "Grappa di Chianti DCCG".

Il Ministro: **Letta**

MINISTERO DELLA SANITÀ

**Comunicazione 21 Ottobre 1998 - Prot. 600.9/21.66/2914****Confezionamento e vendita di formaggi freschi a pasta filata.**

ASSESSORATI ALLA SANITÀ  
REGIONI AUTONOME E PROVINCE AUTONOME

P.C. COMMISSARI DI GOVERNO NELLE REGIONI A STATUTO ORDINARIO E SPECIALE  
UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI CEE DEL MINISTERO DELLA SANITÀ  
UFFICIO III  
COMANDO CARABINIERI NAS – ROMA  
ASSOCIAZIONE GENERALE COOPERATIVE ITALIANE  
AIA  
CONFCOMMERCIO  
FIAAL CNA  
FED.AL.CONFARTIGIANATO  
AIIPA  
UNIONE FRIGORIFERA ITALIANA  
CONFINDUSTRIA FEDERALIMENTARI  
UNIONALIMENTARI  
CONFAGRICOLTURA  
COLDIRETTI  
C.I.A.  
UNALAT  
ANCA LEGA  
ANCLI  
ASSOLATE  
FED.NAZ.COOP.AGRICOLE  
CONFAI UNIONE ALIMENTARI  
ASSOCASEARI  
FRESCOLATTE  
ASS.IND.DOLCIARIE ITALIANE  
A.N.C.D.

In seguito alle numerose richieste di parere pervenute allo scrivente ufficio in merito alla nota in oggetto, si ritiene opportuno, onde evitare difformità di interpretazione, chiarire alcuni aspetti.

L'articolo 1, comma 2, punto b) del DPR 54/97 stabilisce che quest'ultimo non si applica nel caso di vendita diretta dall'azienda di produzione, i cui locali sono in possesso dei requisiti previsti dal DPR 26/03/1980 n.327, al consumatore finale di prodotti a base di latte preparati nella stessa azienda.

La Circolare n.16 del 01/12/1997 al punto 2) precisa che può considerarsi vendita diretta al consumatore finale, oltre quella effettuata nell'azienda di produzione anche quella effettuata dal produttore in forma ambulante o in locali di vendita non adiacenti ma intestati alla stessa ragione sociale.

Altresì l'articolo 23 del D.L.vo 27/01/1992 n.109 sancisce l'obbligo di vendere i formaggi freschi a pasta filata preconfezionati all'origine. Lo stesso articolo, al punto 2), delinea l'unico caso in cui i formaggi di cui sopra possono essere venduti preincartati, e cioè quando vengono venduti nei caseifici di produzione.

Pertanto, per la vendita di formaggi freschi a pasta filata preincartati, non è considerato elemento essenziale la vendita diretta del produttore, ma viene evidenziata la possibilità di vendita nel solo caseificio di produzione.

Appare chiaro, quindi, che la presentazione commerciale del prodotto di cui trattasi è definita non dalla vendita diretta al consumatore finale, ma dalla vendita diretta del produttore nel solo caseificio di produzione.

Il Direttore Generale del Dipartimento  
**Romano Marabelli**

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

## **Circolare 16 gennaio 1996 n.150**

### **Confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.**

*Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 19 del 24-01-1996 Serie Generale*

1. Il decreto-legge 11 aprile 1986, n.98, convertito, con modificazioni, nella legge 11 giugno 1986, n.252, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata, ha prescritto l'obbligo della vendita di tali prodotti in imballaggi preconfezionati.

2. Con il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109, all'art.23, è stato precisato il significato di imballaggio preconfezionato, in relazione a quanto previsto all'art.1, comma 2, lettera b), dello stesso decreto n.109, concernente la definizione di «prodotto alimentare preconfezionato».

3. Detto obbligo è stato voluto dal legislatore, a tutela del consumatore consentendo che i formaggi in parola gli venissero consegnati con le indicazioni di etichettatura necessarie per conoscere, in particolare, il luogo di produzione, lo stato di freschezza attraverso la data di scadenza e il nome del produttore. Le norme di etichettatura dei prodotti venduti sfusi (art.16 del decreto legislativo n.109 del 1992) non sono, infatti, idonee ad offrire tale garanzia, in quanto assicurano l'indicazione solo della denominazione di vendita e della lista degli ingredienti.

4. L'obbligo del preconfezionamento, tuttavia, non può essere realizzato in contrasto con i principi comunitari sottoponendolo a limitazioni non previste.

Si ritiene, pertanto, necessario fornire gli opportuni chiarimenti per la corretta applicazione di tale obbligo.

La definizione di «prodotto alimentare preconfezionato» si applica a tutti i prodotti alimentari, avvolti anche parzialmente dall'imballaggio, ma a condizione che il contenuto non possa essere modificato senza aprire o alterare la confezione e ciò per garantire l'identità del prodotto.

Si tratta, come si evince, di un principio tecnico, di natura merceologica, che nulla ha a che vedere con le caratteristiche qualitative del prodotto. Se questo presenta problemi di ordine igienico-sanitario, accertati nelle fasi di controllo, occorre applicare altre norme, quali la legge 30 aprile 1962, n.283, e non il decreto legislativo n.109 del 1992.

Il preimballaggio, infatti, pur avvolgendo solo in parte il formaggio fresco a pasta filata, in conformità al citato art.23, deve essere in ogni caso aperto o alterato perché il formaggio stesso possa essere estratto dall'involucro.

Qualora nelle fasi commerciali di vendita al consumatore le caratteristiche igieniche del formaggio siano compromesse dalla manipolazione delle confezioni forate, la causa non è da ricercarsi nel tipo di confezione, ma nella carenza di igiene soprattutto nelle fasi commerciali.

Anche se il contenuto subisce alterazioni, attraverso la fuoriuscita del liquido di governo, il prodotto rimane pur sempre preconfezionato fino a quando la confezione non venga alterata o manomessa.

Quanto sopra premesso, essendo le confezioni forate dei formaggi freschi a pasta filata «preimballaggi» in quanto rispondenti alla definizione di «prodotto alimentare preconfezionato» e all'obbligo prescritto dall'art. 23 suddetto, si invitano gli uffici provinciali dell'industria, del commercio e dell'artigianato a voler attenersi a quanto sopra nell'esame dei verbali in merito.

5. Circa l'applicazione dell'art. 23 del decreto legislativo n.109 del 1992, si ritiene utile precisare che tale articolo elenca, al comma 3, le indicazioni obbligatorie che devono figurare nell'etichettatura.

Esse devono essere menzionate secondo la destinazione del prodotto e con le modalità previste dal decreto n.109 del 1992.

Pertanto i formaggi freschi a pasta filata, destinati al consumatore, tra le diciture obbligatorie, riportano la data di scadenza. Questa, ai sensi dell'art.13, comma 6, lettera a), del decreto n.109 del 1992 esonera dall'obbligo di indicare la dicitura di identificazione del lotto.

Nel caso, invece, detti formaggi siano destinati ai soggetti di cui all'art.17 dello stesso decreto, la data di scadenza non è richiesta, mentre è obbligatoria la dicitura del lotto.

Le regole di etichettatura, poi, si applicano fino alla destinazione del prodotto e non anche alla somministrazione. Nella normale attività di vigilanza è evidente rilevare nei ristoranti mozzarelle non preconfezionate, in quanto destinate ad essere somministrate. Queste possono essere consegnate nei ristoranti in contenitori di grande capacità preconfezionati che vengono all'occasione aperti per il servizio.

Il Ministro: **CLÒ**



MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

## **Circolare 24 aprile 1989 n.136**

### **Confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.**

*Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 106 del 9-05-1989 Serie Generale*

1. Il decreto-legge 11 aprile 1986, n.98, convertito, con modificazioni, nella legge 11 giugno 1986, n.252, ha, tra l'altro, sostituito l'articolo unico della legge 18 giugno 1985, n.321, recante norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.

Le disposizioni in parola hanno per scopo quello di assicurare talune indispensabili informazioni al consumatore e si inseriscono pertanto nella più ampia tematica dell'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale di cui al decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n.322.

Ora – mentre il secondo comma dell'art.2 della legge espone direttamente le indicazioni che devono essere riportate sugli imballaggi - per quanto concerne le modalità di confezionamento, la legge stessa rinvia al decreto del Presidente della Repubblica n.322 precisando che l'imballaggio deve avvolgere interamente il prodotto, che il confezionamento deve essere effettuato all'origine (secondo comma, art.2 cit.) e che la vendita al consumatore finale deve avvenire nella integrale confezione di origine (art.1-bis).

Torna pertanto applicabile l'art.1, lettera b), del decreto del Presidente della Repubblica n.322, dal quale può ricavarsi la nozione di imballaggio preconfezionato cui debbono aggiungersi le specifiche prescrizioni più sopra riportate, con la conseguenza che l'unità di vendita deve essere presentata al consumatore confezionata all'origine "avvolta interamente" nell'imballaggio "in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione si apra o alterata".

2. Individuata la "ratio" della normativa e la portata del rinvio al decreto Presidente della Repubblica n.322, ne deriva che l'intero avvolgimento del prodotto non comporta affatto che questo debba essere imballato in confezioni sigillate o ermeticamente chiuse, anche mediante termosaldatura, sicché debbono essere considerate conformi alle prescrizioni di legge le confezioni meccanicamente forate per consentire la fuoriuscita di liquido (v., in tali sensi, provvedimento del 18 novembre 1988 della prima sezione penale del tribunale di Salerno).

Tale soluzione trova, del resto, conferma nella prevista possibilità di indicare sulle confezioni la dicitura "da vendersi a peso" in luogo di quantità netta; l'assenza di fori nelle confezioni, infatti, non consentirebbe al venditore di pesare al netto il prodotto, essendo il liquido di governo considerato tara.

In conclusione le disposizioni più sopra riportate non sono finalizzate né sarebbero di per sé idonee alla tutela della salute pubblica o alla prevenzione di frodi o sofisticazioni.

I problemi posti dall'eventuale inquinamento dei prodotti in parola, attraverso il liquido e la manipolazione degli stessi nelle fasi commerciali, dovranno pertanto essere risolti attraverso un adeguato controllo degli esercizi commerciali e le relative modalità di vendita da parte degli organi competenti.

Il Ministro: **BATTAGLIA**

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

## **Circolare del 2 dicembre 1985 n.125**

### **Applicazione Legge 18/6/1985 n.321 sul confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata.**

CAMERE DI COMMERCIO  
LORO SEDI

1. La legge 18/6/1985 n.321 prevede l'obbligatorietà del confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata in conformità del Decreto del Presidente della Repubblica 18/5/1985 n.322.

La stessa legge non precisa il soggetto giuridico su cui ricade l'onere del confezionamento e, facendo riferimento al decreto 322/1982, limita il confezionamento ai prodotti destinati al consumatore finale.

Ne consegue che i prodotti non destinati al consumatore finale (laboratori artigianali, pizzerie, ecc. che li utilizzano quali ingredienti di altri prodotti) possono non essere confezionati.

Onde evitare, però, che il comportamento erroneo di un soggetto possa far ricadere responsabilità su altri, si ritiene opportuno stampigliare sui contenitori la dicitura «per uso esclusivamente professionale» ovvero «destinato ad ulteriore lavorazione» ovvero «destinato a laboratori artigianali» o menzioni simili.

Il decreto 322/1982 ai fini della individuazione del responsabile della commercializzazione dei prodotti, prescrive l'obbligo della indicazione del fabbricante o del confezionatore o del venditore.

Ciò significa che anche il venditore può procedere al confezionamento, purché in possesso delle prescritte autorizzazioni (sanitarie e amministrative) per l'espletamento di tale attività.

I formaggi freschi a pasta filata, quindi, non devono necessariamente essere confezionati all'origine, cioè in fabbrica. Possono essere confezionati anche dal venditore che, in ogni caso, non può tenerli esposti per la vendita allo stato sfuso.

Il legislatore, infatti, ha imposto unicamente la vendita del prodotto allo stato confezionato, ma non l'obbligo del confezionamento all'origine.

Ai sensi del decreto n.322/1982 il formaggio fresco a pasta filata, contenuto anche solo parzialmente in un imballaggio, è prodotto preimballato.

2. I formaggi freschi a pasta filata sono i seguenti:

- fior di latte
- mozzarella
- mozzarella di bufala
- provatura
- provola
- scamorza.

Non rientrano in tale categoria i formaggi a pasta filata che non siano freschi come caciocavallo e simili, provolone e simili, ragusano, e quelli non a pasta filata come mascarpone, robiola e robioline, caprini, ecc.

La ricotta, poi, non è un formaggio: può essere posta in vendita allo stato sfuso.

3. Circa il decreto del Presidente della Repubblica 26-05-1980 n.391 si precisa che esso non è applicabile solo se è possibile preparare e confezionare, in gamme costanti, i prodotti.

**N.B.**

La presente direttiva, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; tale testo normativo, seppur elaborato con particolare cura ed impegno, non deve essere considerato sostitutivo del testo ufficiale pubblicato *Gazzetta Ufficiale Comunità Europea* al quale si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**Direttiva n. 2000/13/CE del 20 marzo 2000****Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità**

Publicata nella *Gazzetta Ufficiale Comunità Europea* n.109L del 06.05.2000

Modificata ed integrata da:

Direttiva 2001/101/CE della Commissione del 26.11.2001 (G.U.C.E. – L.310 del 28.11.2001)

Direttiva 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10.11.2003 (G.U.C.E. – L.308 del 25.11.2003)

Direttiva 2006/107/CE del Consiglio del 20.11.2006 (G.U.C.E. – L.363 del 20.12.2006)

Direttiva 2006/142/CE della Commissione del 22.12.2006 (G.U.C.E. – L.368 del 23.12.2006)

Direttiva 2007/68/CE della Commissione del 27.11.2007 (G.U.C.E. – L.310 del 28.11.2007)

Regolamento CE n.1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 (G.U.C.E. – L.354 del 31.12.2008)

Regolamento CE n.1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 (G.U.C.E. – L.354 del 31.12.2008)

Regolamento CE n.596/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18.06.2009 (G.U.C.E. – L.188 del 10.07.2009)

Il Parlamento europeo e il Consiglio dell'Unione europea,  
visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95,  
vista la proposta della Commissione,  
visto il parere del Comitato economico e sociale,  
deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato,  
considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità è stata modificata a più riprese ed in maniera sostanziale. A fini di razionalità e chiarezza occorre pertanto procedere alla codificazione della suddetta direttiva.
- (2) Differenze tra le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri in materia di etichettatura dei prodotti alimentari possono ostacolarne la libera circolazione e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza.
- (3) È pertanto necessario ravvicinare dette legislazioni per contribuire al funzionamento del mercato interno.
- (4) La presente direttiva ha lo scopo di stabilire le norme comunitarie di carattere generale ed orizzontale applicabili a tutti i prodotti alimentari immessi in commercio.
- (5) Le norme di carattere specifico e verticale riguardanti soltanto determinati prodotti alimentari devono invece essere stabilite nell'ambito delle disposizioni che disciplinano tali prodotti.
- (6) Qualsiasi regolamentazione relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere fondata anzitutto sulla necessità d'informare e tutelare i consumatori.
- (7) Questa necessità implica per gli Stati membri di imporre requisiti linguistici, nel rispetto delle regole del trattato.
- (8) Un'etichettatura adeguata concernente la natura esatta e le caratteristiche del prodotto, che consente al consumatore di operare la sua scelta con cognizione di causa, è il mezzo più adeguato in quanto crea meno ostacoli alla libera circolazione delle merci.
- (9) È pertanto necessario stabilire l'elenco delle diciture che devono figurare in linea di principio nell'etichettatura di tutti i prodotti alimentari.
- (10) Tuttavia il carattere orizzontale della presente direttiva non ha permesso, in un primo tempo, di includere tra le indicazioni obbligatorie tutte quelle che devono aggiungersi all'elenco applicabile in linea di massima a tutti i prodotti alimentari. Sarà necessario adottare, in un ulteriore momento, delle disposizioni comunitarie che completino le norme qui stabilite.

(11) Inoltre, pure se in assenza di norme comunitarie di carattere specifico gli Stati membri hanno la facoltà di prevedere delle disposizioni nazionali che si aggiungano alle norme generali della presente direttiva, è tuttavia necessario sottoporre tali disposizioni ad una procedura comunitaria.

(12) Tale procedura comunitaria deve tradursi in una decisione comunitaria allorché uno Stato membro desidera adottare una nuova legislazione.

(13) Occorre inoltre prevedere la possibilità che il legislatore comunitario deroghi, in casi eccezionali, ad alcuni obblighi stabiliti in generale.

(14) Le norme di etichettatura devono comportare anche il divieto di indurre in errore l'acquirente o di attribuire ai prodotti alimentari proprietà medicamentose. Per essere efficace, tale divieto deve essere esteso alla presentazione dei prodotti alimentari ed alla relativa pubblicità.

(15) Per facilitare gli scambi tra gli Stati membri può essere previsto che, nella fase precedente la vendita al consumatore finale, soltanto l'indicazione degli elementi essenziali debba figurare sull'imballaggio esterno e che talune indicazioni obbligatorie che devono corredare un prodotto alimentare preimballato figurino soltanto sui relativi documenti commerciali.

(16) Occorre lasciare agli Stati membri la facoltà di fissare, tenuto conto delle condizioni locali e delle circostanze pratiche, le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari venduti alla rinfusa. In tal caso deve essere comunque garantita l'informazione del consumatore.

(17) Allo scopo di semplificare ed accelerare la procedura, è opportuno affidare alla Commissione il compito di adottare provvedimenti d'applicazione di carattere tecnico.

(18) È opportuno che le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva siano adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione.

(19) La presente direttiva si deve applicare fatti salvi gli obblighi degli Stati membri relativi ai termini di attuazione indicati all'allegato IV, parte B, hanno adottato la presente direttiva:

## Art. 1

1. La presente direttiva riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati ad essere consegnati come tali al consumatore finale, nonché determinati aspetti concernenti la loro presentazione e la relativa pubblicità.

2. La presente direttiva si applica anche ai prodotti alimentari destinati ad essere consegnati a ristoranti, ospedali, mense ed altre collettività analoghe, in appresso denominate "collettività".

3. Ai sensi della presente direttiva s'intende per:

a) etichettatura: le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferiti ad un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni tale prodotto alimentare o che ad esso si riferisca;

b) prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato: l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che l'imballaggio sia aperto o alterato.

## Art. 2

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono:

a) essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente:

i) per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o i ottenimento,

ii) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede,

iii) suggerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

b) fatte salve le disposizioni comunitarie applicabili alle acque minerali naturali e ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana ne accennare a tali proprietà.

2. Secondo la procedura prevista dall'articolo 95 del trattato, il Consiglio stabilisce un elenco non esaustivo delle dichiarazioni di cui al paragrafo 1, il cui uso deve essere in ogni caso vietato o limitato.

3. I divieti o le limitazioni di cui ai paragrafi 1 e 2 valgono anche per:

- a) la presentazione dei prodotti alimentari, in particolare la forma o l'aspetto conferito agli stessi o al rispettivo imballaggio, il materiale utilizzato per l'imballaggio, il modo in cui sono disposti e l'ambiente nel quale sono esposti;
- b) la pubblicità.

### **Art. 3**

1. Alle condizioni e con le deroghe previste dagli articoli da 4 a 17, l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta soltanto le seguenti indicazioni obbligatorie:

- 1) la denominazione di vendita;
- 2) l'elenco degli ingredienti;
- 3) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti, come previsto all'articolo 7;
- 4) per i prodotti alimentari in imballaggi preconfezionati, il quantitativo netto;
- 5) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- 6) le condizioni particolari di conservazione e i utilizzazione;
- 7) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante o del condizionatore o i un venditore stabilito nella Comunità.

Tuttavia gli Stati membri sono autorizzati, quanto al burro prodotto nel loro territorio, a richiedere soltanto l'indicazione del fabbricante, del condizionamento o del venditore.

Fatta salva l'informazione prevista all'articolo 24, gli Stati membri comunicano alla Commissione ed agli altri Stati membri qualsiasi misura adottata ai sensi del secondo comma;

- 8) il luogo d'origine o i provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto alimentare;
- 9) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consenta all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;
- 10) per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume, l'indicazione del titolo alcolometrico volumico effettivo.

2. In deroga al paragrafo 1, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento per la loro produzione nazionale.

3. Le disposizioni del presente articolo si applicano fatte salve disposizioni più precise o più estese in materia di metrologia.

### **Art. 4**

1. Le disposizioni comunitarie applicabili soltanto a determinati prodotti alimentari e non ai prodotti alimentari in generale possono derogare, a titolo eccezionale e senza pregiudicare l'informazione dell'acquirente, agli obblighi di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punti 2) e 5).

2. Le disposizioni comunitarie applicabili soltanto a determinati prodotti alimentari e non ai prodotti alimentari in generale possono prevedere altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle enumerate all'articolo 3.

In mancanza di esse, gli Stati membri possono prevedere tali indicazioni conformemente alla procedura prevista dall'articolo 19.

3. La Commissione adotta le disposizioni comunitarie di cui ai paragrafi 1 e 2. Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

## Art. 5

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni comunitarie ad esso applicabili.

a) In mancanza di disposizioni comunitarie, la denominazione di vendita è la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative applicabili nello Stato membro nel quale si effettua la vendita al consumatore finale o alle collettività.

In assenza di queste ultime, la denominazione di vendita è costituita dal nome sancito dagli usi dello Stato membro nel quale si effettua la vendita al consumatore finale o alle collettività o da una descrizione del prodotto alimentare e, all'occorrenza, della sua utilizzazione, che sia sufficientemente precisa da consentire all'acquirente di conoscerne l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

b) È parimenti autorizzata l'utilizzazione, nello Stato membro di commercializzazione, della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di produzione.

Tuttavia, laddove l'applicazione delle altre disposizioni della presente direttiva, in particolare quelle di cui all'articolo 3, non sia tale da consentire al consumatore dello Stato membro di commercializzazione di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita è accompagnata da altre informazioni descrittive che devono figurare in prossimità della stessa.

c) In casi eccezionali, la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione, quando il prodotto che essa designa si discosta talmente, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, dal prodotto conosciuto sotto tale denominazione, che le disposizioni della lettera b) non sono sufficienti a garantire un'informazione corretta dei consumatori nello Stato membro di commercializzazione.

2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da una denominazione di fantasia.

3. La denominazione di vendita comporta inoltre un'indicazione dello stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o del trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, liofilizzato, surgelato, concentrato, affumicato), se l'omissione di tale indicazione può confondere l'acquirente.

Su ogni prodotto alimentare che sia stato trattato con radiazioni ionizzanti deve figurare una delle seguenti diciture:

- in bulgaro: «облъчено» o «обработено с йонизиращо лъчение»;
- in spagnolo: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante»;
- in ceco: «ozářeno» o «ošetřeno ionizujícím zářením»;
- in danese: «bestrålet/...» o «strålekonserveret» o «behandlet med ioniserende stråling» o «konserveret med ioniserende stråling»;
- in tedesco: «bestrahlt» o «mit ionisierenden Strahlen behandelt»;
- in estone: «kiiritatud» o «töödeldud ioniseeriva kirkusega»;
- in greco: «επεξεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία» o «ακτινοβολημένο»;
- in inglese: «irradiated» o «treated with ionising radiation»;
- in francese: «traité par rayonnements ionisants» o «traité par ionisation»;
- in italiano: «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti»;
- in lettone: «apstarots» o «apstādāts ar jonizējošo starojumu»;
- in lituano: «apšvitinta» o «apdorota jonizuojančiaja spinduliuote»;
- in ungherese: «sugárkezelt» vagy «ionizáló energiával kezelt»;
- in maltese: «ittrattat bir-radjazzjoni» o «ittrattat b'radjazzjoni jonizzanti»;
- in olandese: «doorstraald» o «door bestraling behandeld» o «met ioniserende stralen behandeld»;
- in polacco: «napromieniony» o «poddany działaniu promieniowania jonizującego»;
- in portoghese: «irradiado» o «tratado por irradiação» o «tratado por radiação ionizante»;
- in rumeno: «iradiate» o «tratate cu radiații ionizate»;
- in slovacco: «ošetrené ionizujúcim žiarením»;
- in sloveno: «obsevano» o «obdelano z ionizirajočim sevanjem»;
- in finlandese: «säteilytetty» o «käsitelty ionisoivalla säteilyllä»;
- in svedese: «bestrålad» o «behandlad med joniserande strålning».

**Art. 6**

1. Gli ingredienti devono essere elencati ai sensi delle disposizioni del presente articolo e degli allegati I, II, III e III bis.

2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta nel caso:

a) - degli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi,  
- delle acque gassificate, dalla cui denominazione si rilevi quest'ultima caratteristica,  
- degli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;

b) - dei formaggi,

- del burro,

- del latte e delle creme di latte fermentati,

purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi da sostanze del latte, enzimi e colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;

c) dei prodotti costituiti da un solo ingrediente,

- a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente, o

- a condizione che la denominazione di vendita consenta di determinare la natura dell'ingrediente senza rischio di confusione.

3. Per quanto riguarda le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume il Consiglio stabilisce, su proposta della Commissione, entro il 22 dicembre 1982, le norme per l'etichettatura degli ingredienti.

3 bis Fatte salve le norme per l'etichettatura da adottare ai sensi del paragrafo 3, un ingrediente, quale definito nel paragrafo 4, lettera a), ed elencato nell'allegato III bis, deve essere indicato nell'etichettatura se presente nelle bevande di cui al paragrafo 3. L'indicazione comporta il termine "contiene" seguito dal nome dell'ingrediente o degli ingredienti in questione. Tuttavia, tale indicazione non è necessaria se l'ingrediente figura già, con il suo nome specifico, nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione di vendita della bevanda.

Ove necessario possono essere adottate modalità dettagliate per la presentazione dell'indicazione di cui al primo comma secondo le seguenti procedure:

a) per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n.1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, secondo la procedura di cui all'articolo 75 del medesimo;

b) per i prodotti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n.1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, secondo la procedura di cui all'articolo 13 del medesimo;

c) per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n.1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose, secondo la procedura di cui all'articolo 14 del medesimo;

d) per gli altri prodotti, trattandosi di misure intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

4. a) per "ingrediente" s'intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi e gli enzimi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata;

b) Quando un ingrediente di un prodotto alimentare è stato a sua volta elaborato a partire da più ingredienti, questi sono considerati ingredienti di detto prodotto.

c) Tuttavia non sono considerati ingredienti:

i) i componenti di un ingrediente che, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;

ii) gli additivi ed enzimi:

- 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 tecnologica nel prodotto finito,
- che sono utilizzati come ausiliari tecnologici;

iii) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi o enzimi o aromi;

iv) sostanze che non sono additivi ma sono utilizzate secondo le stesse modalità e con gli stessi fini dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in altra forma.

d) Secondo la procedura dell'articolo 20, paragrafo 2 può essere deciso in certi casi se le condizioni previste alla lettera c) ii) e iii) siano soddisfatte.

5. L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

Tuttavia:

- l'acqua aggiunta e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati. Si può non tener conto di questa quantità se essa non supera, in peso, il 5% del prodotto finito,

- gli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione possono essere indicati nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione,

- nel caso degli alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta dell'acqua, l'enumerazione può rispettare l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, sempre che l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da un'indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostituito" o "ingrediente del prodotto pronto per il consumo",

- quando tipi diversi di frutta, ortaggi o funghi, nessuno dei quali abbia una predominanza di peso significativa, utilizzati in proporzioni variabili, sono utilizzati, in miscuglio, come ingredienti di un prodotto alimentare, essi possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione comune di "frutta", "ortaggi" o "funghi" seguita dalla menzione "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei tipi di frutta, ortaggi o funghi presenti; in tal caso, il miscuglio è indicato nell'elenco degli ingredienti, a norma del primo comma, in funzione del peso dell'insieme della frutta, degli ortaggi o dei funghi presenti,

- nel caso di miscugli di spezie o i piante aromatiche in cui nessuna predominanza di peso significativa, tali ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché il loro elenco sia accompagnato da un'indicazione del tipo "in proporzione variabile",

- gli ingredienti che costituiscono meno del 2% nel prodotto finito possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti,

- quando ingredienti simili o sostituibili tra loro sono suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, è possibile, purché costituiscano meno del 2% del prodotto finito, indicarli nell'elenco degli ingredienti con la menzione "contiene ... e/o ...", qualora almeno uno su al massimo due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi o agli ingredienti elencati nell'allegato III bis.

6. Gli ingredienti sono designati con il loro nome specifico, eventualmente in conformità delle norme previste dall'articolo 5.

Tuttavia:

- gli ingredienti che appartengono a una delle categorie elencate all'allegato I e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare possono essere designati con il solo nome di tale categoria.

Modifiche all'elenco delle categorie che figurano all'allegato I possono essere decise dalla Commissione; tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva,



sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

Tuttavia, la designazione "amido(i)" che figura all'allegato I deve sempre essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora tale ingrediente possa contenere glutine,

- gli ingredienti che appartengono a una delle categorie elencate all'allegato II sono obbligatoriamente designati con il nome di tale categoria, seguito dal loro nome specifico o dal loro numero CE; qualora un ingrediente appartenga a più categorie, è indicata quella che corrisponde alla sua funzione principale per il prodotto alimentare in questione.

Le modifiche da apportare all'allegato II in funzione dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche, che consistono in misure intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, sono adottate dalla Commissione secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3. Per motivi imperativi di urgenza, la Commissione può avvalersi della procedura d'urgenza di cui all'articolo 20, paragrafo 4.

Tuttavia, la designazione "amidi modificati" che figura all'allegato II deve sempre essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora tale ingrediente possa contenere glutine,

- gli aromi sono denominati conformemente all'allegato III,

- le disposizioni comunitarie specifiche che determinano l'impiego della dicitura al trattamento con radiazioni ionizzanti di un ingrediente saranno stabilite successivamente, conformemente all'articolo 95 del trattato,

- gli enzimi diversi da quelli di cui al paragrafo 4, lettera c), punto ii) sono designati con il nome di una delle categorie di ingredienti elencate nell'allegato II, seguito dal loro nome specifico.

7. Le disposizioni comunitarie e, in loro mancanza, le disposizioni nazionali possono prevedere, per taluni prodotti alimentari, che la denominazione di vendita sia accompagnata dall'indicazione di uno o più ingredienti determinati.

La procedura prevista all'articolo 19 si applica alle eventuali disposizioni nazionali.

Le disposizioni comunitarie di cui al presente paragrafo sono adottate dalla Commissione. Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

8. Nel caso di cui al paragrafo 4, lettera b), un ingrediente composto può nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione, se questa è prevista dalla regolamentazione o consacrata dall'uso, in funzione del suo peso globale, purché sia immediatamente seguito dall'enumerazione dei propri ingredienti.

L'enumerazione prevista al primo comma non è obbligatoria nei casi seguenti:

- a) quando la composizione dell'ingrediente composto è specificata secondo la normativa comunitaria in vigore, purché l'ingrediente composto costituisca meno del 2% del prodotto finito; detta disposizione non si applica tuttavia agli additivi, salvo il disposto del paragrafo 4, lettera c);

- b) per gli ingredienti composti costituiti da miscugli di spezie e/o erbe che costituiscono meno del 2% del prodotto finito, ad eccezione degli additivi, salvo il disposto del paragrafo 4, lettera c);

- c) quando l'ingrediente composto è un prodotto alimentare per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio indicare l'elenco degli ingredienti.

9. In deroga al paragrafo 5, l'indicazione dell'acqua non è richiesta:

- a) se l'acqua è utilizzata, nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione, nel suo stato d'origine, di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;

- b) nel caso del liquido di copertura che non viene normalmente consumato.

10. In deroga al paragrafo 2, al paragrafo 6, secondo comma, e al paragrafo 8, secondo comma, gli ingredienti utilizzati nella produzione di un prodotto alimentare e presenti nel prodotto finito anche se in altra forma, elencati nell'allegato III bis o derivati da un ingrediente elencato nell'allegato III bis devono essere riportati sull'etichetta indicando chiaramente il nome dell'ingrediente in questione.

L'indicazione di cui al primo comma non è necessaria nel caso in cui la denominazione di vendita del prodotto indichi chiaramente l'ingrediente interessato.

In deroga al paragrafo 4, lettera c), punti ii), iii) e iv), le sostanze utilizzate nella produzione di un prodotto alimentare e presenti nel prodotto finito anche se in altra forma, derivate da ingredienti

elencati nell'allegato III bis devono essere considerate come ingredienti ed essere riportate sull'etichetta indicando chiaramente il nome dell'ingrediente da cui derivano.

11. L'elenco dell'allegato III bis è sistematicamente riesaminato e, all'occorrenza, aggiornato sulla base delle più recenti conoscenze scientifiche. Il primo riesame ha luogo al più tardi il 25 novembre 2005.

L'aggiornamento potrebbe altresì consistere nell'esclusione dall'allegato III bis degli ingredienti di cui sia stato scientificamente provato che non possono produrre reazioni indesiderate. A tal fine, la Commissione può essere informata fino al 25 agosto 2004 degli studi attualmente in corso volti a stabilire se ingredienti o sostanze, derivati da ingredienti elencati nell'allegato III bis, non siano suscettibili, in circostanze specifiche, di produrre reazioni indesiderate. La Commissione, non oltre il 25 novembre 2004, previa consultazione con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, approva un elenco di ingredienti o sostanze, che saranno di conseguenza esclusi dall'allegato III bis, in attesa dei risultati finali degli studi notificati, o al più tardi fino al 25 novembre 2007.

Fatto salvo il secondo comma, l'allegato III bis può essere modificato dalla Commissione, previo parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare emesso sulla base dell'articolo 29 del regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3. Per motivi imperativi di urgenza, la Commissione può avvalersi della procedura d'urgenza di cui all'articolo 20, paragrafo 4.

Ove necessario, possono essere impartite direttive tecniche per l'interpretazione dell'elenco dell'allegato III bis secondo la procedura di cui all'articolo 20, paragrafo 2.

### Art. 7

1. La quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti che è stata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare è indicata a norma del presente articolo.

2. L'indicazione di cui al paragrafo 1 è obbligatoria:

- a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita; o
- b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o con una rappresentazione grafica; o
- c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto; o
- d) nei casi stabiliti dalla Commissione; la determinazione di tali casi, che consiste in una misura intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, viene effettuata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

3. Il paragrafo 2 non si applica:

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

- il cui peso netto sgocciolato è indicato a norma dell'articolo 8, paragrafo 4,
- la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura a norma di disposizioni comunitarie,
- che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante,
- che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è in grado di determinare la scelta del consumatore dello Stato membro di commercializzazione, per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, né è tale da distinguere il prodotto da altri prodotti simili. Secondo la procedura di cui all'articolo 20, paragrafo 2, si deciderà, in caso di dubbio, se le condizioni previste al presente trattino sono soddisfatte;

b) quando disposizioni comunitarie specifiche stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura;

c) nei casi di cui all'articolo 6, paragrafo 5, quarto e quinto trattino;

d) nei casi stabiliti dalla Commissione; la determinazione di tali casi, che consiste in una misura intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, viene effettuata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

4. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dello o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto. Tuttavia, per taluni prodotti alimentari, disposizioni comunitarie possono prevedere deroghe a tale principio. Queste disposizioni comunitarie sono adottate dalla Commissione. Tale misura, intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

5. L'indicazione di cui al paragrafo 1 compare nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o immediatamente vicino ad essa, oppure nell'elenco degli ingredienti relativamente all'ingrediente o alla categoria di ingredienti di cui trattasi.

6. Il presente articolo si applica fatte salve le norme comunitarie sull'etichettatura nutrizionale per i prodotti alimentari.

## Art. 8

1. La quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati è espressa:

- in unità di volume per i prodotti liquidi,
- in unità di massa per gli altri prodotti,

utilizzando, secondo il caso, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo.

Le disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, le disposizioni nazionali applicabili a determinati prodotti alimentari possono derogare a questa norma.

La procedura prevista dall'articolo 19 si applica alle eventuali disposizioni nazionali.

2. a) Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (ad esempio: quantità nominale, quantità minima, quantità media) è prevista dalle disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, dalle disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta ai sensi della presente direttiva.

Fatta salva l'informazione prevista dall'articolo 24, gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri le misure adottate ai sensi della presente lettera.

b) Le disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, le disposizioni nazionali possono, per determinati prodotti alimentari classificati in categorie per quantità, prevedere altre indicazioni di quantità.

La procedura prevista dall'articolo 19 si applica alle eventuali disposizioni nazionali.

c) Quando un imballaggio preconfezionato è costituito da due o più imballaggi preconfezionati individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, la quantità netta è indicata menzionando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tuttavia queste indicazioni non sono obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

d) Quando un imballaggio preconfezionato è costituito da due o più imballaggi preconfezionati individuali che non sono considerati come unità di vendita, la quantità netta è indicata menzionando la quantità netta totale ed il numero totale degli imballaggi individuali. Le disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, le disposizioni nazionali possono non prevedere, per determinati prodotti alimentari, l'indicazione del numero totale degli imballaggi individuali.

Fatta salva l'informazione prevista dall'articolo 24, gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri le misure adottate ai sensi della presente lettera.

3. In caso di prodotti alimentari comunemente venduti al pezzo, gli Stati membri possono non rendere obbligatoria l'indicazione della quantità netta, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.

Fatta salva l'informazione prevista dall'articolo 24, gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati membri ogni misura presa in virtù del presente paragrafo.

4. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di copertura, sull'etichetta deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato del prodotto.

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

Questo elenco può essere completato dalla Commissione. Tale misura, intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

I metodi di controllo del peso netto sgocciolato sono stabiliti secondo la procedura prevista dall'articolo 20, paragrafo 2.

5. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per i prodotti alimentari:

- a) soggetti a notevoli perdite di volume o massa e venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
- b) la cui quantità netta sia inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia alle spezie e piante aromatiche.

Le disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, le disposizioni nazionali applicabili a taluni prodotti alimentari possono prevedere, in via eccezionale e purché non falsino l'informazione dell'acquirente, limiti superiori a 5 g o 5ml.

Fatta salva l'informazione prevista dall'articolo 24, gli Stati membri comunicano alla Commissione e agli altri Stati ogni misura presa in virtù del presente paragrafo.

6. La Commissione adotta le disposizioni comunitarie di cui al paragrafo 1, secondo comma, al paragrafo 2, lettere b) e d), e al paragrafo 5, secondo comma. Tale misura, intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

## Art. 9

1. Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Esso è indicato conformemente alle disposizioni di cui ai paragrafi da 2 a 5.

2. Esso viene indicato con la dicitura:

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

3. Le indicazioni di cui al paragrafo 2 sono corredate:

- della data stessa, oppure
- della menzione del punto dell'etichettatura in cui essa figura.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate dalla enunciazione delle condizioni che garantiscono la conservazione indicata.

4. La data si compone dell'indicazione, in lettere e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

Tuttavia:

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

Le modalità per l'indicazione della data possono essere precisate secondo la procedura dell'articolo 20, paragrafo 2.

5. Fatte salve le disposizioni comunitarie che prescrivono altri indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

- degli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi. Questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutti diversi dall'uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93 e 2206 00 99, ottenute da uva o mosto di uva,

- delle bevande con un contenuto di alcole pari o superiore al 10% in volume,
- delle bevande rinfrescanti non alcolizzate, succhi di frutta, nettari di frutta e bevande alcolizzate in recipienti individuali di oltre 5 litri, destinati alle collettività,
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione,
- degli aceti,
- del sale da cucina,
- degli zuccheri allo stadio solido,
- dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
- delle gomme da masticare e prodotti analoghi,
- delle porzioni individuali di gelati alimentari.

### Art. 10

1. Nel caso di prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che, di conseguenza, possono costituire dopo breve tempo un periodo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.

2. La data deve essere preceduta dalle parole:

- in bulgaro: «използвай преди»;
- in spagnolo: «fecha de caducidad»;
- in ceco: «spotřebujte do»;
- in danese: «sidste anvendelsesdato»;
- in tedesco: «verbrauchen bis»;
- in estone: «kõlblik kuni»;
- in greco: «ανάλωση μέχρι»;
- in inglese: «use by»;
- in francese: «à consommer jusqu'au»;
- in italiano: «da consumare entro»;
- in lettone: «izlietot līdz»;
- in lituano: «tinka vartoti iki»;
- in ungherese: «fogyasztható»;
- in maltese: «uża sa»;
- in olandese: «te gebruiken tot»;
- in polacco: «należy spożyć do»;
- in portoghese: «a consumir até»;
- in rumeno: «expiră la data de»;
- in slovacco: «spotrebujte do»;
- in sloveno: «porabiti do»;
- in finlandese: «viimeinen käyttöajankohta»;
- in svedese: «sista förbrukningsdag».

Queste parole devono essere seguite:

- dalla data stessa, oppure
- dalla menzione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Queste indicazioni sono seguite da una descrizione delle condizioni da osservare per la conservazione.

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

4. Secondo la procedura prevista all'articolo 20, paragrafo 2, può essere deciso in determinati casi se sono soddisfatte le condizioni di cui al paragrafo 1.

### Art. 11

1. Le istruzioni per l'uso di un prodotto alimentare devono essere indicate in modo da consentirne un'adequata utilizzazione.

2. Le disposizioni comunitarie o, in loro mancanza, le disposizioni nazionali possono stabilire, per alcuni prodotti alimentari, le modalità secondo cui devono essere indicate le istruzioni per l'uso.

La procedura prevista dall'articolo 19 si applica alle eventuali disposizioni nazionali.

Le disposizioni comunitarie di cui al presente paragrafo sono adottate dalla Commissione. Tale misura intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

### Art. 12

Le modalità per l'indicazione del titolo alcolometrico volumico sono definite, per i prodotti delle voci 22.04 e 22.05 della tariffa doganale comune, dalle disposizioni comunitarie specifiche ad essi applicabili.

Per le altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume, esse sono stabilite dalla Commissione.

Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

### Art. 13

1. a) Se i prodotti alimentari sono preconfezionati, le indicazioni di cui all'articolo 3 e all'articolo 4, paragrafo 2, figurano sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta legata al medesimo.

b) In deroga alla lettera a) e fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle quantità nominali, se i prodotti alimentari preconfezionati sono:

- destinati al consumatore finale, ma commercializzati in una fase che precede la vendita a quest'ultimo allorché tale fase non è la vendita ad una collettività,
- destinati ad essere consegnati alle collettività per esservi preparati, trasformati, frazionati o somministrati,

le indicazioni di cui all'articolo 3 e all'articolo 4, paragrafo 2, possono figurare soltanto sui documenti commerciali relativi a detti prodotti, se è garantito che tali documenti, contenenti tutte le indicazioni dell'etichettatura, accompagnano i prodotti alimentari cui si riferiscono oppure sono stati inviati prima della consegna o contemporaneamente a questa.

c) Nei casi previsti alla lettera b) le indicazioni previste all'articolo 3, paragrafo 1, punti 1), 5) e 7), nonché eventualmente quella prevista all'articolo 10 figurano anche sull'imballaggio esterno in cui i prodotti alimentari sono presentati per la commercializzazione.

2. Le indicazioni previste all'articolo 3 e all'articolo 4, paragrafo 2, devono essere facilmente comprensibili ed apposte in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Esse non devono in alcun modo essere dissimulate, deformate o separate da altre indicazioni o figure.

3. Le indicazioni di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punti 1), 4), 5) e 10), figurano nello stesso campo visivo.

Tale obbligo può essere esteso alle indicazioni previste dall'articolo 4, paragrafo 2.

4. Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate sulle quali è indicata in modo indelebile una dicitura e che pertanto non recano né etichetta né anello né fascetta nonché degli imballaggi o recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore a 10 cm<sup>2</sup> sono obbligatorie soltanto le indicazioni di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punti 1), 4) e 5).

Il paragrafo 3 non è applicabile in tale caso.

5. L'Irlanda, i Paesi Bassi e il Regno Unito possono prevedere deroghe all'articolo 3, paragrafo 1, e al paragrafo 3 del presente articolo per il latte e i prodotti del latte confezionati in bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate.

Essi comunicano alla Commissione le misure adottate ai sensi del primo comma.

**Art. 14**

Per i prodotti alimentari non presentati in imballaggi preconfezionati per la vendita al consumatore finale ed alle collettività o per i prodotti alimentari confezionati nei luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente o preconfezionati ai fini della vendita immediata, gli Stati membri adottano le modalità secondo le quali devono essere fornite le indicazioni di cui all'articolo 3 e all'articolo 4, paragrafo 2.

Purché sia garantita l'informazione dell'acquirente, gli Stati membri possono non rendere obbligatorie tali indicazioni o alcune di esse.

**Art. 15**

La presente direttiva non pregiudica le disposizioni nazionali che, in mancanza di disposizioni comunitarie, disciplinano meno rigorosamente l'etichettatura di determinati prodotti alimentari presentati in imballaggi di fantasia quali figurine o articoli "ricordo".

**Art. 16**

1. Gli Stati membri vietano nel proprio territorio il commercio dei prodotti alimentari per i quali le indicazioni previste dall'articolo 3 e dall'articolo 4, paragrafo 2, non figurano in una lingua facilmente compresa dal consumatore, a meno che l'informazione di quest'ultimo sia effettivamente assicurata da altre misure stabilite per una o più indicazioni dell'etichettatura. Tale determinazione intesa a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, viene effettuata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

2. Lo Stato membro in cui il prodotto è commercializzato può, nel rispetto delle regole del trattato, imporre nel proprio territorio che tali indicazioni dell'etichettatura siano scritte almeno in una o più lingue da esso stabilite tra le lingue ufficiali della Comunità.

3. I paragrafi 1 e 2 non impediscono che le indicazioni dell'etichettatura siano fornite in più lingue.

**Art. 17**

Gli Stati membri si astengono dal precisare, oltre a quanto previsto dagli articoli da 3 a 13, le modalità secondo cui devono essere fornite le indicazioni previste dall'articolo 3 e dall'articolo 4, paragrafo 2.

**Art. 18**

1. Gli stati membri non possono vietare il commercio dei prodotti alimentari conformi alle norme previste dalla presente direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura e alla presentazione di determinati prodotti alimentari o dei prodotti alimentari in genere.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni nazionali non armonizzate giustificate da motivi;

- i tutela della salute pubblica,
- i repressione delle frodi, sempre che queste disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e delle norme previste dalla presente direttiva,
- i tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni d'origine e i repressione della concorrenza sleale.

**Art. 19**

La seguente procedura si applica qualora sia fatto riferimento al presente articolo, quando uno Stato membro ritiene necessario adottare una nuova legislazione.

Esso comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le misure previste, precisandone i motivi. La Commissione consulta gli Stati membri in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dal regolamento (CE) n.178/2002, qualora lo ritenga utile o a richiesta di uno Stato membro.

Lo Stato membro può adottare le misure previste soltanto tre mesi dopo tale comunicazione e purché non abbia ricevuto parere contrario della Commissione.

In quest'ultimo caso la Commissione, prima della scadenza del termine summenzionato, avvia la procedura prevista dall'articolo 20, paragrafo 2, affinché venga deciso se le misure previste possano essere applicate, eventualmente mediante opportune modifiche.

**Art. 20**

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la sicurezza degli animali, in prosieguo denominato "il comitato".

2. Quando è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, nel rispetto dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

4. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi 1, 2, 4 e 6, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

**Art. 21**

La Commissione adotta le misure transitorie che si rivelino necessarie per facilitare l'applicazione della presente direttiva.

Le misure transitorie di portata generale e intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva, comprese quelle che la completano con nuovi elementi non essenziali, in particolare ulteriori specificazioni dei requisiti stabiliti nelle disposizioni della presente direttiva, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 20, paragrafo 3.

Altre misure transitorie possono essere adottate in conformità della procedura di regolamentazione di cui all'articolo 20, paragrafo 2.

**Art. 22**

La presente direttiva si applica fatte salve le disposizioni comunitarie già adottate il 22 dicembre 1978, per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti alimentari.

Le modifiche necessarie per l'adattamento di tali disposizioni alle norme previste dalla presente direttiva sono adottate secondo la procedura rispettivamente applicabile a tali disposizioni.

**Art. 23**

La presente direttiva non si applica ai prodotti destinati ad essere esportati fuori della Comunità.



**Art. 24**

Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle principali disposizioni di diritto interno adottate nella materia disciplinata dalla presente direttiva.

**Art. 25**

La presente direttiva si applica anche ai dipartimenti francesi d'oltremare.

**Art. 26**

1. La direttiva 79/112/CEE, come modificata dalle direttive figuranti all'allegato IV, parte A, è abrogata, fatti salvi gli obblighi degli Stati membri relativi ai termini di attuazione, che figurano all'allegato IV, parte B.
2. I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva e vanno letti secondo la tavola di concordanza che figura all'allegato V.

**Art. 27**

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo a quello di pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

**Art. 28**

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

## Allegato I

### Categorie di ingredienti per i quali l'indicazione della categoria può sostituire quella del nome specifico

Definizione	Designazione
Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva.	<Olio>, completata: - dall'aggettivo qualificativo <vegetale> o <animale>, a seconda dei casi. - o dall'indicazione dell'origine specifica vegetale o animale. L'attributo <idrogenato> deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato
Grassi raffinati.	<Grasso> o <materia grassa> completata: - o dall'aggettivo qualificativo <vegetale> o <animale> a seconda dei casi - o dall'indicazione della origine specifica vegetale o animale. L'attributo <idrogenato> deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato.
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali.	<Farina> seguita dalla enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o da enzimi.	<Amido(i), fecola(e)>
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce.	<Pesce(i)>
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio.	<Formaggio(i)>
Tutte le spezie che non superino il 2 % in peso del prodotto	<Spezia(e) o miscela di spezie>
Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2 % in peso del prodotto.	<Pianta(e) aromatica(che) o miscela di piante aromatiche>
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare.	<Gomma base>
Pangrattato di qualsiasi origine.	<Pangrattato>
Qualsiasi categoria di saccarosio.	<Zucchero>
Destrosio anidro o monoidrato.	<Destrosio>
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato.	<Sciroppo di glucosio>
Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati, proteine del siero del latte) e loro miscele.	<Proteine del latte>
Burro di cacao di pressione, di torsione o raffinato.	<Burro di cacao>
Tutti i tipi di vino quali definiti nel regolamento CE 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo	<Vino>
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, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare. I prodotti coperti dalla definizione comunitaria di carni separate meccanicamente sono esclusi dalla presente definizione.	<Carne(i) di> e il(i) nome(i) della(e) specie animale(i) da cui proviene (provengono)
Limiti massimi di grasso e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di:	
<b>SPECIE ANIMALE</b>	<b>GRASSO %      TESSUTO CONNETTIVO % (1)</b>
Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25      25
Suini	30      25
Volatili e conigli	15      10
(1) il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiptolina. Se tali limiti di grasso e/o di tessuto connettivo sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo. (**) il diaframma e i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici, mentre il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda ne sono esclusi.	

**Allegato II**

**Ingredienti obbligatoriamente indicati con il nome della categoria  
seguito dai loro nomi specifici o dal numero CE**

Coloranti  
Conservanti  
Antiossidanti  
Emulsionanti  
Addensanti  
Agenti gelificanti  
Stabilizzanti  
Esaltatori di sapidità  
Acidi  
Regolatori di acidità  
Antiagglomeranti  
Amidi modificati (1)  
Edulcoranti  
Agenti lievitanti  
Agenti antischiumogeni  
Agenti di rivestimento  
Sali di fusione (2)  
Agenti di trattamento della farina  
Agenti rassodanti  
Agenti umidificanti  
Agenti di carica  
Gas propulsore

---

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

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

### Allegato III

#### Denominazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti (A)

1. Gli aromi sono denominati con il termine di “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma.
2. Il termine “naturale” o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti quali definite all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), della direttiva 88/388/CEE del Consiglio, del 22 giugno 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati a essere impiegati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la preparazione, e/o preparati aromatizzanti quali definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), di tale direttiva.
3. Se la denominazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine “naturale” o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente, può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici, enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

(A) il testo sopra riportato era in vigore fino al 19 gennaio 2011 – vedasi Reg. CE 1334/2008

#### Denominazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti (B)

1. Fatto salvo il paragrafo 2, gli aromi sono denominati con i termini:
  - “aromi”, o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), c), d), e), f), g) ed h) del regolamento (CE) n.1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti ;
  - “aromatizzanti di affumicatura”, o “aromatizzanti di affumicatura ‘prodotti da’ alimenti o da categorie o basi di alimenti” (cioè aromatizzanti di affumicatura prodotti a partire dal faggio) se il componente aromatizzante contiene aromi quali definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera f) del regolamento (CE) n.1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.
2. Il termine “naturale” per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'articolo 16 del regolamento (CE) n.1334/2008.

(B) il presente testo è in vigore dal 20 gennaio 2011 – vedasi Reg. CE 1334/2008

**Allegato III bis****Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11**

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne:
  - a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.»

(1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

**Allegato IV****Parte A****Direttiva abrogata e modificazioni successive****(previste all'articolo 26)**

Direttiva 79/112/CEE del Consiglio (G.U.C.E. 8 febbraio 1979, n. L 33)  
Direttiva 85/7/CEE del Consiglio (G.U.C.E. 3 gennaio 1985, n. L 2), unicamente l'articolo 1, punto 9  
Direttiva 86/197/CEE del Consiglio (G.U.C.E. 29 maggio 1986, n. L 144)  
Direttiva 89/395/CEE del Consiglio (G.U.C.E. 30 giugno 1989, n. L 186)  
Direttiva 91/72/CEE della Commissione (G.U.C.E. 15 febbraio 1991, n. L 42)  
Direttiva 93/102/CE della Commissione (G.U.C.E. 25 novembre 1993, n. L 291)  
Direttiva 95/42/CE della Commissione (G.U.C.E. 2 agosto 1995, n. L 291)  
Direttiva 97/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.C.E. 14 febbraio 1997, n. L 291)

**Parte B****Termini di attuazione in diritto nazionale****(previsti all'articolo 26)**

Direttiva	Data limite d'attuazione	Ammissione al commercio dei prodotti conformi alla presente direttiva	Divieto di commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva
79/112/CEE	-	22 dicembre 1980	22 dicembre 1982
85/7/CEE	-	-	-
86/197/CEE	-	1 maggio 1988	1 maggio 1989
89/395/CEE	-	20 dicembre 1990	20 giugno 1992
91/72/CEE	-	30 giugno 1992	1 gennaio 1994
93/102/CE	30 dicembre 1994	1 gennaio 1995	30 giugno 1996
95/42/CE	-	-	-
97/4/CE	-	14 agosto 1998	14 febbraio 2000

### Allegato V Tavola di concordanza

Direttiva 79/112/CEE	Presente direttiva
Articolo 1	Articolo 1
Articolo 2	Articolo 2
Articolo 3, paragrafo 1, punto 1)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 1)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 2)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 2)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 2) bis	Articolo 3, paragrafo 1, punto 3)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 3)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 4)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 4)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 5)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 5)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 6)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 6)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 7)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 7)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 8)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 8)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 9)
Articolo 3, paragrafo 1, punto 9)	Articolo 3, paragrafo 1, punto 10)
Articolo 3, paragrafi 2 e 3	Articolo 3, paragrafi 2 e 3
Articolo 4	Articolo 4
Articolo 5	Articolo 5
Articolo 6, paragrafi 1, 2 e 3	Articolo 6, paragrafi 1, 2 e 3
Articolo 6, paragrafo 4, lettere a) e b)	Articolo 6, paragrafo 4, lettere a) e b)
Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) i)	Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) i)
Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) ii), primo trattino	Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) ii)
Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) ii), secondo trattino	Articolo 6, paragrafo 4, lettera c) iii)
Articolo 6, paragrafo 4, lettera d)	Articolo 6, paragrafo 4, lettera d)
Articolo 6, paragrafo 5, lettera a)	Articolo 6, paragrafo 5
Articolo 6, paragrafo 5, lettera b)	Articolo 6, paragrafo 6
Articolo 6, paragrafo 6	Articolo 6, paragrafo 7
Articolo 6, paragrafo 7, primo comma	Articolo 6, paragrafo 8, primo comma
Articolo 6, paragrafo 7, secondo comma, primo e secondo trattino	Articolo 6, paragrafo 8, secondo comma, lettere a) e b)
Articolo 6, paragrafo 8	Articolo 6, paragrafo 9
Articolo 7	Articolo 7
Articolo 8, paragrafi da 1 a 5	Articolo 8, paragrafi da 1 a 5
Articolo 8, paragrafo 6	-
Articolo 8, paragrafo 7	Articolo 8, paragrafo 6
Articolo 9, paragrafi da 1 a 4	Articolo 9, paragrafi da 1 a 4
Articolo 9, paragrafo 5	-
Articolo 9, paragrafo 6	Articolo 9, paragrafo 5
Articolo 9 bis	Articolo 10
Articolo 10	Articolo 11
Articolo 10 bis	Articolo 12
Articolo 11, paragrafi 1 e 2	Articolo 13, paragrafi 1 e 2
Articolo 11, paragrafo 3, lettera a)	Articolo 13, paragrafo 3
Articolo 11, paragrafo 3, lettera b)	-
Articolo 11, paragrafo 4	Articolo 13, paragrafo 4
Articolo 11, paragrafo 5	-
Articolo 11, paragrafo 6	Articolo 13, paragrafo 5, primo comma
Articolo 11, paragrafo 7	Articolo 13, paragrafo 5, secondo comma
Articoli 12 e 13	Articoli 14 e 15
Articolo 13 bis	Articolo 16
Articoli 14 e 15	Articoli 17 e 18
Articolo 16, punto 1	-
Articolo 16, punto 2	Articolo 19
Articolo 17, primo comma	Articolo 20, paragrafo 1
Articolo 17, secondo, terzo, quarto e quinto comma	Articolo 20, paragrafo 2
Articolo 18	-
Articoli 19, 20 e 21	Articoli 21, 22 e 23
Articolo 22, paragrafi 1, 2 e 3	-
Articolo 22, paragrafo 4	Articolo 24
Articolo 23	-
Articolo 24	Articolo 25
Articolo 25	-
Articolo 26	-
-	Articolo 26
-	Articolo 27
-	Articolo 28
Allegato I	Allegato I
Allegato II	Allegato II
Allegato III	Allegato III
-	Allegato IV
-	Allegato V

**N.B.**

La presente direttiva, aggiornata con i vari provvedimenti che si sono susseguiti nel tempo, è stata realizzata con la finalità di agevolare il lettore nella consultazione del testo integrato; tale testo normativo, seppur elaborato con particolare cura ed impegno, non deve essere considerato sostitutivo del testo ufficiale pubblicato *Gazzetta Ufficiale Comunità Europea* al quale si deve far riferimento per fini giuridici e legali.

**Direttiva n. 89/108/CEE del 21 dicembre 1988****Direttiva del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana**

Publicata nella *Gazzetta Ufficiale Comunità Europea* n. 40L dell'11.02.1989

Modificata ed integrata da:

Regolamento CE n.1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.09.2003 (G.U.C.E. – L.284 del 31.10.2003)

Direttiva 2006/107/CE del Consiglio del 20.11.2006 (G.U.C.E. – L.363 del 20.12.2006)

Regolamento CE n.1137/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22.10.2008 (G.U.C.E. – L.311 del 21.11.2008)

Il Consiglio delle Comunità europee,  
visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100A,  
vista la proposta della Commissione,  
in cooperazione con il Parlamento europeo,  
visto il parere del Comitato economico e sociale,  
considerando che la fabbricazione e lo smercio dei prodotti surgelati destinati all'alimentazione umana, in appresso denominati "alimenti surgelati", rivestono un'importanza sempre maggiore nella Comunità;  
considerando che le differenze fra le legislazioni nazionali riguardanti gli alimenti surgelati ne ostacolano la libera circolazione; che dette differenze possono creare condizioni di concorrenza ineguali e pertanto incidere direttamente sull'instaurazione e sul funzionamento del mercato comune;  
considerando che, di conseguenza, è necessario ravvicinare dette legislazioni;  
considerando che a tale scopo occorre dare alla legislazione comunitaria il campo d'applicazione più vasto possibile, che si estenda a tutti i surgelati per l'alimentazione umana e includa non soltanto i prodotti destinati a essere forniti tali e quali al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe, ma anche quelli che subiranno trasformazioni o entreranno a far parte di successive preparazioni;  
considerando tuttavia che questa regolamentazione non deve applicarsi a prodotti che non siano presentati in commercio come alimenti surgelati;  
considerando che in ogni caso è opportuno stabilire i criteri generali cui deve essere conforme qualsiasi alimento surgelato;  
considerando che in seguito potranno essere emanate all'occorrenza, per taluni gruppi di alimenti surgelati, disposizioni speciali a complemento dei criteri generali, secondo la procedura applicabile a ciascuno di questi gruppi;  
considerando che il surgelamento mira a conservare le caratteristiche intrinseche degli alimenti mediante un processo di congelamento rapido e che è necessario raggiungere in tutti i punti del prodotto una temperatura pari o inferiore a -18°C;  
considerando che ad una temperatura di -18°C qualsiasi attività microbiologica in grado di alterare la qualità di un prodotto alimentare è sospesa e che ne deriva la necessità di mantenere almeno questa temperatura, sia pure con una certa tolleranza tecnicamente inevitabile, durante l'immagazzinamento e la distribuzione degli alimenti surgelati prima della loro immissione sul mercato per il consumatore finale;  
considerando che taluni aumenti della temperatura sono inevitabili per motivi tecnici e che quindi possono essere tollerati a condizione che non nuocciano alla qualità dei prodotti, cosa questa che può essere garantita se si osservano le buone prassi di conservazione e di distribuzione, tenuto conto in particolare del livello di rotazione delle scorte;  
considerando che le prestazioni di alcuni impianti tecnici attualmente utilizzati per la distribuzione locale degli alimenti surgelati non sono tali da garantire sempre il rispetto integrale dei limiti di temperatura imposti dalla



presente direttiva e che si deve pertanto prevedere un regime transitorio che consenta di ammortizzare normalmente il materiale esistente;

considerando che la presente direttiva può limitarsi ad enunciare gli obiettivi da raggiungere per quanto riguarda tanto l'attrezzatura utilizzata per l'operazione di surgelamento, quanto le temperature da rispettare nelle installazioni e nelle attrezzature di immagazzinamento, di manipolazione, di trasporto e di distribuzione;

considerando che è compito degli Stati membri di garantire, mediante controlli ufficiali, che il materiale utilizzato sia tale da soddisfare questi obiettivi;

considerando che siffatto controllo rende inutile qualsiasi sistema di accertamento ufficiale negli scambi commerciali;

considerando che è opportuno prevedere la possibilità di utilizzare fluidi criogeni, il che implica il loro contatto diretto con gli alimenti surgelati; che, pertanto, detti fluidi debbono essere sufficientemente inerti per non cedere agli alimenti un quantitativo di costituenti che possa presentare un pericolo per la salute umana, modificare in modo inaccettabile la composizione degli alimenti od alterare le loro caratteristiche organolettiche;

considerando che per conseguire questo obiettivo occorre definire l'elenco delle sostanze in questione e fissarne i criteri di purezza nonché le condizioni di impiego;

considerando che gli alimenti surgelati destinati al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe sono soggetti, per quanto riguarda l'etichettatura, alle norme istituite dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE; che la presente direttiva deve pertanto limitarsi a prescrivere le diciture specifiche per gli alimenti surgelati;

considerando che al fine di agevolare gli scambi è opportuno fissare anche le norme sull'etichettatura degli alimenti surgelati non destinati ad essere venduti tal quali al consumatore finale né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe;

considerando che per semplificare ed accelerare la procedura, è opportuno affidare alla Commissione l'adozione di misure esecutive di carattere tecnico;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione di norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari, occorre fissare una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in sede di Comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito dalla decisione 69/414/CEE del Consiglio,

ha adottato la presente direttiva:

### **Art. 1**

1. La presente direttiva riguarda i prodotti surgelati destinati all'alimentazione umana, denominati qui di seguito "alimenti surgelati".
2. Ai sensi della presente direttiva, si intendono per "alimenti surgelati" i prodotti alimentari:
  - che sono stati sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelamento", che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto la zona di cristallizzazione massima del prodotto e di far sì che la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti dopo la stabilizzazione termica sia mantenuta ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$  e
  - che sono commercializzati in modo che risulti che hanno questa caratteristica.I gelati non sono considerati alimenti surgelati ai sensi della presente direttiva.
3. L'applicazione della presente direttiva lascia impregiudicate le disposizioni comunitarie derivanti:
  - a) da una organizzazione comune dei mercati nei settori dell'agricoltura e della pesca;
  - b) dall'igiene veterinaria.

### **Art. 2**

Solo i prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, possono avere le denominazioni previste agli articoli 8 e 9.

### **Art. 3**

1. Le materie prime usate per la fabbricazione degli alimenti surgelati devono essere di qualità sana, leale e commerciale e possedere il necessario grado di freschezza.
2. La preparazione dei prodotti da trattare e l'operazione di surgelamento devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche idonee a ridurre al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

**Art. 4**

I mezzi criogeni il cui uso a contatto diretto con i surgelati è autorizzato, ad esclusione di tutti gli altri, sono i seguenti:

- aria,
- azoto,
- anidride carbonica.

In deroga al primo comma, gli Stati membri possono mantenere sino al 31 dicembre 1992 le legislazioni nazionali che autorizzano l'utilizzazione del diclorodifluormetano (R12).

La Commissione adotta, se del caso, i criteri di purezza cui tali mezzi criogeni devono rispondere. Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 12, paragrafo 2.

**Art. 5**

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere stabile e mantenuta, in tutti i punti del prodotto, a -18 °C o meno, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo durante il trasporto.

2. Tuttavia, entro i limiti delle buone prassi di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione locale e negli armadi e banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale sono ammesse tolleranze della temperatura del prodotto, alle condizioni seguenti:

- a) tali tolleranze non devono superare i 3°C;
- b) esse possono tuttavia raggiungere i 6°C negli armadi e banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale, se ed in quanto gli Stati membri lo decidano. In questo caso gli Stati membri scelgono la temperatura in base alla rotazione delle scorte o dei prodotti nel commercio al dettaglio e informano la Commissione sulle misure prese e sui motivi che le giustificano.

La Commissione riesaminerà la tolleranza prevista dalla presente lettera sulla scorta delle innovazioni tecniche e, se del caso, presenterà al Consiglio, entro il 31 dicembre 1992, proposte in merito.

3. Durante un periodo di otto anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva gli Stati membri possono, per la distribuzione locale, autorizzare tolleranze fino a 6°C.

**Art. 6**

1. Gli Stati membri:

- a) si assicurano che gli impianti usati per il surgelamento, l'immagazzinamento, il trasporto, la distribuzione locale e gli armadi e i banconi frigoriferi di vendita siano tali da garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla presente direttiva;
- b) effettuano un controllo ufficiale mediante sondaggio delle temperature degli alimenti surgelati.

2. Gli Stati membri si astengono dall'esigere che, in vista o all'atto della commercializzazione degli alimenti surgelati, il rispetto delle disposizioni del paragrafo 1 sia attestato da un certificato ufficiale.

**Art. 7**

Gli alimenti surgelati destinati al consumatore finale debbono essere condizionati dal fabbricante oppure dal condizionatore negli imballaggi preliminari appropriati atti a proteggerli dalle contaminazioni esterne microbiche o di altro genere e dalla disseccazione.

**Art. 8**

1. La direttiva 79/112/CEE si applica ai prodotti contemplati dalla presente direttiva e destinati tal quali al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe, alle seguenti condizioni:

a) la denominazione di vendita è completata dalla o dalle seguenti menzioni:

- in spagnolo «ultracongelado» o «congelado rápidamente»,
- in danese «dybfrossen»,
- in tedesco «tiefgefroren» o «Tiefkühlkost» o «tiefgekühlt» o «gefrostet»,
- in greco «βαθείας κατάψυξης» o «ταχείας κατάψυξης» o «υπερ-κατεψυγμένα»,
- in inglese «quick-frozen»,

- in francese «surgelé»,
- in italiano «surgelato»,
- in neerlandese «diepvries»,
- in portoghese «ultracongelado»,
- in finlandese «pakastettu»,
- in svedese «djupfryst»,
- in ceco «hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmražený»,
- in estone «sügavkülmutatud or külmutatud»,
- in lettone «ātri sasaldēts»,
- in lituano «greitai užšaldyti»,
- in ungherese «gyorsfagyasztott»,
- in maltese «iffriżat»,
- in polacco «produkt głęboko mrożony»,
- in sloveno «hitro zamrznjen»,
- in slovacco «hlbokozmrazené»,
- in bulgaro «бързо замразена»,
- in rumeno «congelare rapidă»;

b) l'indicazione della data di conservazione minima deve essere corredata dell'indicazione del periodo in cui i surgelati possono essere immagazzinati presso il destinatario e dell'indicazione della temperatura di conservazione e/o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;

c) l'etichettatura di qualsiasi alimento surgelato deve recare un'indicazione che permetta di individuare la partita;

d) l'etichettatura di qualsiasi alimento surgelato deve recare una chiara avvertenza del tipo "non ricongelare dopo lo scongelamento".

#### **Art. 9**

1. L'etichettatura dei prodotti definiti nell'articolo 1, paragrafo 2 e non destinati ad essere forniti al consumatore finale né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe comporta soltanto le diciture obbligatorie seguenti:

- a) la denominazione di vendita completata conformemente all'articolo 8, paragrafo 1, lettera a);
- b) il contenuto netto espresso in unità di massa;
- c) una dicitura che consenta di individuare la partita;
- d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore oppure di un rivenditore stabilito all'interno della Comunità.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 figurano sull'imballaggio, sul recipiente o sulla confezione o su un'etichetta ivi apposta.

3. Il presente articolo lascia impregiudicate eventuali disposizioni comunitarie più precise o più ampie in materia di metrologia.

#### **Art. 10**

Gli Stati membri non possono, per ragioni riguardanti le caratteristiche di fabbricazione, la confezione o l'etichettatura, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, conformi alla presente direttiva e alle misure prese per la sua applicazione.

#### **Art. 11**

La Commissione adotta le modalità relative al prelievo di campioni degli alimenti surgelati, al controllo delle loro temperature e al controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e delle attrezzature di immagazzinamento e di conservazione. Tali misure, intese a modificare elementi non essenziali della presente direttiva completandola, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 12, paragrafo 2.

#### **Art. 12**

1. La Commissione è assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58 del regolamento (CE) n.178/2002 in seguito denominato "il Comitato".

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 bis, paragrafi da 1 a 4, e l'articolo 7, della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa

**Art. 13**

Gli Stati membri prendono le misure necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi ne informano immediatamente la Commissione. Dette misure devono:

- permettere, al più tardi diciotto mesi dopo la notifica della direttiva, il commercio di prodotti conformi alla presente direttiva;
- vietare, al più tardi ventiquattro mesi dopo la notifica della direttiva, il commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva.

2. Per quanto riguarda gli armadi e i banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale, gli Stati membri possono, durante un periodo di otto anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, mantenere le legislazioni esistenti al momento dell'applicazione della presente direttiva.

In tal caso gli Stati membri ne informano la Commissione precisando i motivi che giustificano la loro decisione.

**Art. 14**

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988

Per il Consiglio  
il presidente  
V. Papandreu

## COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 27.7.2011  
COM(2011)475 definitivo  
2008/0028(COD)

## PARERE DELLA COMMISSIONE

a norma dell'articolo 294, paragrafo 7, lettera c), del trattato sul funzionamento  
dell'Unione europea  
sull'[sugli] emendamento[i] del Parlamento europeo  
alla posizione del Consiglio riguardante la proposta di

REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO  
E DEL CONSIGLIO

relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e n.1925/2006 e abroga le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE e il regolamento (CE) n.608/2004

## 1. INTRODUZIONE

L'articolo 294, paragrafo 7, lettera c), del trattato sul funzionamento dell'Unione europea dispone che la Commissione formuli un parere sugli emendamenti proposti dal Parlamento europeo in seconda lettura. La Commissione presenta qui di seguito il suo parere sugli emendamenti proposti dal Parlamento.

## 2. CONTESTO

Data di trasmissione della proposta al Parlamento europeo e al Consiglio [documento COM(2008)40 definitivo - 2008/0028(COD)]: **1 febbraio 2008**

Data del parere del Comitato economico e sociale europeo: **18 settembre 2008**

Data del parere del Parlamento europeo in prima lettura: **16 giugno 2010**

Data di trasmissione della proposta modificata: nessuna

Data di adozione della posizione del Consiglio: **21 febbraio 2011**

Data del parere del Parlamento europeo in seconda lettura: **6 luglio 2011**

## 3. FINALITÀ DELLA PROPOSTA DELLA COMMISSIONE

La proposta consolida e aggiorna due importanti settori della legislazione in materia di etichettatura, cioè l'etichettatura generale dei prodotti alimentari e l'etichettatura nutrizionale, disciplinati rispettivamente dalle direttive 2000/13/CE<sup>1</sup> e 90/496/CEE<sup>2</sup>.

La proposta rifonde anche 6 altre direttive riguardanti l'etichettatura di alcune categorie di prodotti alimentari. Alcune delle principali finalità della proposta erano:

- l'introduzione di un unico strumento che disciplini principi e requisiti per le disposizioni orizzontali sull'etichettatura generale e nutrizionale;
- inserire disposizioni specifiche sulla responsabilità in seno alla catena alimentare riguardo alla presenza e all'esattezza dell'informazione alimentare;
- fissare criteri misurabili su alcuni elementi della leggibilità delle etichette apposte ai prodotti alimentari;
- chiarire le norme riguardanti l'indicazione del paese d'origine o il luogo di provenienza;
- introdurre indicazioni nutrizionali obbligatorie nella parte principale del campo visivo della maggior parte degli alimenti trasformati.

## 4. PARERE DELLA COMMISSIONE SUGLI EMENDAMENTI ADOTTATI DAL PARLAMENTO EUROPEO

Il Parlamento europeo ha adottato in seconda lettura un testo consolidato che contiene una serie di emendamenti al testo della posizione del Consiglio in prima lettura. Il testo costituisce l'esito dei negoziati tra il Parlamento europeo, il Consiglio e la Commissione. La Commissione accoglie tutti gli emendamenti adottati dal Parlamento europeo, che costituiscono l'esito dei negoziati interistituzionali che hanno consentito di raggiungere un accordo in seconda lettura.

(1) Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29).

(2) Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40)

**Testo Consolidato**  
**approvazione con emendamenti del Parlamento Europeo**  
**in seconda lettura 06.07.2011**

*TA/2011/324/PZ*

**Risoluzione legislativa del Parlamento europeo del 6 luglio 2011 relativa alla posizione del Consiglio in prima lettura in vista dell'adozione del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 e abroga le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE e il regolamento (CE) n.608/2004 (17602/1/2010 – C7-0060/2011 – 2008/0028(COD))**

**(Procedura legislativa ordinaria: seconda lettura)**

*Il Parlamento europeo,*

- vista la posizione del Consiglio in prima lettura (17602/1/2010 – C7-0060/2011) <sup>(A)</sup>
  - visto il parere del Comitato economico e sociale europeo del 18 settembre 2008 <sup>(B)</sup>,
  - vista la sua posizione in prima lettura <sup>(C)</sup> sulla proposta della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio (COM(2008)0040),
  - visto l'impegno assunto dal rappresentante del Consiglio, con lettera del 22 giugno 2011, di approvare la posizione del Parlamento in seconda lettura, in conformità dell'art. 294, paragrafo 8, lettera a) del trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
  - visto l'art. 294, paragrafo 7, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
  - visto l'art. 66 del suo regolamento,
  - vista la raccomandazione per la seconda lettura della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare (A7-0177/2011),
1. adotta la posizione in seconda lettura figurante in appresso;
  2. incarica il suo Presidente di trasmettere la posizione del Parlamento al Consiglio e alla Commissione nonché ai parlamenti nazionali.

(A) GU C 102 E del 2.4.2011, pag. 1.

(B) GU C 77 del 31.3.2009, pag. 81.

(C) Testi approvati del 16.6.2010, P7\_TA(2010)0222.

**Posizione del Parlamento europeo definita in seconda lettura il 6 luglio 2011 in vista dell'adozione del regolamento (UE) n. ..../2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 e abroga le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE e il regolamento (CE) n. 608/2004**

**P7\_TC2-COD(2008)0028**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'art. 114,

vista la proposta della Commissione europea,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo <sup>(1)</sup>,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria <sup>(2)</sup>,

**considerando quanto segue:**

(1) L'art. 169 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) stabilisce che l'Unione deve contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori mediante gli strumenti che adotta in virtù dell'art. 114.

(2) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici.

(3) Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, occorre garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano. Le scelte dei consumatori possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

(4) Ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare <sup>(3)</sup>, la legislazione alimentare si prefigge, quale principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

(5) La direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno <sup>(4)</sup>, disciplina taluni aspetti della fornitura d'informazioni ai consumatori al fine specifico di prevenire azioni ingannevoli e omissioni di informazioni. I principi generali sulle pratiche commerciali sleali dovrebbero essere integrati da norme specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

(6) Nella direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità, si stabiliscono norme dell'Unione sull'etichettatura dei prodotti alimentari applicabili a tutti gli alimenti <sup>(5)</sup>. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1978 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(7) La direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari <sup>(6)</sup>, stabilisce norme sul contenuto e la presentazione delle informazioni sulle proprietà nutritive negli alimenti preimballati. Secondo tali norme, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive è volontario, a meno che non sia inserita una dichiarazione nutrizionale in rapporto con l'alimento. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1990 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

8) I requisiti generali di etichettatura sono integrati da una serie di disposizioni applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti. Vi sono inoltre diverse norme specifiche applicabili a specifici alimenti.

(9) Anche se gli obiettivi originari e i principali componenti dell'attuale legislazione sull'etichettatura continuano ad essere validi, è necessario che essa sia razionalizzata al fine di agevolarne il rispetto e aumentare la chiarezza per le parti interessate, modernizzandola allo scopo di tenere conto dei nuovi sviluppi nel settore delle informazioni sugli alimenti. ***Il presente regolamento gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, imponendo un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.***

(10) ***Il grande pubblico è interessato al*** rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno ***dei metodi principali*** per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ***ad adottare*** decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 – Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi. La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli. ***Le campagne di educazione e informazione***

***sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori.***

(11) Al fine di rafforzare la certezza giuridica e garantire un'applicazione razionale e coerente, è opportuno abrogare le direttive 90/496/CEE e 2000/13/CE e sostituirle con un unico regolamento in grado di garantire la sicurezza ***per i consumatori e gli altri soggetti interessati***, riducendo al tempo stesso gli oneri amministrativi.

(12) A fini di chiarezza, è opportuno abrogare e inserire nel presente regolamento altri atti orizzontali, in particolare la direttiva 87/250/CEE della Commissione, del 15 aprile 1987, relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale <sup>(7)</sup>, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, dell'8 marzo 1999, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'art. 7 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari <sup>(8)</sup>, la direttiva 2002/67/CE della Commissione, del 18 luglio 2002, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina <sup>(9)</sup>, il regolamento (CE) n.608/2004 della Commissione, del 31 marzo 2004, relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo <sup>(10)</sup>, e la direttiva 2008/5/CE della Commissione, del 30 gennaio 2008, relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(11)</sup>.

(13) È necessario stabilire definizioni, principi, requisiti e procedimenti comuni per determinare un quadro di riferimento chiaro e una base comune per le disposizioni dell'Unione e nazionali che disciplinano il settore delle informazioni sugli alimenti.

(14) Per seguire un approccio completo ed evolutivo in relazione alle informazioni fornite ai consumatori sugli alimenti che essi consumano, si dovrebbe stabilire un'ampia definizione della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che comprenda norme generali e specifiche, nonché un'ampia definizione delle informazioni sugli alimenti che comprenda le informazioni fornite utilizzando anche mezzi diversi dall'etichetta.

(15) Le norme dell'Unione dovrebbero applicarsi unicamente alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione. Operazioni quali la manipolazione ***e la consegna di alimenti***, il servizio ***di pasti*** e la vendita di alimenti da parte di privati a titolo occasionale, ***per esempio*** durante vendite di beneficenza, fiere o riunioni locali, non dovrebbero rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento.

(16) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe offrire una flessibilità sufficiente per mantenersi aggiornata sulle nuove esigenze dei consumatori in materia d'informazione e garantire l'equilibrio tra la protezione del mercato interno e le differenze nella percezione dei consumatori degli Stati membri.

(17) La considerazione principale per richiedere informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe essere quella di consentire ai consumatori di identificare e di fare un uso adeguato di un alimento e di effettuare scelte adatte alle esigenze dietetiche individuali. A tal fine, gli operatori del settore alimentare dovrebbero agevolare l'accessibilità di tali informazioni alle persone con menomazioni visive.

(18) Affinché la normativa in materia di informazioni sugli alimenti possa adattarsi alle mutevoli necessità dei consumatori per quanto riguarda tali informazioni, qualunque considerazione sulla necessità di informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe anche tenere conto dell'interesse ampiamente dimostrato dalla maggioranza dei consumatori a che siano fornite determinate informazioni.

(19) Tuttavia, dovrebbero essere stabiliti nuovi requisiti obbligatori in materia di informazioni sugli alimenti solo ove necessario, conformemente ai principi di sussidiarietà, proporzionalità e sostenibilità.

(20) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe proibire l'utilizzazione di informazioni che possono indurre in errore il consumatore, in particolare circa le caratteristiche dell'alimento, i suoi effetti o le sue proprietà, o attribuire proprietà medicinali agli alimenti. Per essere efficace, tale divieto dovrebbe applicarsi anche alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti.

(21) Per evitare la frammentazione delle norme relative alla responsabilità degli operatori del settore alimentare in relazione alle informazioni sugli alimenti, è opportuno chiarire le responsabilità di tali operatori in questo ambito. Tale chiarimento dovrebbe essere conforme agli obblighi nei confronti del consumatore di cui all'art. 17 del regolamento (CE) n.178/2002.



(22) Dovrebbe essere elaborato un elenco di tutte le informazioni obbligatorie che, in linea di principio, dovrebbero essere fornite per tutti gli alimenti destinati al consumatore finale e alle collettività. Tale elenco dovrebbe mantenere le informazioni già richieste conformemente alla legislazione vigente, che sono generalmente considerate come un prezioso acquis per l'informazione destinata ai consumatori.

(23) Per tenere conto dei cambiamenti e dei progressi nel settore delle informazioni sugli alimenti, si dovrebbe autorizzare la Commissione a consentire che alcune indicazioni siano rese disponibili attraverso mezzi alternativi. La consultazione delle parti interessate dovrebbe facilitare modifiche tempestive e mirate dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti.

(24) Determinati ingredienti o altre sostanze o prodotti (quali i coadiuvanti tecnologici), quando sono utilizzati nella produzione di alimenti e vi permangono, possono provocare allergie o intolleranze **in alcune persone** e alcune di queste allergie o intolleranze costituiscono un pericolo per la salute delle persone colpite. È pertanto importante fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze **con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati** o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, in modo da consentire ai consumatori, **in particolare quelli** che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di adottare decisioni consapevoli per la loro sicurezza.

**(25) Per informare i consumatori sulla presenza di nanomateriali ingegnerizzati negli alimenti è opportuno elaborare una definizione di nanomateriali ingegnerizzati. Alla luce della possibilità che gli alimenti contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati possono essere un nuovo alimento, il quadro giuridico appropriato per la definizione dovrebbe essere considerato nel contesto della prossima revisione del regolamento (CE) n.258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari<sup>(12)</sup>.**

(26) Le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori **che intendono** effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli. Gli studi dimostrano che la **una buona** leggibilità costituisce un elemento importante per far sì che l'informazione contenuta nell'etichetta **possa influenzare** al massimo il pubblico e che le **informazioni illeggibili sul prodotto** sono una delle cause principali dell'insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari. **Pertanto**, per tener conto di tutti gli aspetti relativi alla leggibilità, **compresi carattere, colore e contrasto**, occorre sviluppare un approccio globale.

(27) Al fine di garantire la disponibilità di informazioni sugli alimenti, è necessario prendere in considerazione tutte le forme in cui gli alimenti sono forniti ai consumatori, compresa la vendita di alimenti mediante tecniche di comunicazione a distanza. Anche se è evidente che qualunque alimento fornito mediante la vendita a distanza deve rispettare gli stessi requisiti di informazione degli alimenti venduti nei negozi, è necessario chiarire che, in tali casi, le informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbero essere disponibili anche prima che sia effettuato l'acquisto.

**(28) Nel corso degli ultimi decenni le tecnologie per congelare gli alimenti hanno compiuto progressi rilevanti e sono diventate di uso comune, migliorando la circolazione dei beni nel mercato interno dell'Unione e riducendo i rischi in materia di sicurezza alimentare. Tuttavia il congelamento e il successivo scongelamento di taluni alimenti, specialmente prodotti a base di carne e pesce, limitano le utilizzazioni successive e possono avere effetti sulla sicurezza e sulle caratteristiche organolettiche e fisiche dell'alimento. In altri prodotti, specialmente il burro, il congelamento non presenta invece simili effetti. Di conseguenza il consumatore finale dovrebbe essere informato correttamente sul fatto che si tratta di un prodotto scongelato.**

(29) Le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza possa indurre in errore i consumatori per quanto riguarda il reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto. In tutti i casi, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dovrebbe essere fornita in modo tale da non trarre in inganno il consumatore e sulla base di criteri chiaramente definiti in grado di garantire condizioni eque di concorrenza per l'industria e di far sì che i consumatori comprendano meglio le informazioni relative al paese d'origine e al luogo di provenienza degli alimenti. Tali criteri non dovrebbero applicarsi ad indicatori collegati al nome o all'indirizzo dell'operatore del settore alimentare.

(30) In alcuni casi gli operatori del settore alimentare potrebbero scegliere di indicare su base volontaria l'origine di un alimento per richiamare l'attenzione dei consumatori sulle qualità del loro prodotto. Anche tali indicazioni dovrebbero essere conformi a criteri armonizzati.

(31) Come conseguenza della crisi dell'encefalopatia spongiforme bovina <sup>(13)</sup>, l'indicazione dell'origine è attualmente obbligatoria per le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine all'interno dell'Unione e ha creato aspettative nei consumatori. La valutazione d'impatto effettuata dalla Commissione conferma che l'origine delle carni sembra essere la preoccupazione principale dei consumatori. Vi sono altre carni di cui si fa ampio consumo nell'Unione, quali le carni di animali della specie suina, ovina, caprina e le carni di volatili.

Pertanto è opportuno imporre la dichiarazione obbligatoria dell'origine per tali prodotti. I requisiti specifici relativi all'origine potrebbero essere diversi da un tipo di carni all'altro a seconda delle caratteristiche delle specie animali. È opportuno prevedere, tramite norme di attuazione, l'istituzione di requisiti obbligatori che potrebbero variare da un tipo di carni all'altro tenendo conto del principio di proporzionalità e degli oneri amministrativi per gli operatori del settore alimentare e per le autorità incaricate di far applicare la legislazione.

(32) Le disposizioni obbligatorie relative all'origine sono state elaborate sulla base di approcci verticali ad esempio per il miele <sup>(14)</sup>, la frutta e gli ortaggi <sup>(15)</sup>, il pesce <sup>(16)</sup>, le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine <sup>(17)</sup> e l'olio d'oliva <sup>(18)</sup>. Occorre esaminare la possibilità di estendere ad altri prodotti alimentari l'etichettatura di origine obbligatoria. Pertanto è opportuno chiedere alla Commissione di preparare relazioni sui seguenti prodotti alimentari: tipi di carni diverse dalle carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e dalle carni di volatili; il latte; il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari; le carni usate quali ingrediente; gli alimenti non trasformati; i prodotti a base di un unico ingrediente; gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento. Poiché il latte è uno dei prodotti per i quali un'indicazione di origine è ritenuta di particolare interesse, la relazione della Commissione su tale prodotto dovrebbe essere resa disponibile al più presto. Sulla scorta delle conclusioni di tali relazioni, la Commissione può presentare proposte di modifica delle disposizioni pertinenti dell'Unione o, ove opportuno, adottare nuove iniziative per settori.

(33) Le regole dell'Unione sull'origine non preferenziale sono stabilite nel regolamento (CE) n.2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario <sup>(19)</sup>, e le sue disposizioni d'applicazione nel regolamento (CE) n.2454/93 della Commissione, del 2 luglio 1993, che fissa talune disposizioni d'applicazione del regolamento (CE) n.2913/92 che istituisce il codice doganale comunitario <sup>(20)</sup>.

La determinazione del paese d'origine degli alimenti si baserà su tali regole, ben note agli operatori del settore alimentare e alle amministrazioni, che dovrebbero agevolare l'applicazione della normativa.

(34) La dichiarazione nutrizionale di un alimento fa riferimento alle informazioni sulla presenza di calorie e di alcune sostanze nutritive negli alimenti. La presentazione obbligatoria **sull'imballaggio** di informazioni sulle proprietà nutritive dovrebbe **supportare azioni dietetiche in quanto parte delle politiche sanitarie pubbliche, che possono anche prevedere l'indicazione di raccomandazioni scientifiche** nell'ambito dell'educazione nutrizionale per il pubblico e garantire scelte alimentari informate.

**(35) Per facilitare la comparabilità tra i prodotti contenuti in imballaggi di dimensioni diverse è pertanto opportuno continuare ad imporre che le indicazioni nutrizionali obbligatorie si riferiscano a quantità di 100g/100ml e, se necessario, ammettere indicazioni supplementari relative alle porzioni. Tuttavia, se l'alimento è preimballato e sono precisate porzioni o unità di consumo, dovrebbe essere consentita una dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo, come integrazione all'espressione per 100g/100ml. Inoltre, per fornire informazioni comparabili relative alle porzioni o alle unità di consumo, la Commissione dovrebbe avere il potere di adottare regole sull'espressione delle dichiarazioni nutrizionali per porzione o unità di consumo per categorie specifiche di alimenti.**

(36) Il Libro bianco della Commissione ha posto l'accento su alcuni elementi nutrizionali importanti per la salute pubblica, quali i grassi saturi, gli zuccheri o il sodio. È quindi opportuno che i requisiti sulla presentazione obbligatoria di informazioni nutrizionali tengano conto di tali elementi.

(37) Poiché uno degli obiettivi del presente regolamento è di fornire al consumatore finale le basi per effettuare scelte consapevoli, è importante al riguardo assicurare che il consumatore finale comprenda facilmente le informazioni fornite sulle etichette. È quindi opportuno che l'etichetta rechi il termine «sale» invece del termine corrispondente della sostanza nutritiva «sodio».

(38) A fini di coerenza del diritto dell'Unione, l'inserimento volontario di dichiarazioni nutrizionali o sulla salute sulle etichette degli alimenti dovrebbe essere conforme al regolamento (CE) n.1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle dichiarazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari <sup>(21)</sup>.

(39) Per evitare oneri non necessari **agli operatori del settore alimentare**, è opportuno esentare alcune categorie di prodotti non trasformati o per i quali le informazioni nutrizionali non sono un fattore determinante per la **decisione d'acquisto** dei consumatori, **ovvero la cui confezione è troppo piccola per potervi apporre l'etichetta obbligatoria**, dall'obbligo di esibire una dichiarazione nutrizionale, a meno che l'obbligo di fornire tali informazioni non sia previsto **dalla legislazione** dell'Unione.

**(40) Viste le specificità delle bevande alcoliche, risulta opportuno invitare la Commissione ad analizzare ulteriormente la situazione per quanto riguarda le informazioni da fornire su detti prodotti. Pertanto la Commissione, tenendo in conto l'esigenza di provvedere alla coerenza con le altre politiche pertinenti dell'Unione, entro tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, stila una relazione concernente l'applicazione del requisito riguardante le informazioni da fornire sugli ingredienti e le qualità nutrizionali delle bevande alcoliche. Inoltre, tenendo in conto la risoluzione del Parlamento europeo del 5 settembre 2007 su una strategia comunitaria volta ad affiancare gli Stati membri nei loro sforzi per ridurre i danni derivanti dal consumo di alcol<sup>(22)</sup>, il parere del Comitato economico e sociale europeo<sup>(23)</sup>, il lavoro della Commissione e i timori che nutre il grande pubblico in relazione ai danni provocati dall'alcol in particolare tra i giovani e i soggetti vulnerabili, la Commissione, previa consultazione delle parti interessate e di concerto con gli Stati membri, stabilisce una definizione per le bevande quali gli «alcopops» che sono specificamente rivolte a un pubblico giovanile. La Commissione dovrebbe inoltre proporre, se del caso, requisiti specifici riguardanti le bevande alcoliche nel contesto del presente regolamento.**

(41) Per interessare il consumatore medio ed essere conformi alle finalità informative cui devono corrispondere, e considerato l'attuale livello di conoscenze relative alla nutrizione, le informazioni nutrizionali fornite dovrebbero essere semplici e facilmente comprensibili. La collocazione di informazioni nutrizionali **nel campo visivo principale, in genere denominato** parte anteriore dell'imballaggio e in parte **nell'altro lato dell'imballaggio, per esempio denominato parte** posteriore, può confondere i consumatori. Pertanto, la dichiarazione nutrizionale dovrebbe figurare nel medesimo campo visivo. Inoltre, su base volontaria, **gli elementi più significativi delle informazioni nutrizionali potrebbero essere ripetuti nel campo visivo principale i consumatori vedano facilmente le informazioni nutrizionali essenziali al momento di acquistare gli alimenti.** La possibilità di scegliere liberamente le informazioni che possono essere ripetute potrebbe confondere i consumatori. Pertanto occorre precisare quali informazioni possono essere ripetute.

(42) Per incoraggiare gli operatori del settore alimentare a fornire su base volontaria le informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale per alimenti quali le bevande alcoliche e gli alimenti non preimballati ai quali potrebbe non applicarsi l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, si dovrebbe dar loro la possibilità di dichiarare solo alcuni elementi della dichiarazione nutrizionale. Tuttavia è opportuno stabilire chiaramente quali informazioni possano essere fornite su base volontaria, onde evitare che la possibilità di scelta dell'operatore del settore alimentare induca in errore il consumatore.

(43) Si sono recentemente registrate evoluzioni nell'espressione della dichiarazione nutrizionale, sotto una forma diversa dal valore per 100g/100ml/porzione, o nella sua presentazione, attraverso l'uso di grafici o simboli, in taluni Stati membri e in talune organizzazioni del settore alimentare. Tali forme supplementari di espressione e presentazione possono aiutare i consumatori a comprendere meglio la dichiarazione nutrizionale. Non disponiamo tuttavia di elementi sufficienti, per l'intera Unione, sul modo in cui il consumatore medio comprende e utilizza le forme alternative di espressione o presentazione delle informazioni. È pertanto opportuno consentire che siano sviluppate diverse forme di espressione e presentazione sulla base dei criteri stabiliti dal presente regolamento e invitare la Commissione a redigere una relazione sull'uso di tali forme di espressione e presentazione, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di un'ulteriore armonizzazione.

(44) Per aiutare la Commissione a presentare tale relazione, gli Stati membri dovrebbero fornirle le pertinenti informazioni sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale sul mercato nel loro territorio. A tal fine gli Stati membri dovrebbero avere la facoltà di richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti forme di espressione o presentazione supplementari di comunicare alle autorità nazionali l'uso di tali forme supplementari e le pertinenti giustificazioni relative al soddisfacimento dei requisiti stabiliti dal presente regolamento.

(45) È opportuno assicurare un certo livello di coerenza nello sviluppo di forme supplementari di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale. È pertanto opportuno promuovere lo scambio

e la condivisione costanti delle migliori prassi e delle esperienze tra gli Stati membri e con la Commissione, favorendo la partecipazione delle parti interessate a tali scambi.

(46) La dichiarazione, nello stesso campo visivo, delle quantità di elementi nutrizionali e di indicatori comparativi in una forma facilmente identificabile che consenta di valutare le proprietà nutrizionali di un alimento dovrebbe essere considerata nel suo insieme come una parte della dichiarazione nutrizionale e non dovrebbe essere trattata come un gruppo di indicazioni distinte.

(47) L'esperienza dimostra che spesso i dati forniti volontariamente sugli alimenti nuocciono alla chiarezza delle informazioni che devono essere fornite obbligatoriamente. È quindi opportuno stabilire criteri che aiutino gli operatori del settore alimentare e le autorità incaricate di far applicare la legislazione a trovare un equilibrio tra informazioni obbligatorie e informazioni facoltative sugli alimenti.

(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari hanno origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

(49) Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non dovrebbero avere la possibilità di adottare disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza. Il presente regolamento non dovrebbe impedire agli Stati membri di adottare disposizioni nazionali su materie in esso non espressamente armonizzate. ***Il presente regolamento non dovrebbe impedire agli Stati membri di adottare misure nazionali su materie in esso non espressamente armonizzate. Tuttavia, dette misure nazionali non dovrebbero vietare, ostacolare o limitare la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.***

***(50) I consumatori dell'Unione mostrano crescente interesse all'applicazione della normativa dell'Unione in materia di benessere animale al momento della macellazione, compresi i metodi di stordimento prima della macellazione. A tal riguardo uno studio dell'opportunità di fornire ai consumatori informazioni sullo stordimento degli animali va inserito nel contesto della futura strategia dell'Unione sulla protezione e il benessere degli animali.***

(51) Le regole relative alle informazioni sugli alimenti dovrebbero poter essere adattate all'evoluzione rapida dell'ambiente sociale, economico e tecnologico.

(52) Gli Stati membri dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente regolamento conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n.882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali <sup>(24)</sup>.

(53) È opportuno aggiornare i riferimenti alla direttiva 90/496/CEE nel regolamento (CE) n.1924/2006 e nel regolamento (CE) n.1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti <sup>(25)</sup>, in modo da tener conto del presente regolamento. I regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.

(54) L'aggiornamento irregolare e frequente dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti può comportare notevoli oneri amministrativi per le aziende del settore, specialmente per le imprese di piccole e medie dimensioni. È pertanto opportuno assicurare che le misure che possono essere adottate dalla Commissione nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento si applichino lo stesso giorno di un anno civile dopo un appropriato periodo transitorio. Dovrebbe essere consentito derogare a questo principio nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure in questione è la protezione della salute umana.

(55) Per consentire agli operatori del settore alimentare di adattare l'etichettatura dei propri prodotti ai nuovi requisiti introdotti dal presente regolamento, è importante prevedere appropriati periodi di transizione per l'applicazione del presente regolamento.

(56) Tenuto conto delle modifiche sostanziali dei requisiti relativi all'etichettatura nutrizionale introdotte dal presente regolamento, in particolare le modifiche relative al contenuto della dichiarazione nutrizionale, è opportuno autorizzare gli operatori del settore alimentare ad anticipare l'applicazione del presente regolamento.

(57) Poiché gli obiettivi del presente regolamento non possono essere conseguiti in misura sufficiente dagli Stati membri e possono dunque essere conseguiti meglio a livello di Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'art. 5 del trattato sull'Unione europea. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tali obiettivi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso art..

(58) *Il potere di adottare atti delegati ai sensi dell'art. 290 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea **dovrebbe essere delegato alla Commissione** per quanto riguarda, tra l'altro, la messa a disposizione di determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta, l'elenco degli alimenti per i quali non è richiesto un elenco di ingredienti, il riesame dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza o l'elenco delle sostanze nutritive che possono essere dichiarate su base volontaria. È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti. **Nella preparazione ed elaborazione degli atti delegati, la Commissione dovrebbe provvedere alla contestuale, tempestiva ed appropriata trasmissione dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.***

(59) Al fine di garantire condizioni uniformi di attuazione del presente regolamento, ***alla Commissione dovrebbero essere attribuite competenze di esecuzione per*** adottare norme di attuazione concernenti, inter alia, le modalità di espressione di una o più indicazioni attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri, il contrasto tra i caratteri stampati e lo sfondo, il modo di indicare il termine minimo di conservazione, il modo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza della carne, la precisione dei valori dichiarati per la dichiarazione nutrizionale o l'espressione per porzione o per unità di consumo della dichiarazione nutrizionale. ***Tali competenze dovrebbero essere esercitate conformemente al regolamento (UE) n.182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione***<sup>(26)</sup>,

**HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:**

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1

#### *Oggetto e ambito di applicazione*

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

2. Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

3. Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

***Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.***

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

**Art. 2***Definizioni*

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) le definizioni di «alimento», «legislazione alimentare», «impresa alimentare», «operatore del settore alimentare», «commercio al dettaglio», «immissione sul mercato» e «consumatore finale» di cui all'art.2 e all'art. 3, punti 1, 2, 3, 7, 8 e 18, del regolamento (CE) n.178/2002;
- b) le definizioni di «trattamento», «prodotti non trasformati» e «prodotti trasformati» di cui all'art.2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari <sup>(27)</sup>;
- c) la definizione di «enzima alimentare» di cui all'art. 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n.1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari <sup>(28)</sup>;
- d) le definizioni di «additivo alimentare», «coadiuvante tecnologico» e «supporto» di cui all'art. 3, paragrafo 2, lettere a) e b), e all'allegato I, punto 5, del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(29)</sup>;
- e) la definizione di «aroma» di cui all'art. 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n.1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti <sup>(30)</sup>;
- f) le definizioni di «carne», «carni separate meccanicamente», **«preparazioni a base di carne», «prodotti a base di pesce» e «prodotti a base di carne»** di cui ai punti **1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1** dell'allegato I del regolamento (CE) n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale <sup>(31)</sup>;
- g) la definizione di «tecnica di comunicazione a distanza» di cui all'art. 2, punto 4, della direttiva 97/7/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 maggio 1997, riguardante la protezione dei consumatori in materia di contratti a distanza <sup>(32)</sup>;
- h) la definizione di «pubblicità» di cui all'art. 2, lettera a), della direttiva 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, concernente la pubblicità ingannevole e comparativa <sup>(33)</sup>.

2. Si applicano inoltre le seguenti definizioni:

- a) «informazioni sugli alimenti»: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;
- b) «normativa in materia di informazioni sugli alimenti»: le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;
- c) «informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;
- d) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali **e imprese di ristorazione** in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati **al consumo immediato** da parte del consumatore finale;
- e) «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; **«alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;**
- f) «ingrediente»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti;
- g) «luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CE) n.2913/92; **il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto**

**sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;**

- h) «ingrediente composto»: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti;
- i) «etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;
- j) «etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;
- k) «campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;
- l) **«parte principale del campo visivo»: la parte del campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposta o visibile al consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;**
- m) **«leggibilità»: significa l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;**
- n) «denominazione legale»: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione ad esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività;
- o) «denominazione usuale»: una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni;
- p) «denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, la sua utilizzazione e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;
- q) «ingrediente primario»: l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa;
- r) «termine minimo di conservazione di un alimento»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- s) «sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;
- t) **«nanomateriale ingegnerizzato»: materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica;**
  - i) **le proprietà connesse all'elevata superficie dei materiali considerati, e/o**
  - ii) **le proprietà fisico-chimiche che differiscono da quelle dello stesso materiale privo di caratteristiche nanometriche.**

3. Ai fini del presente regolamento, il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CE) n.2913/92.

4. Si applicano inoltre le definizioni specifiche dell'allegato I.

## PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

**Art. 3***Obiettivi generali*

1. La fornitura di informazioni sugli alimenti tende ad un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

2. La normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, tenuto conto, ove opportuno, della necessità di proteggere gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità.

3. Quando la normativa in materia di informazioni sugli alimenti stabilisce nuovi requisiti, è opportuno **garantire** un periodo transitorio, dopo l'entrata in vigore di tali requisiti, **salvo nei casi debitamente motivati. Durante detto periodo transitorio** gli alimenti la cui etichetta non soddisfa i nuovi requisiti possano essere immessi sul mercato e gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possano continuare ad essere venduti sino ad esaurimento.

**4. I cittadini e le parti interessate sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.**

**Art. 4***Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti*

1. Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti rientrano, in particolare, in una delle seguenti categorie:

- a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'utilizzazione sicura dell'alimento. Tali informazioni riguardano in particolare:
  - i) gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori,
  - ii) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e utilizzazione sicura,
  - iii) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati ad un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;
- c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

2. Nel valutare se occorra imporre informazioni obbligatorie sugli alimenti e per consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli, si prende in considerazione il fatto che la maggioranza dei consumatori ritiene particolarmente necessarie alcune informazioni cui attribuisce un valore significativo o si tiene conto di alcuni elementi generalmente ritenuti utili per il consumatore.

**Art. 5***Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare*

Qualunque misura dell'Unione adottata nell'ambito della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che sia suscettibile di avere un impatto sulla salute pubblica è adottata previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (l'«Autorità»).

**REQUISITI GENERALI RELATIVI ALL'INFORMAZIONE SUI PRODOTTI ALIMENTARI E  
RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**



**Art. 6***Requisito di base*

Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento.

**Art. 7***Pratiche leali d'informazione*

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:
  - a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
  - b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
  - c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, **in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive**;
  - d) suggerendo, **tramite la denominazione, l'aspetto, la** descrizione o **le** illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.
2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.
3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati ad una particolare utilizzazione nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.
4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:
  - a) alla pubblicità;
  - b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

**Art. 8***Responsabilità*

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.
5. Fatti salvi i paragrafi da 2, 3 e 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.
6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove **richiesto**, al consumatore finale.
7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su

un'etichetta ad esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna:

- a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;
- b) quando l'alimento preimballato è destinato ad essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

Fatte salve le disposizioni del primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2.

## CONTENUTO E PRESENTAZIONE

### Art. 9

#### *Elenco delle indicazioni obbligatorie*

1. Conformemente agli articoli da 10 a 34 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

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

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

3. **Se la Commissione ha adottato atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragrafo 1, possono essere in alternativa espresse** attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.

**Al fine di assicurare che il consumatore possa beneficiare di mezzi diversi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, tramite atti delegati a norma dell'art.51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri.**

**4. Per assicurare l'applicazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2**

**Art. 10***Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti*

1. Oltre alle indicazioni elencate all'art. 9, paragrafo 1, indicazioni obbligatorie complementari sono previste all'allegato III per tipi o categorie specifici di alimenti.
2. Per assicurare l'informazione dei consumatori in merito a tipi o categorie specifici di alimenti e per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della protezione della salute dei consumatori o dell'uso sicuro di un alimento, la Commissione può modificare l'allegato III mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51.  
***Ove, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, sussistano imperativi motivi d'urgenza, la procedura di cui all'art. 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.***

**Art. 11***Metrologia*

L'art. 9 si applica fatte salve disposizioni più specifiche dell'Unione in materia di metrologia.

**Art. 12***Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti*

1. Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.
2. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta.
3. Al fine di assicurare che ***i consumatori possano*** beneficiare di mezzi diversi di fornitura delle informazioni obbligatorie sugli alimenti che meglio si adattano a certe indicazioni obbligatorie, ***a condizione che sia assicurato lo stesso livello di informazioni attraverso l'imballaggio o l'etichetta***, la Commissione, ***tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori e dell'ampio uso di tali strumento da parte dei consumatori***, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, può stabilire ***i criteri cui è subordinata la possibilità di esprimere*** determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta.
4. ***Per assicurare l'applicazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso mezzi diversi da quelli riportati sull'imballaggio o sull'etichetta. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.***
5. Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'art. 44.

**Art. 13***Presentazione delle indicazioni obbligatorie*

1. Fatte salve le ***misure nazionali*** adottate ai sensi dell'art. 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Nessun'altra indicazione o immagine o nessun altro elemento suscettibile di interferire deve nascondere, oscurare o separare tali informazioni o distogliere da esse l'attenzione.
2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragrafo 1 che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposta sono stampate ***in modo da assicurare chiara leggibilità***, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.
3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di ***80 cm<sup>2</sup>***, l'altezza ***minima*** della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.
4. Allo scopo di conseguire gli obiettivi del presente regolamento la Commissione stabilisce, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51 ***norme in materia*** di leggibilità.  
Per il medesimo scopo di cui al primo comma, la Commissione può estendere, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, i requisiti di cui al paragrafo 6 del presente art. alle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti.
5. Le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.
6. Il paragrafo 5 del presente art. non si applica nei casi specificati all'art. 16, paragrafi 1 e 2.

**Art. 14***Vendita a distanza*

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'art. 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

- a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, ad eccezione delle indicazioni di cui all'art.9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;
- b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.

2. Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'art. 42 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 del presente art..

3. Il paragrafo 1, lettera a), non si applica agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

**Art. 15***Requisiti linguistici*

1. Fatto salvo l'art. 9, paragrafo 3, le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

2. Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

3. I paragrafi 1 e 2 non ostano a che tali indicazioni figurino in più lingue.

**Art. 16***Omissione di alcune indicazioni obbligatorie*

1. Nel caso di bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate che sono marcate in modo indelebile e che pertanto non recano né etichetta, né anello, né fascetta, sono obbligatorie solo le indicazioni elencate all'art.9, paragrafo 1, lettere a), c), e), f) e l).

2. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm<sup>2</sup>, sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate all'art. 9, paragrafo 1, lettere a), c), e) ed f). Le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera b), sono fornite mediante altri mezzi o sono messe a disposizione del consumatore su sua richiesta.

3. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedano una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, la dichiarazione di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera l), non è obbligatoria per gli alimenti elencati all'allegato V.

4. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedano un elenco degli ingredienti o una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettere b) e l), non sono obbligatorie per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

Entro .....<sup>(34)</sup>, la Commissione stila una relazione sull'applicazione dell'art. 18 e dell'art. 30, paragrafo 1, ai prodotti di cui al presente paragrafo e intesa a chiarire se alcune categorie di bevande **alcoliche** debbano essere **in futuro** esentate, in particolare, dall'obbligo di fornire le informazioni relative al valore energetico, precisando altresì i motivi che giustificano eventuali deroghe, tenuto conto della necessità di assicurare la coerenza con altre politiche pertinenti dell'Unione. **In detto contesto la Commissione valuta l'esigenza di proporre una definizione di «alcopops».**

La Commissione **correda** tale relazione di una proposta legislativa che stabilisce, **se del caso**, le regole relative all'elenco degli ingredienti o alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria per tali prodotti.

**DISPOSIZIONI PARTICOLAREGGIATE SULLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE****Art. 17***Denominazione dell'alimento*

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

2. È ammessa l'utilizzazione nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione. Tuttavia, quando l'applicazione delle altre disposizioni del presente regolamento, in particolare quelle di cui all'art. 9, non consentirebbe ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbero confonderlo, la denominazione del prodotto in questione è accompagnata da altre informazioni descrittive che appaiono in prossimità della denominazione dell'alimento.

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

5. L'allegato VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

### Art.18

#### *Elenco degli ingredienti*

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento della loro utilizzazione nella fabbricazione dell'alimento.

2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'art. 17 e all'allegato VI.

3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.

4. Le prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente art. sono stabilite nell'allegato VII.

**5. Allo scopo di realizzare gli obiettivi del presente regolamento, la Commissione, mediante atti delegati a norma dell'art.51, adegua e adatta la definizione di nanomateriali di cui all'art.2, paragrafo 2, lettera t), al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.**

### Art. 19

#### *Omissione dell'elenco degli ingredienti*

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- a) degli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) le acque gassificate dalla cui descrizione si rilevi tale caratteristica;
- c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- e) prodotti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
  - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente, oppure
  - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

2. Al fine di tener conto dell'utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell'art.51, integrare il paragrafo 1 del presente art. nella misura in cui le omissioni non provochino un'inadeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.

**Art. 20***Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti*

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

- a) i costituenti di un ingrediente che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;
- b) gli additivi e gli enzimi alimentari:
  - i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'art.18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n.1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito;
  - ii) oppure che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;
- c) i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie;
- d) le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo e allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- e) l'acqua:
  - i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata, or
  - ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

**Art. 21***Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'art. 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera c), **sono conformi ai requisiti seguenti:**

- a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'art.18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, **nonché**
- b) **la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.**

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

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

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

2. Per garantire una migliore informazione **dei consumatori** e tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecniche più recenti, la Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco dell'allegato II mediante atti delegati, ai sensi dell'art. 51.

**Qualora, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, motivi imperativi d'urgenza lo richiedano, la procedura di cui all'art. 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.**

**Art. 22***Indicazione quantitativa degli ingredienti*

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

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

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

**Art. 23***Quantità netta*

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:
  - a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
  - b) in unità di massa per gli altri prodotti.
2. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'art.51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragrafo 1 del presente art..
3. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

**Art. 24***Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento*

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'art.14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n.178/2002.
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.
3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare **atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati** secondo la procedura **di esame** di cui all'art.48, paragrafo 2.

**Art. 25***Condizioni di conservazione o di utilizzazione*

1. **Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o di utilizzazione, tali condizioni devono essere indicate.**
2. **Per consentire una conservazione o un'utilizzazione adeguata degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.**

**Art. 26***Paese d'origine o luogo di provenienza*

1. Il presente articolo si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione, in particolare il regolamento (CE) n.509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(35)</sup>, e il regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(36)</sup>.
2. L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:
  - a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
  - b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione **degli atti di esecuzione** di cui al paragrafo 6.
3. Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:
  - a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure
  - b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

L'applicazione del presente paragrafo è soggetta all'adozione **degli atti di esecuzione** di cui al paragrafo 6.

4. Entro cinque anni dalla data di applicazione del paragrafo 2, lettera b), la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio per valutare l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i prodotti ivi indicati.

5. Entro ....<sup>(37)</sup>, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per **i seguenti alimenti** :

- a) tipi di carni diverse dalle carni bovine e da quelle di cui al paragrafo 2, lettera b);
- b) il latte;
- c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
- d) gli alimenti non trasformati;
- e) i prodotti a base di un unico ingrediente;
- f) gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.

6. Entro ....<sup>(38)\*</sup>, **la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente.**

7. Le relazioni **di cui ai paragrafi 5 e 6** prendono in considerazione l'esigenza del consumatore di essere informato, la fattibilità della fornitura dell'indicazione obbligatoria **del paese d'origine o del luogo di provenienza** e un'analisi dei relativi costi e benefici, compreso l'impatto giuridico sul mercato interno e l'impatto sugli scambi internazionali.

La Commissione può corredare tali relazioni di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

8. Entro .. ....<sup>(39)\*\*</sup>, **e a seguito di valutazioni d'impatto**, la Commissione adotta **atti di esecuzione relativi** all'applicazione del paragrafo 2, lettera b), del presente art. e all'applicazione del paragrafo 3 del presente articolo. **Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art.48, paragrafo 2.**

9. **Per gli alimenti di cui al paragrafo 2, lettera b), al paragrafo 5, lettera a), e al paragrafo 6, le relazioni e le valutazioni d'impatto ai sensi del presente articolo prendono in considerazione, tra l'altro, le opzioni sulle modalità di espressione del paese d'origine o del luogo di provenienza di detti alimenti, in particolare per quanto riguarda ciascuno dei seguenti momenti determinanti nella vita di un animale:**

- a) **luogo di nascita;**
- b) **luogo di allevamento;**
- c) **luogo di macellazione.**

## Art. 27

### Istruzioni per l'uso

1. Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.
2. La Commissione può adottare **atti di esecuzione che definiscono** norme dettagliate relative all'applicazione del paragrafo 1 del presente articolo a determinati alimenti. **Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

## Art. 28

### Titolo alcolometrico

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.
2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume diverse da quelle di cui al paragrafo 1 è indicato conformemente all'allegato **XII**.



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

## Art. 29

*Rapporto con altra normativa*

1. La presente sezione non si applica agli alimenti che rientrano nell'ambito di applicazione della seguente normativa:

- a) direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari <sup>(40)</sup>;
- b) direttiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali <sup>(41)</sup>.

2. La presente sezione si applica fatta salva la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa agli alimenti destinati a un'alimentazione particolare <sup>(42)</sup>, e delle direttive specifiche di cui all'art.4, paragrafo 1, di tale direttiva.

## Art. 30

*Contenuto*

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- a) il valore energetico; e
- b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;
- f) i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

3. Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1, vi possono essere ripetute le **seguenti** informazioni:

**a) il valore energetico; oppure**

**b) il valore energetico *accompagnato dalla* quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.**

4. In deroga all'art.35, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'art.16, paragrafo 4, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico.

5. Fatto salvo l'art.44 e in deroga all'art.36, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'art.44, paragrafo 1, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi:

- a) al valore energetico; oppure
- b) al valore energetico ***accompagnato dalla*** quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

6. Al fine di tener conto dell'utilità per l'informazione del consumatore delle indicazioni di cui paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'art.51, gli elenchi di cui ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, aggiungendo o sopprimendo indicazioni.

**7. Entro ...<sup>(43)</sup>, la Commissione presenta, tenendo conto dei dati scientifici e delle esperienze acquisite negli Stati membri, una relazione sulla presenza di grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione europea. La relazione è tesa a valutare l'impatto di strumenti opportuni che potrebbero consentire ai consumatori di operare scelte più sane in merito agli alimenti e alla dieta generale o che potrebbero promuovere l'offerta di opzioni alimentari più sane ai consumatori, compresa, tra l'altro, la fornitura di informazioni sui grassi trans o restrizioni al loro uso. Se del caso, la Commissione correda la relazione di una proposta legislativa.**

**Art. 31***Calcolo*

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.
2. La Commissione può adottare, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, i coefficienti di conversione di vitamine e sali minerali di cui alla parte A, punto 1, dell'allegato XIII, al fine di calcolare in modo più preciso il tenore di tali vitamine e sali minerali negli alimenti. Detti coefficienti di conversione sono aggiunti nell'allegato XIV.
3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art.30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.  
Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.
4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:
  - a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
  - b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
  - c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

La Commissione può adottare **atti di esecuzione che definiscono** norme dettagliate per l'attuazione uniforme del presente paragrafo per quanto riguarda la precisione dei valori dichiarati, ad esempio gli scarti tra i valori dichiarati e quelli constatati in occasione di controlli ufficiali. **Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

**Art. 32***Espressione per 100 g o per 100 ml*

1. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV.
2. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi per 100 g o per 100 ml.
3. Le eventuali dichiarazioni relative alle vitamine o ai sali minerali, oltre alla forma di espressione di cui al paragrafo 2, sono espresse per 100 g o per 100 ml quali percentuali delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte A, punto 1.
4. Oltre alla forma di espressione di cui al paragrafo 2 del presente articolo, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi 1, 3, 4 e 5, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B.
- 5. Quando sono fornite le informazioni di cui al paragrafo 4, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)».**

**Art. 33***Espressione per porzione o per unità di consumo*

1. Nei seguenti casi il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere espressi per porzione e/o per unità di consumo, facilmente riconoscibile dal consumatore, a condizione che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio:
  - a) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragrafo 2;
  - b) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragrafo 3, per quanto concerne le quantità di vitamine e sali minerali;
  - c) oltre o in luogo della forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'art. 32, paragrafo 4.
2. In deroga all'art. 32, paragrafo 2, nei casi di cui all'art. 30, **paragrafo 3, lettera b)**, la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.  
**Quando le quantità di sostanze nutritive sono espresse soltanto per porzione o per unità consumo in conformità del primo comma, il valore energetico è espresso per 100g /100ml nonché per porzione o per unità di consumo.**

**3. In deroga all'art. 32, paragrafo 2, nei casi di cui all'art. 30, paragrafo 5, il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.**

3. La porzione o l'unità utilizzate sono indicate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

4. Al fine di assicurare l'attuazione uniforme dell'espressione della dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo e fornire una base uniforme di raffronto per il consumatore, la Commissione **adotta, mediante atti di esecuzione e** tenendo conto degli effettivi comportamenti alimentari dei consumatori e delle raccomandazioni dietetiche, regole sull'espressione per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti. **Tali atti di esecuzione sono adottati** secondo la procedura **di esame** di cui all'art.48, paragrafo 2.

#### Art. 34

##### *Presentazione*

1. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragrafi 1 e 2, figurano nello stesso campo visivo. Tali indicazioni sono presentate insieme in un formato chiaro e, se del caso, nell'ordine di presentazione di cui all'allegato XV.

2. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragrafi 1 e 2, sono presentate in formato tabulare, se lo spazio lo consente, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare.

3. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragrafo 3, **sono** presentate:

a) **nel** campo visivo **principale**; e

b) **utilizzando un corpo del carattere in conformità dell'art.13, paragrafo 2.**

**Le indicazioni di cui all'art. 30, paragrafo 3, possono essere presentate** in un formato diverso da quello specificato al paragrafo 2 del presente articolo.

4. Le indicazioni di cui all'art. 30, paragrafi 4 e 5, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al paragrafo 2 del presente articolo.

5. Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto 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, ove essa sia presente.

Al fine di assicurare l'attuazione uniforme del presente paragrafo, la Commissione può adottare **atti di esecuzione** concernenti il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art.30, paragrafi da 1 a 5, che possono essere considerati trascurabili. **Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo di presentare la dichiarazione nutrizionale nei formati di cui ai paragrafi da 1 a 4 del presente articolo, la Commissione può adottare **atti di esecuzione** al riguardo. **Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

#### Art. 35

##### *Forme di espressione e presentazione supplementari*

1. Oltre alle forme di espressione di cui all'art. 32, paragrafi 2 e 4, e all'art. 33 e alla presentazione di cui all'art. 34, paragrafo 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'art. 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, purché siano rispettati i seguenti requisiti:

a) **si basano su ricerche accurate e scientificamente valide condotte presso i consumatori** e non inducono in errore il consumatore come descritto all'art.7;

b) **il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;**

c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;

d) sono sostenuti da elementi **scientificamente validi** che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;

- e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano **sulle** assunzioni di riferimento armonizzate **di cui all'allegato XIII** oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- f) **sono obiettivi e non discriminatori; e**
- g) **la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.**

2. Gli Stati membri possono raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale che ritengono soddisfare meglio i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da a) a g). Gli Stati membri forniscono alla Commissione informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari.

3. Gli Stati membri assicurano l'appropriato monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel loro territorio.

Per facilitare il monitoraggio dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari, gli Stati membri possono richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti tali informazioni di notificare all'autorità competente l'uso di una forma di espressione o presentazione supplementare e di fornire loro le pertinenti giustificazioni concernenti il soddisfacimento dei requisiti stabiliti al paragrafo 1, lettere da a) a d). In tali casi possono essere richieste anche informazioni sull'interruzione dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari.

4. La Commissione facilita e organizza lo scambio di informazioni tra gli Stati membri, se stessa e le parti interessate su materie riguardanti l'uso di forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale.

5. Entro ...<sup>(44)</sup>, alla luce dell'esperienza acquisita, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di armonizzare ulteriormente tali forme di espressione e presentazione. A tal fine gli Stati membri forniscono alla Commissione le pertinenti informazioni sull'uso di tali forme di espressione e presentazione supplementari sul mercato nel proprio territorio. La Commissione può corredare tale relazione di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del presente art., la Commissione adotta **atti di esecuzione che definiscono** norme dettagliate relative all'attuazione dei paragrafi 1, 3 e 4 del presente articolo. **Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

## INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

### Art. 36

#### *Requisiti applicabili*

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

2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

- a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'art. 7;
- b) non sono ambigue né confuse per il consumatore;
- c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

3. La Commissione **adotta atti di esecuzione** sull'applicazione dei requisiti di cui al paragrafo 2 del presente art. per le **seguenti** informazioni volontarie sugli alimenti:

**a) informazioni** relative alla presenza eventuale e non intenzionale nei prodotti alimentari di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;

**b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani;**

**c) indicazione delle assunzioni di riferimento per un gruppo o gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII.**

**Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 48, paragrafo 2.**

4. Per assicurare che i consumatori siano adeguatamente informati, quando operatori del settore alimentare forniscono informazioni volontarie sugli alimenti che sono contrastanti e possono indurre in errore o confondere il consumatore, la Commissione può prevedere, mediante atti delegati, conformemente all'art. 51, altri casi rispetto a **quelli** di cui al paragrafo 3 per la fornitura di informazioni volontarie sui prodotti alimentari.

**Art. 37***Presentazione*

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

**DISPOSIZIONI NAZIONALI****Art. 38***Disposizioni nazionali*

1. Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza. Tali disposizioni nazionali non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci, ***ivi compresa la discriminazione nei confronti dei prodotti alimentari provenienti da altri Stati membri.***

2. Fatto salvo l'art.39, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.

**Art. 39***Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari*

1. Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, paragrafo 1, e all'art. 10, gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'art. 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi:

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

2. In base al paragrafo 1, gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza. Al momento di notificare tali disposizioni alla Commissione, gli Stati membri forniscono elementi a prova del fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni.

**Art. 40***Latte e prodotti derivati dal latte*

Gli Stati membri possono adottare disposizioni che derogano all'art. 9, paragrafo 1, e all'art. 10, paragrafo 1, per il latte e i prodotti derivati dal latte presentati in bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

**Art. 41***Bevande alcoliche*

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'art. 16, paragrafo 4, gli Stati membri possono mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.

**Art. 42***Espressione della quantità netta*

In mancanza di disposizioni dell'Unione di cui all'art. 23, paragrafo 2, riguardanti l'espressione della quantità netta per alcuni alimenti in un modo diverso da quello previsto all'art. 23, paragrafo 1, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali adottate prima di .....<sup>(45)</sup>.

Entro ...<sup>(46)</sup>\*, gli Stati membri informano la Commissione di tali disposizioni. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri.

**Art. 43***Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppo o gruppi specifici di popolazione*

***In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'art.36, paragrafo 3, lettera c), gli Stati membri possono adottare misure nazionali relative all'indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione.***

***Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali misure.***

**Art. 44***Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati*

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
  - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
  - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.
2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragrafo 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.
3. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), e al paragrafo 2.

**Art. 45***Procedura di notifica*

1. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, gli Stati membri che ritengono necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti notificano previamente alla Commissione e agli altri Stati membri le disposizioni previste, precisando i motivi che le giustificano.
2. La Commissione consulta il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dall'art. 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n.178/2002, se ritiene tale consultazione utile o su richiesta di uno Stato membro. ***In tal caso, la Commissione garantisce la trasparenza del processo in parola per tutte le parti interessate.***
3. Lo Stato membro che ritenga necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti può adottare le disposizioni previste solo tre mesi dopo la notifica di cui al paragrafo 1, purché non abbia ricevuto un parere negativo dalla Commissione.
4. Se il parere della Commissione è negativo, prima della scadenza del termine di cui al paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione avvia la procedura ***di esame*** prevista all'art. 48, paragrafo 2, per stabilire se le disposizioni previste possano essere applicate, eventualmente mediante le modifiche appropriate.
5. La direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione<sup>(47)</sup>, non si applica alle disposizioni che rientrano nella procedura di notifica di cui al presente articolo.

**DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI****Art. 46***Modifiche degli allegati*

Per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della salute dei consumatori o dell'esigenza di informazione dei consumatori e fatte salve le disposizioni dell'art. 10, paragrafo 2, e dell'art. 21, paragrafo 2, relative alle modifiche degli allegati **II** e **III**, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'art. 51, gli allegati del presente regolamento.

**Art. 47***Periodo transitorio e data di applicazione delle misure di attuazione o degli atti delegati*

1. Fatto salvo il paragrafo 2 del presente articolo, nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento per l'adozione di misure **medianti atti di esecuzione** secondo la procedura **di esame** di cui all'art. 48, paragrafo 2, o mediante atti delegati conformemente **all'art. 51**, la Commissione:

- a) stabilisce un periodo transitorio appropriato per l'applicazione delle nuove misure, durante il quale gli alimenti la cui etichetta non è conforme alle nuove misure possono essere immessi sul mercato e dopo il quale gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare ad essere venduti sino ad esaurimento; e
- b) assicura che tali misure si applichino a decorrere dal 1 aprile di un anno civile.

2. Il paragrafo 1 non si applica nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure ivi previste è la protezione della salute umana.

**Art. 48***Comitato*

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, **istituito dall'art. 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n.178/2002. Tale comitato è un comitato ai sensi del regolamento (UE) n.182/2011.**

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, **si applica l'art.5 del regolamento (UE) n.182/2011.**

**Qualora il comitato non esprima alcun parere, la Commissione non adotta il progetto di atto di esecuzione e si applica l'art.5, paragrafo 4, terzo comma, del regolamento (UE) n.182/2011.**

**Art. 49***Modifiche del regolamento (CE) n.1924/2006*

All'art. 7 del regolamento (CE) n.1924/2006, il primo e il secondo comma sono sostituiti dai seguenti:

"L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria, ad eccezione della pubblicità generica. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'art.30, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. .../2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., relativo alla [fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori]\*(48). Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'art.30, paragrafo 2 del regolamento (UE) n. .../2011<sup>(49)</sup> +, la quantità di detta sostanza nutritiva è dichiarata in conformità degli articoli da 31 a 34 di tale regolamento.

La quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell'etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell'etichettatura nutrizionale ed è espressa a norma degli articoli 31, 32 e 33 del regolamento (UE) n. .../2011++. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate."

**Art. 50***Modifiche del regolamento (CE) n.1925/2006*

All'art. 7 del regolamento (CE) n.1925/2006, il paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

"3. L'etichettatura nutrizionale dei prodotti ai quali siano stati aggiunti vitamine e minerali e che sono disciplinati dal presente regolamento è obbligatoria. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'art. 30, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. .../2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., relativo [alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori] e nelle quantità totali di vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all'alimento\*(50)."

**Art. 51***Esercizio della delega*

1. Il potere di adottare atti delegati è conferito alla Commissione **alle condizioni stabilite nel presente articolo.**

**2. Il potere di adottare atti delegati** di cui **all'art. 9, paragrafo 3**, all'art.10, paragrafo 2, all'art.12, paragrafo 3, all'art.13, paragrafo 5, **all'art. 18, paragrafo 5**, all'art.19, paragrafo 2, all'art.21, paragrafo 2, all'art. 23, paragrafo 2, all'art.30, paragrafo 6, all'art.31, paragrafo2, all'art.36, paragrafo 4, e all'art.46 è conferito alla Commissione per un periodo **di cinque anni** a decorrere **dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.** La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere non oltre **nove mesi** prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è **tacitamente** prorogata per periodi di identica durata, **a meno che** il Parlamento europeo o il Consiglio **non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima del termine di ciascun periodo .**

**3. La delega di potere di cui all'art.9, paragrafo 3, all'art.10, paragrafo 2, all'art.12, paragrafo 3, all'art.13, paragrafo 5, all'art.18, paragrafo 5, all'art.19, paragrafo 2, all'art.21, paragrafo 2, all'art.23, paragrafo 2, all'art.30, paragrafo 6, all'art.31, paragrafo 2, all'art.36, paragrafo 4, e all'art.46 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega del potere ivi specificato. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.**

4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.

**5. Un atto delegato adottato conformemente all'art.9, paragrafo 3, all'art.10, paragrafo 2, all'art.12, paragrafo 3, all'art.13, paragrafo 5, all'art.18, paragrafo 5, all'art.19, paragrafo 2, all'art.21, paragrafo 2, all'art.23, paragrafo 2, all'art.30, paragrafo 6, all'art.31, paragrafo 2, all'art.36, paragrafo 4, e all'art.46 entra in vigore solo se il Parlamento europeo o il Consiglio non hanno sollevato obiezioni entro un termine di due mesi a decorrere dalla notifica del predetto atto al Parlamento europeo e al Consiglio o se, prima della scadenza del predetto termine, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno entrambi informato la Commissione della loro intenzione di non sollevare obiezioni. Detto termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.**

**Art. 52***Procedura d'urgenza*

1. Gli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo entrano in vigore immediatamente e si applicano finché non siano sollevate obiezioni conformemente al **paragrafo 2.** La notifica di un atto delegato al Parlamento europeo e al Consiglio illustra i motivi del ricorso alla procedura d'urgenza.

**2. Il Parlamento europeo o il Consiglio possono sollevare obiezioni a un atto delegato secondo la procedura di cui all'art.51, paragrafo 5. In tal caso, la Commissione abroga l'atto immediatamente a seguito della notifica della decisione con la quale il Parlamento europeo o il Consiglio hanno sollevato obiezioni.**





- (1) GU C 77 del 31.3.2009, pag. 81.
- (2) Posizione del Parlamento europeo del 16 giugno 2010 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea) e posizione del Consiglio in prima lettura del 21 febbraio 2011 (GU C 102 E del 2.4.2011, pag. 1). Posizione del Parlamento europeo del 6 luglio 2011.
- (3) GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.
- (4) GU L 149 dell'11.6.2005, pag. 22.
- (5) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.
- (6) GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.
- (7) GU L 113 del 30.4.1987, pag. 57.
- (8) GU L 69 del 16.3.1999, pag. 22.
- (9) GU L 191 del 19.7.2002, pag. 20.
- (10) GU L 97 dell'1.4.2004, pag. 44.
- (11) GU L 27 del 31.1.2008, pag. 12.
- (12) **GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.**
- (13) Regolamento (CE) n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine (GU L 204 dell'11.8.2000, pag.1).
- (14) Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag.47).
- (15) Regolamento (CE) n.1580/2007 della Commissione, del 21 dicembre 2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n.2200/96, (CE) n.2201/96 e (CE) n.1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli (GU L 350 del 31.12.2007, pag.1).
- (16) Regolamento (CE) n.104/2000 del Consiglio, del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (GU L 17 del 21.1.2000, pag.22).
- (17) Regolamento (CE) n.1760/2000.
- (18) Regolamento (CE) n.1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (GU L 155 del 14.6.2002, pag.27).
- (19) GU L 302 del 19.10.1992, pag.1.
- (20) GU L 253 del 11.10.1993, pag.1.
- (21) GU L 404 del 30.12.2006, pag.9.
- (22) **GU C 187 E del 24.7.2008, pag.160.**
- (23) **GU C 77 del 31.3.2009, pag.81.**
- (24) GU L 165 del 30.4.2004, pag.1.
- (25) GU L 404 del 30.12.2006, pag.26.
- (26) **GU L 55 del 28.2.2011, pag.13.**
- (27) GU L 139 del 30.4.2004, pag.1.
- (28) GU L 354 del 31.12.2008, pag.7.
- (29) GU L 354 del 31.12.2008, pag.16.
- (30) GU L 354 del 31.12.2008, pag.34.
- (31) OJ L 139 del 30.4.2004, p.55.
- (32) GU L 144 del 4.6.1997, pag.19.
- (33) GU L 376 del 27.12.2006, pag.21.
- (34) \* GU: inserire la data corrispondente a **tre anni** dall'entrata in vigore del presente regolamento.
- (35) GU L 93 del 31.3.2006, pag.1.
- (36) GU L 93 del 31.3.2006, pag.12.
- (37) \* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.
- (38) **\*\* GU: inserire la data corrispondente a due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.**
- (39) \*\*\* GU: inserire la data corrispondente a due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.
- (40) GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.
- (41) GU L 164 del 26.6.2009, pag. 45.
- (42) GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21.
- (43) **\* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.**
- (44) \* GU: inserire la data corrispondente a **sei anni** dall'entrata in vigore del presente regolamento.
- (45) \* GU: inserire la data corrispondente alla data dell'entrata in vigore del presente regolamento.
- (46) \*\* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (47) GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37.
- (48) + GU: inserire il numero, la data e gli estremi di pubblicazione del presente regolamento.
- (49) ++ GU: inserire il numero del presente regolamento.
- (50) + GU: inserire il numero, la data e gli estremi di pubblicazione del presente regolamento.
- (51) \* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (52) \* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (53) \*\* GU: inserire la data corrispondente a cinque anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (54) \*\*\* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (55) \*\*\*\* GU: inserire la data corrispondente a cinque anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (56) \*\*\*\*\* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (57) **GU L 314 dell'1.12.2009, pag. 10.**
- (58) \* GU: inserire la data corrispondente a tre anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (59) \*\* GU: inserire la data corrispondente a cinque anni dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

## ALLEGATO I

### DEFINIZIONI SPECIFICHE

di cui all'articolo 2, paragrafo 4

1. Per «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» s'intendono le informazioni che indicano :
  - a) il valore energetico; oppure
  - b) il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti soltanto :
    - grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),
    - carboidrati (zuccheri, polioli, amido),
    - sale
    - fibre
    - proteine
    - vitamine o sali minerali elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, quando sono presenti in quantità significative conformemente all'allegato XIII, parte A, punto 2;
2. «grassi»: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;
3. «acidi grassi saturi»: gli acidi grassi che non presentano doppi legami;
4. «acidi grassi trans»: gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans;
5. «acidi grassi monoinsaturi»: gli acidi grassi con doppio legame cis;
6. «acidi grassi polinsaturi»: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;
7. «carboidrati»: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli;
8. «zuccheri»: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;
9. «polioli»: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;
10. «proteine»: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula:  
$$\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25;$$
11. «sale»: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula:  $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5;$
12. «fibre»: i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie:
  - polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati,
  - polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati,
  - polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati;
13. «valore medio»: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.

## ALLEGATO II

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodestrine a base di grano 1;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato<sup>1</sup>;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio;
  - c) frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

## ALLEGATO III

## ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
1. Alimenti imballati in taluni gas	
1.1 Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n.1333/2008	«confezionato in atmosfera protettiva».
2. Alimenti contenenti edulcoranti	
2.1 Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n.1333/2008	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».
2.2 Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n.1333/2008	La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».
2.3 Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n.1333/2008	<b><i>L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina) » quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.</i></b>
2.4 Alimenti contenenti più del 10% di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n.1333/2008	«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».
3. Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	
3.1 Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro.	La dicitura «contiene liquirizia» va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione dell'alimento. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.2 Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	La dicitura «contiene liquirizia – evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.
3.3 Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcol <sup>(1)</sup> .	La dicitura «contiene liquirizia – evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta	
<p>4.1 Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- destinate ad essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o</li> <li>- che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.</li> </ul>	<p>La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e <b>l'allattamento</b> » figura nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.</p>
4.2 Alimenti diversi <b>dalle bevande</b> ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.	<p>La dicitura «<b>contiene</b> caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.</p>
5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo	
5.1 Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo	<p>(1) la dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento;</p> <p>(2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di alimento) va dichiarato nell'elenco degli ingredienti;</p> <p>(3) viene segnalato che l'alimento è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre il livello di colesterolo nel sangue;</p> <p>(4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;</p> <p>(5) viene segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni;</p> <p>(6) il prodotto deve recare l'indicazione che la sua assunzione va prevista nel quadro di una dieta varia e bilanciata, che comporti il consumo regolare di frutta e verdura così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;</p> <p>(7) nello stesso campo visivo recante la dicitura di cui al punto 3, occorre indicare che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli vegetali/stanoli vegetali aggiunti;</p> <p>(8) la porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato va definita (di preferenza in g o ml), con un'indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione</p>

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI
<b>6. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati</b>	
<b>6.1 Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce che sono stati congelati</b>	<b>la data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X, punto 3.</b>

(9) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

## ALLEGATO IV

### DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

Altezza della X



Legenda:

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della X
- 7 Corpo del carattere

## ALLEGATO V

### ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria<sup>(1)</sup>, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup>;
19. gli alimenti, **anche confezionati in maniera artigianale**, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

(2) GU L 66 del 13.3.1999, pag. 26.



## ALLEGATO VI

### DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

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

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «**ricongelato**», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «scongelato».

**Tale obbligo non si applica:**

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

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

3. Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti recano una delle seguenti indicazioni:

«irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CEE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti<sup>(1)</sup>.

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

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

**5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.**

**6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito. Un'analogia disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.**

**7. I prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata:**

**In bulgaro:** «*формовано месо*» e «*формована риба*» ;

**In ceco:** «*zformované maso*» e «*zformované rybí maso*»;

**In danese:** «*Sammensatte stykker af kød*» e «*Sammensatte stykker af fisk*»;

**In olandese:** «*samengesteld uit stukjes vlees*» e «*samengesteld uit stukjes vis*»;

**In inglese:** «*formed meat*» e «*formed fish*»;

**In estone:** «*liidetud liha*» e «*liidetud kala*»;

**In finlandese:** «*paloista yhdistetty liha*» e «*paloista yhdistetty kala*»;

**In francese:** «*viande reconstituée*» e «*poisson reconstitué*»;

**In tedesco:** «*aus Fleischstücken zusammengefügt*» e «*aus Fischstücken zusammengefügt*»;

**In greco:** «*μορφοποιημένο κρέας*» e «*μορφοποιημένο ψάρι*»;

*In ungherese: «darabokból újraformázott hús' e »darabokból újraformázott hal«;*

*In irlandese: «píosaí feola ceangailte» e «píosaí éisc ceangailte»;*

*In italiano: «carne ricomposta» e «pesce ricomposto»;*

*In lettone: «formēta gaļa» e «formēta zivs»;*

*In lituano: «Sudarytas(-a) iš mėsos gabalų. » e «Sudarytas(-a) iš žuvies gabalų »;*

*In maltese: «laħam rikostitwit» e «ħut rikostitwit»;*

*In polacco: «z połączonych kawałków mięsa» e «z połączonych kawałków ryby»;*

*In portoghese: «carne reconstituída'e »peixe reconstituído«;*

*In rumeno: «carne formată » e «carne de pește formată »;*

*In sloveno: «sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» e «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe»*

*In slovacco: «spájané alebo formované mäso» e «spájané alebo formované ryby»;*

*In spagnolo: «combinado de piezas de carne» e «combinado de piezas de pescado»;*

*In svedese: «sammanfogade bitar av kött» e «sammanfogade bitar av fisk».*

## PARTE B – REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE «CARNI MACINATE»

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(2)</sup>
- carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12 %
- carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15 %
- carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30 %	≤ 18 %
- carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15 %

2. Oltre ai requisiti posti dall'allegato III, sezione V, capitolo IV, del regolamento (CE) n.853/2004, l'etichettatura reca le seguenti diciture:

- «percentuale del tenore in materie grasse **inferiore a**»,
- «rapporto collagene/proteine della carne **inferiore a**».

3. Gli Stati membri possono autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate che non sono conformi ai criteri fissati al punto 1 della presente parte mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004.

## PARTE C – REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DEI BUDELLI DI SALSICCIA

**Quando un budello di salsiccia non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.**

(1) GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16.

(2) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina

## ALLEGATO VII

### INDICAZIONE E DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI

#### PARTE A - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

Categoria di ingredienti	Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5% del prodotto finito. Questa deroga non si applica <b>alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.</b>
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.
3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua	Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali «ingredienti del prodotto ricostituito» o «ingredienti del prodotto pronto al consumo».
4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «frutta», «ortaggi» o «funghi» seguita dalla dicitura «in proporzione variabile», immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.
5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo	Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come «in proporzione variabile».
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito	Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.
7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2% del prodotto finito	Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti enumerati nel presente allegato, parte C, né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati nell'allegato II.
<b>8. Oli raffinati di origine vegetale</b>	<b>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e eventualmente anche dalla dicitura «in</b>

	<p><i>proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti.</i></p> <p><i>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.</i></p>
9. Grassi raffinati di origine vegetale	<p><i>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «grassi vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale ed eventualmente anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, i grassi vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo dei grassi vegetali presenti.</i></p> <p><i>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.</i></p>

## PARTE B - INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DI UNA CATEGORIA PIUTTOSTO CHE CON UNA DENOMINAZIONE SPECIFICA

Fatto salvo l'articolo 21, gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di alimenti sottoelencate e che sono componenti di un altro alimento possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica.

Definizione della categoria di alimento	Designazione
1. Oli raffinati <i>di origine animale</i>	«Olio» accompagnato dall'aggettivo 'animale', oppure dall'indicazione dell'origine animale <b>specificata</b> . L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.
2. Grassi raffinati <i>di origine animale</i>	«Grasso» o «materia grassa», con l'aggiunta dell'aggettivo 'animale', oppure dall'indicazione dell'origine animale <b>specificata</b> . L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.
3. Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	«Farine», seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso
4. Amidi e fecole naturali e amidi e fecole modificati per via fisica o da enzimi	«Amido(i)/fecola(e)»
5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una precisa specie di pesce	«Pesce(i)»

Definizione della categoria di alimento	Designazione	
6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	«Formaggio(i)»	
7. Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto	«Spezia(e)» o «miscela di spezie»	
8. Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto	«Pianta(e) aromatica(che)» o «miscela di piante aromatiche»	
9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	«Gomma base»	
10. Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»	
11. Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»	
12. Destrosio anidro e monoidrato	«Destrosio»	
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	«Sciroppo di glucosio»	
14. Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele	«Proteine del latte»	
15. Burro di cacao di pressione o di torsione o raffinato	«Burro di cacao»	
16. Tutti i tipi di vino di cui all'allegato XV ter del regolamento (CE) n. 1234/2007	«Vino»	
17. I muscoli scheletrici <sup>(1)</sup> delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di...».	«carne(i) di...» e la(le) denominazione(i) <sup>(2)</sup> della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono)	
Specie	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(3)</sup>
Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25 %	25 %
suini	30 %	25 %
Volatili e conigli	15 %	10 %
Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di «carne(i) di...» sono rispettati, il tenore in «carne(i) di...» deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine «carne(i) di...», la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo. I prodotti coperti dalla definizione di «carni separate meccanicamente» sono esclusi dalla presente definizione.		

Definizione della categoria di alimento	Designazione
18. Tutti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di «carni separate meccanicamente».	«carni di... separate meccanicamente» e la denominazione o le denominazioni 2 della specie o delle specie animali da cui provengono

## PARTE C – INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DELLA CATEGORIA SEGUITA DALLA DENOMINAZIONE SPECIFICA O DAL NUMERO E

Fatto salvo l'articolo 21, gli additivi e gli enzimi alimentari diversi da quelli precisati all'articolo 20, lettera b), che appartengono a una delle categorie elencate nella presente parte sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di tale categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso di un ingrediente che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

- **Acidificanti**
- **Correttori di acidità**
- **Agenti antiagglomeranti**
- **Agenti antischiumogeni**
- **Antiossidanti**
- **Agenti di carica**
- **Coloranti**
- **Emulsionanti**
- **Sali di fusione <sup>(4)</sup>**
- **Agenti di resistenza**
- **Esaltatori di sapidità**
- **Agenti di trattamento della farina**
- **Agenti schiumogeni**
- **Gelificanti**
- **Agenti di rivestimento**
- **Umidificanti**
- **Amidi modificati <sup>(5)</sup>**
- **Conservanti**
- **Gas propulsore**
- **Agenti lievitanti**
- **Sequestranti**
- **Stabilizzanti**
- **Edulcoranti**
- **Addensanti**

(1) Il diaframma e i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici, mentre il cuore, la lingua, i muscoli della testa (diversi dai masseteri), del carpo, del tarso e della coda ne sono esclusi.

(2) Per l'etichettatura in inglese, la denominazione può essere sostituita dal nome generico dell'ingrediente per la specie animale interessata.

(3) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

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

(5) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

## ALLEGATO VIII

### INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:
  - a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:
    - i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5;
    - ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;
    - iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure
    - iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
  - b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; oppure
  - c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.
2. L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso:
  - a) di ingredienti o di categorie d'ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure
  - b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.
3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria d'ingredienti:
  - a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione; e
  - b) figura nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria d'ingredienti in questione.
4. In deroga al punto 3:
  - a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100%, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito;
  - b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;
  - c) la quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione;
  - d) quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.

## ALLEGATO IX

### INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA

1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:
    - a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;
    - b) la cui quantità netta è inferiore a 5 g o 5 ml; questa disposizione non si applica tuttavia nel caso delle spezie e delle piante aromatiche; oppure
    - c) che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.
  2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la quantità nominale, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.
  3. Quando un preimballaggio è costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è data indicando la quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale e il loro numero totale. Tali indicazioni non sono tuttavia obbligatorie quando il numero totale degli imballaggi individuali può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno e quando almeno un'indicazione della quantità netta contenuta in ciascun imballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.
  4. Quando un preimballaggio è costituito da due o più imballaggi individuali che non sono considerati come unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita indicando la quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali.
  5. Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassa.
- Ai sensi del presente punto, per «liquido di copertura» s'intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.



**ALLEGATO X****TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO**

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

- a) la data è preceduta dalle espressioni:
  - «da consumarsi preferibilmente entro il...» quando la data comporta l'indicazione del giorno;
  - «da consumarsi preferibilmente entro fine...», negli altri casi.
- b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
  - dalla data stessa; oppure
  - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

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

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

Tuttavia, per gli alimenti:

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

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

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

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

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

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

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;

d) **la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.**

**3. La data di congelamento o di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:**

- a) **è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;**
- b) **le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:**
- e) **dalla data stessa; oppure**
- f) **dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.**
- c) **la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.**

## ALLEGATO XI

### TIPI DI CARNI PER LE QUALI È OBBLIGATORIO INDICARE IL PAESE DI ORIGINE O IL LUOGO DI PROVENIENZA

Codici NC (Nomenclatura combinata 2010)	Descrizione
0203	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate
0204	Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate
Ex 0207	Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105

## ALLEGATO XII

### TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20°C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5% vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5% vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume;	0,3 % vol.

**ALLEGATO XIII****CONSUMI DI RIFERIMENTO****PARTE A – CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE E SALI MINERALI (ADULTI)**

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento

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

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande;
- il 7,5% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande; oppure
- il 15% dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

**PARTE B – CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)**

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
<b>Proteine</b>	<b>50 g</b>
Sale	6 g

## ALLEGATO XIV

### COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

#### COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

- carboidrati (ad esclusione dei polioli)	<b>17 kJ/g - 4 kcal/g</b>
- polioli	<b>10 kJ/g - 2,4 kcal/g</b>
- proteine	<b>17 kJ/g - 4 kcal/g</b>
- grassi	<b>37 kJ/g - 9 kcal/g</b>
- salatrim	<b>25 kJ/g - 6 kcal/g</b>
- alcol (etanolo)	<b>29 kJ/g - 7 kcal/g</b>
- acidi organici	<b>13 kJ/g - 3 kcal/g</b>
- fibre	<b>8 kJ/g - 2 kcal/g</b>
- eritritolo	<b>0 kJ/g - 0 kcal/g</b>

## ALLEGATO XV

### ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia (kilojoule - kJ) e kilocalorie - kcal)) e per la massa (grammi - g), milligrammi - mg) e microgrammi - µg)) e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	<b><i>kJ/kcal</i></b>
grassi	g
di cui:	
- <i>acidi grassi saturi</i>	g
- <i>acidi grassi monoinsaturi</i>	g
- <i>acidi grassi polinsaturi</i>	g
carboidrati	g
di cui:	
- <i>zuccheri</i>	g
- <i>polioli</i>	g
- <i>amido</i>	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1



**COM (2008) 40**
**2008/0028/COD**

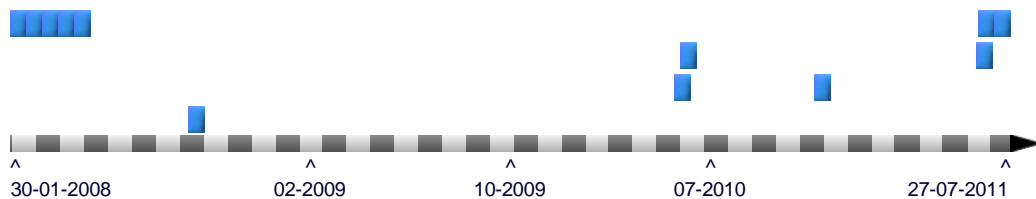
Proposta di REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori

Commissione europea

Parlamento europeo

Consiglio

Comitato economico e sociale europeo



Settori:

Base giuridica:

Commissione : Traité/CE/art 95

Procedura:

Commissione : Procedura di codecisione

Tipo d'atto:

Commissione : Proposta di regolamento

**30-01-2008**
**Adozione da parte della Commissione**

Metodo di decisione:

Procedimento orale

Destinatario

Comitato delle regioni

Capofila

DG Salute e tutela dei consumatori

Destinatario di atto ufficiale

Consiglio; Parlamento europeo






Consultazione obbligatoria

Comitato economico e sociale europeo

Capofila

Markos KYPRIANOU

Documenti:

-  [COM/2008/40/FINAL](#)
-  [Bollettino/2008/1/ 1.26.8](#)
-  [GU C/2008/202/ 8](#)
-  [CS/2008/6172/](#)
-  [IP/2008/112/](#)

Procedura:

Procedura di codecisione

Tipo d'atto:

Proposta di regolamento

Base giuridica:

Traité/CE/art 95

NUMERO CELEX

 [52008PC0040](#)
**30-01-2008**
**Complemento**

Documenti:

 [SEC/2008/94/](#)

NUMERO CELEX

 [52008SC0094](#)
**30-01-2008**
**Complemento**

Documenti:

 [SEC/2008/92/](#)

NUMERO CELEX

 [52008SC0092](#)
**30-01-2008**
**Complemento**

Documenti:

 [SEC/2008/93/](#)

NUMERO CELEX

 [52008SC0093](#)
**30-01-2008**
**Complemento**

Documenti:

 [SEC/2008/95/](#)

NUMERO CELEX

	 <a href="#">52008SC0095</a>	
<b>01-02-2008</b>		<b>Trasmissione al Consiglio</b>
<b>01-02-2008</b>		<b>Trasmissione al PE</b>
<b>18-09-2008</b>		<b>Parere CESE</b>
Relatore	José María ESPUNY MOYANO	
Documenti:	 <a href="#">CESE/2008/1519/</a>	
	 <a href="#">GU.C/2009/77/ 81</a>	
NUMERO CELEX	 <a href="#">52008AE1519</a>	
<b>01-12-2009</b>		<b>N.C.</b>
Documenti:	 <a href="#">COM/2009/665/FINAL</a>	
Base giuridica:	TFUE/art 114	
<b>08-06-2010</b>		<b>Discussioni al Consiglio</b>
Documenti:	 <a href="#">PRES/2010/156/</a>	
ODG DEL CONSIGLIO	PUNTO B ODG CONSIGLIO	
SESSIONE DEL CONSIGLIO	3019	
ARGOMENTO	OCCUPAZIONE, POLITICA SOCIALE, SALUTE E CONSUMATORI	
<b>16-06-2010</b>		<b>Parere PE prima lettura</b>
Decisione :	Approvazione con emendamenti	
Relatore	Renate SOMMER	
Responsabile	JOHN DALLI	
Capofila	JOHN DALLI	
Documenti:	 <a href="#">GU.C.E/2011/236/ 187</a>	
	 <a href="#">TA/2010/222/P7</a>	
NUMERO CELEX	 <a href="#">52011AP0222</a>	
<b>07-12-2010</b>		<b>Accordo politico Consiglio</b>
ODG DEL CONSIGLIO	PUNTO B ODG CONSIGLIO	
SESSIONE DEL CONSIGLIO	3053	
ARGOMENTO	OCCUPAZIONE, POLITICA SOCIALE, SALUTE E CONSUMATORI	
<b>21-02-2011</b>		<b>N.C.</b>
Documenti:	 <a href="#">PRES/2011/30/</a>	
	 <a href="#">GU.C.E/2011/102/ 1</a>	
<b>22-02-2011</b>		<b>N.C.</b>
Metodo di decisione:	Procedimento scritto	
Documenti:	 <a href="#">COM/2011/77/FINAL</a>	
	 <a href="#">GU.C/2011/94/ 12</a>	
<b>23-02-2011</b>		<b>N.C.</b>
<b>23-02-2011</b>		<b>N.C.</b>
<b>10-03-2011</b>		<b>N.C.</b>
Documenti:	 <a href="#">GU.C.E/2011/165/ 203</a>	
<b>24-06-2011</b>		<b>N.C.</b>
<b>06-07-2011</b>		<b>Parere PE 2a lettura</b>
Decisione :	Approvazione con emendamenti	
Relatore	Renate SOMMER	
Responsabile	JOHN DALLI	
Capofila	JOHN DALLI	
Documenti:	 <a href="#">TA/2011/324/P7</a>	
<b>06-07-2011</b>		<b>Posizione della Commissione sugli emendamenti del PE seconda lettura</b>
Osservazioni:	Impegno osservato dopo seconda lettura	

**27-07-2011**

**Adozione parere Commissione su emendamenti PE seconda lettura**

Decisione :

Parere senza modifica

Metodo di decisione:

Procedimento di delegazione orizzontale

Documenti:



[COM/2011/475/FINAL](#)

NUMERO CELEX



[52011PC0475](#)

Osservazioni:

Seguito parere PE seconda lettura

**27-07-2011**

**Trasmissione al Consiglio parere Commissione**

**27-07-2011**

**Trasmissione a PE parere Commissione**