

Regolamento (UE) N. 1169/2011	Normativa nazionale <i>(vedi nota al termine della tabella)</i>
<p>Art. 2 Definizioni «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;</p>	<p>109/92, art.1 Campo di applicazione 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 artt. 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;</p>
<p>Art. 2 Definizioni «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a 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, avvolta 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 <u>alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.</u></p>	<p>109/92, art.1 Campo di applicazione prodotto alimentare confezionato 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;</p>
<p><i>Le ultime righe fanno riferimento ai cosiddetti "preincartati" che il regolamento tratta nel successivo art. 44</i></p>	
<p>Art. 2 Definizioni «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; <u>i residui non sono considerati come ingredienti.</u></p>	<p>109/92, art.1 Campo di applicazione 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</p>
<p><i>Cari lettori di newsfood, abbiamo consultato alcuni "addetti ai lavori" per scoprire cosa si debba intendere per "residui". Le risposte sono state: residui di eventuali carry-over o coadiuvanti; residui di fitofarmaci e contaminanti. Giudicate voi.</i></p>	
<p>Art. 2 Definizioni «termine minimo di conservazione di un alimento»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;</p>	<p>109/92, art. 10 Termine minimo di conservazione Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione</p>
<p>Art. 7 Pratiche leali d'informazione Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare: a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione; b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede; c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive; <u>d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.</u> 2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.</p>	<p>109/92/art. 2 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari 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</p>

<p>3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo 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.</p> <p>4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:</p> <p>a) alla pubblicità;</p> <p>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.</p>	<p>anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari</p>
<p><i>Quanto previsto dalla lettera d) è illustrato nel successivo all. VI, parte A, punto 4</i></p>	
<p>Art. 8 Responsabilità</p> <p>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 a 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:</p> <p>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;</p> <p>b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.</p> <p>In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, <u>lettere a), f), g) e h)</u>, figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.</p>	<p>109/92, art. 14 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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, lett. a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione</p>
<p><i>a) denominazione dell'alimento, f) TMC o data di scadenza, g) condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego, h) nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA...; la novità è la lettera g).</i></p>	
<p>Art. 8 Responsabilità</p> <p>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 <u>paragrafo 2</u>.</p>	<p>109/92, art. 17 Prodotti non destinati al consumatore</p> <p>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, lett. a), c), e) ed h).</p> <p>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.</p> <p>2-bis. Ai prodotti di cui al comma 1 non si applicano le disposizioni di cui all'art. 3, comma 2.</p>
<p><i>Paragrafo 2: "Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore." Si tratta, ad esempio, di tutte quelle informazioni necessarie a redigere l'etichetta del prodotto finito, come ad esempio la presenza di allergeni.</i></p>	
<p>Art. 9 Elenco delle indicazioni obbligatorie</p> <p>Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:</p> <p>a) la denominazione dell'alimento;</p> <p>b) l'elenco degli ingredienti;</p> <p>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</p>	<p>109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati</p> <p>Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>a) la denominazione di vendita;</p> <p>b) l'elenco degli ingredienti;</p> <p>c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, <u>la quantità nominale</u>;</p> <p>d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di</p>

<p>di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;</p> <p>d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;</p> <p>e) la quantità netta dell'alimento;</p> <p>f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;</p> <p>g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;</p> <p>h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;</p> <p>i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;</p> <p>j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;</p> <p>k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;</p> <p><u>l) una dichiarazione nutrizionale.</u></p>	<p>prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;</p> <p>e) il nome o la ragione sociale o il <u>marchio depositato</u> e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE;</p> <p>f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;</p> <p>g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;</p> <p><u>h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;</u></p> <p>i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;</p> <p>l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;</p> <p>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.</p> <p>m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'art. 8.</p>
--	---

*Diviene obbligatoria la dichiarazione nutrizionale.
L'indicazione della quantità nominale rimane possibile in base all'all. X, punto 2.
Il marchio depositato non è più utilizzabile per indicare l'OSA
L'indicazione del lotto rimane obbligatoria, in forza della direttiva 1989/396/CEE
Viene esclusa la possibilità di identificare l'operatore col solo marchio registrato.*

<p>Art. 12 Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.</p>	<p>109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati 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.</p>
--	---

<p>Art. 12 Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'articolo 44.</p> <p>Art. 44 Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati 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, <u>a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;</u> b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi. 2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali 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.</p>	<p>109/92, art. 16 Vendita dei prodotti sfusi 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 D.P.R. 9.2.01, 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</p>
--	---

	<p>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.</p> <p>6. I prodotti dolciari confezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.</p> <p>7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lett. 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.</p>
--	---

Secondo il regolamento, l'unica indicazione obbligatoria riguarda l'eventuale presenza di allergeni. Per il resto, si rimanda a disposizioni nazionali. Da ricordare, peraltro, che la costante giurisprudenza nazionale ha affermato che, salvo per i prodotti confezionati su richiesta ed in presenza dell'acquirente, vige l'obbligo di etichettare secondo le regole dei prodotti confezionati. (vedi ["Confezionamento e preconfezionamento degli alimenti"](#) e ["Preconfezionato o preincartato, chi ha ragione?"](#))

Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie
 Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

2. Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV, è pari o superiore a 1,2 mm.

3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al paragrafo 2 è pari o superiore a 0,9 mm.

...

5. Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.

6. Il paragrafo 5 del presente articolo non si applica nei casi specificati all'articolo 16, paragrafi 1 e 2.

Art. 16 Omissione di alcune indicazioni obbligatorie

1. Nel caso di bottiglie di vetro destinate a 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'articolo 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 cm², sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), c), e) e f). Le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), sono fornite mediante altri mezzi o sono messe a disposizione del consumatore su sua richiesta.

109/92, art. 14 Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati

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.

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.

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 a 10 cm² 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.

Viene introdotto l'obbligo di rispettare determinate dimensioni dei caratteri e significativo contrasto tra scritta e sfondo (cfr. definizione di "leggibilità", art. 2).

L'obbligo di rispettare il campo visivo si riferisce a: denominazione dell'alimento, quantità e titolo alcolometrico (quando presente); quest'ultima indicazione sostituisce quella del TMC/scadenza, prevista dalla normativa nazionale. Aumentano le indicazioni previste per le bottiglie.

Art. 14 Vendita a distanza

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:

a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori;

b) tutte le indicazioni obbligatorie sono disponibili al momento della consegna.

...

3. Il paragrafo 1, lettera a), non si applica agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

109/92, 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.

Escludendo l'applicazione della lettera a), resta da definire in quale modo, per i distributori automatici, le indicazioni obbligatorie debbano essere disponibili, dato che viene esplicitamente escluso il supporto della vendita (cioè il distributore automatico stesso). D'altra parte anche la normativa nazionale prevede che le indicazioni siano poste sui prodotti e non sui dispositivi di distribuzione.

Art.15 Requisiti linguistici

1. Fatto salvo l'articolo 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.

109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati

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.

Art. 16 Omissione di alcune indicazioni obbligatorie

Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedono un elenco degli ingredienti o una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere b) e l), non sono obbligatorie per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

109/92, art. 7 Esenzione dall'indicazione degli ingredienti

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

...

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

Art. 17 Denominazione dell'alimento

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.

È ammesso l'uso 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'articolo 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

109/92, art. 4 Denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni della CE 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.

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.

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,

<p>denominazione dell'alimento.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Art. 18 Elenco degli ingredienti</p> <p>L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.</p> <p>Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, ...</p>	<p>109/92, art. 5 Ingredienti</p> <p>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".</p> <p>Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; ...</p>
<p>Art. 19 Omissione dell'elenco degli ingredienti</p> <p>Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:</p> <p>a) gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;</p> <p>b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;</p> <p>c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;</p> <p>d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;</p> <p>e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:</p> <p>i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure</p> <p>ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.</p>	<p>109/92, art. 7 Esenzione dall'indicazione degli ingredienti</p> <p>L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:</p> <p>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;</p> <p>b) negli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;</p> <p>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;</p> <p>d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;</p> <p>...</p> <p>f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.</p>
<p>Art. 20 Omissione dei costituenti di un prodotto alimentare dall'elenco degli ingredienti</p> <p>Fatto salvo l'articolo 21, nell'elenco degli ingredienti non è richiesta la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:</p> <p>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;</p> <p>b) gli additivi e gli enzimi alimentari:</p> <p>i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure</p> <p>ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;</p> <p>c) i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari,</p>	<p>109/92, art. 7 Esenzione dall'indicazione degli ingredienti</p> <p>Non sono considerati ingredienti:</p> <p>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;</p> <p>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 artt. 5, lett. g), e 22 della L. 30.4.62, n. 283;</p> <p>c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, 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</p>

<p>ma sono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie;</p> <p>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;</p> <p>e) l'acqua:</p> <p>i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o</p> <p>ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.</p>	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>...</p> <p>L'indicazione dell'acqua non è richiesta:</p> <p>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;</p> <p>b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;</p>
<p>Art. 21 Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</p> <p>Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:</p> <p>a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché</p> <p><u>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.</u></p> <p>In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.</p> <p>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.</p> <p>Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.</p>	<p>109/92, art. 5 Designazione degli aromi</p> <p>Gli ingredienti, elencati nell'All. 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.</p> <p>Le sostanze derivate da ingredienti elencati nell'All. 2, sez. 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.</p> <p>Gli ingredienti elencati all'All. 2, sez. III, devono figurare nell'etichettatura anche delle bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2 per cento in volume.</p> <p>L'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti o dei derivati di cui all'All. 2, sez. III, è preceduta dal termine "contiene", se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.</p>
<p><i>Il regolamento impone regole grafiche destinate a porre in evidenza la presenza di allergeni.</i></p>	
<p>Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti</p> <p>L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:</p> <p>a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;</p> <p>b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o</p> <p>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.</p>	<p>109/92, art. 8 Ingrediente caratterizzante evidenziato</p> <p>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:</p> <p>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;</p> <p>b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;</p> <p>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</p>

	confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.
<p>Art. 23 Quantità netta</p> <p>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:</p> <p>a) in unità di volume per i prodotti liquidi;</p> <p>b) in unità di massa per gli altri prodotti.</p> <p>Allegato IX Indicazione della quantità netta</p> <p>...</p> <p>2. Quando l'indicazione di un certo tipo di quantità (come ad esempio la <u>quantità nominale</u>, la quantità minima o la quantità media) è prevista da disposizioni dell'Unione o, in loro assenza, da disposizioni nazionali, <u>tale quantità è la quantità netta nel senso del presente regolamento.</u></p>	<p>109/92, art. 9 Quantità</p> <p>2. La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita dall'art. 2 del D.L. 3.7.76, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla L. 19.8.76, n. 614, dall'art. 2 della L. 25.10.78, n. 690, e dall'art. 2 del D.P.R. 26.5.80, n. 391.</p> <p>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.</p>
<p>Articolo 24 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento</p> <p>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.</p>	<p>109/92, art. 10-bis Data di scadenza</p> <p>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;</p>
<p>Articolo 25 Condizioni di conservazione o d'uso</p> <p>1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.</p>	<p>109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati</p> <p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>...</p> <p>i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;</p>
<p>Articolo 26 Paese d'origine o luogo di provenienza</p> <p>2. L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:</p> <p>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;</p>	<p>109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati</p> <p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>...</p> <p>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.</p>
<p>Articolo 27 Istruzioni per l'uso</p> <p>1. Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.</p>	<p>109/92, art. 3 Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati</p> <p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>...</p> <p>l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;</p>
<p>Articolo 31 Calcolo</p> <p>3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.</p> <p>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.</p> <p>4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:</p> <p>a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;</p> <p>b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure</p> <p>c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente</p>	<p>77/93, art. 6</p> <p>4. Le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano forniti sufficienti informazioni e modalità di preparazione</p> <p>9. I valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:</p> <p>a) alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore;</p> <p>b) al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati;</p> <p>c) ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati.</p>

stabiliti e accettati.	
Articolo 32 Espressione per 100 g o per 100 ml 2. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 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.	77/93, art. 6 2. I valori di cui al comma 1 devono essere riferiti a 100 g o a 100 ml. 5. I dati sulle vitamine e sui sali minerali devono inoltre essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata riportata nell'allegato riferite alle quantità specificate ai sensi dei commi 2 e 3.
Articolo 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'articolo 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:	77/93, art. 6 3. I dati di cui al comma 2 possono essere espressi per razione, se questa è quantificata sull'etichetta, o per porzione, a condizione che sia indicato il numero di porzioni contenute nella confezione.
Articolo 34 Presentazione 2. Le indicazioni di cui all'articolo 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.	77/93, art. 7 1. Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento le informazioni possono essere disposte su una o più righe.

L'articolo 49 del regolamento prevede una modifica ai primi due commi dell'art. 7 del regolamento (CE) n. 1924/2006. Di seguito il raffronto tra il testo pre-esistente e quello modificato:

Testo pre-esistente	Testo modificato
L'obbligo di fornire informazioni a norma della Dir. 90/496/CEE quando è formulata un'indicazione nutrizionale, e le relative modalità, si applicano mutatis mutandis allorché è formulata un'indicazione nutrizionale sulla salute, ad eccezione della pubblicità generica. Tuttavia, le informazioni da presentare sono costituite dalle informazioni del gruppo 2 [a) valore energetico, b) quantità di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio.] di cui all'art. 4, paragr. 1 della Dir. 90/496/CEE. Inoltre, secondo i casi, la quantità della sostanza cui fa riferimento un'indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura sull'etichettatura nutrizionale è indicata anche nello stesso campo visivo delle informazioni nutrizionali ed è espressa a norma dell'art. 6 della Dir. 90/496/CEE.	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'articolo 30, paragrafo 1 [a) valore energetico; b) grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale], del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori. Qualora sia formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute per una sostanza nutritiva di cui all'articolo 30, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011, 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. 1169/2011. Le unità di misura utilizzate per esprimere la quantità della sostanza sono appropriate alle singole sostanze interessate.

L'articolo 50 del regolamento prevede una modifica al paragrafo 3 dell'art. 7 del regolamento (CE) n. 1925/2006. Di seguito il raffronto tra il testo pre-esistente e quello modificato:

Testo pre-esistente	Testo modificato
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. 4, paragr. 1, gruppo 2[a) valore energetico, b) quantità di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio.], della Dir. 90/496/CEE e nelle quantità totali di	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'articolo 30, paragrafo 1[a) valore energetico; b) grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale], del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25

vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all'alimento.	ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari ai consumatori , e nelle quantità totali di vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all'alimento.
---	---

<i>Regolamento (UE) N. 1169/2011</i>	<i>Normativa nazionale *</i>
<p>ALLEGATO I DEFINIZIONI SPECIFICHE di cui all'articolo 2, paragrafo 4</p> <p>1. Per «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» s'intendono le informazioni che indicano:</p> <p>a) il valore energetico; oppure</p> <p>b) il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti soltanto:</p> <p>— grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),</p> <p>— carboidrati (zuccheri, polioli, amido),</p> <p>— sale,</p> <p>— fibre,</p> <p>— proteine,</p> <p>— 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;</p>	<p>77/93, art. 3</p> <p>1. Si intende per:</p> <p>a) etichettatura nutrizionale: una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti:</p> <p>1) le proteine;</p> <p>2) i carboidrati;</p> <p>3) i grassi;</p> <p>4) le fibre alimentari;</p> <p>5) il sodio;</p> <p>6) le vitamine e i sali minerali elencati nell'allegato e presenti in quantità significativa secondo quanto previsto nell'allegato stesso;</p>
<p>ALLEGATO I DEFINIZIONI SPECIFICHE di cui all'articolo 2, paragrafo 4</p> <p>2. «grassi»: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;</p> <p>3. «acidi grassi saturi»: gli acidi grassi che non presentano doppi legami;</p> <p>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;</p> <p>5. «acidi grassi monoinsaturi»: gli acidi grassi con doppio legame cis;</p> <p>6. «acidi grassi polinsaturi»: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;</p> <p>7. «carboidrati»: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli;</p> <p>8. «zuccheri»: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;</p> <p>9. «polioli»: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;</p> <p>10. «proteine»: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: $\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25$;</p> <p>11. «sale»: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5$;</p> <p>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:</p> <p>— polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati,</p> <p>— 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,</p> <p>— polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati;</p> <p>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.</p>	<p>77/93, art. 3</p> <p>c) proteine: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: $\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25$;</p> <p>d) carboidrati: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo compresi i polialcoli;</p> <p>e) zuccheri: tutti i mono e disaccaridi presenti in un alimento esclusi i polialcoli;</p> <p>f) grassi: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;</p> <p>g) acidi grassi saturi: gli acidi grassi che non presentano doppi legami;</p> <p>h) acidi grassi monoinsaturi: gli acidi grassi con un doppio legame cis;</p> <p>i) acidi grassi polinsaturi: gli acidi grassi con doppi legami cis, interrotti da gruppi metilenici;</p> <p>i-bis) salatrim: sostituto dei grassi a contenuto calorico ridotto;</p> <p>l) fibra alimentare: sostanza commestibile di origine vegetale che di norma non è idrolizzata dagli enzimi secreti dall'apparato digerente dell'uomo. La definizione della sostanza e se necessario i metodi di analisi figurano nell'All. II</p> <p>m) valore medio: il valore che rappresenta meglio la quantità di un nutriente contenuto in un dato alimento tenendo conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono farne variare il valore effettivo, ivi comprese le variazioni che subisce il prodotto nel corso della sua vita commerciale.</p>

Nel regolamento manca la definizione di "salatrim", sebbene per questa sostanza sia fornito il coefficiente di conversione. Presumibile dimenticanza, sino a prova contraria.

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 (1);
 - 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 (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 alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. 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 SO₂ 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.

109/92

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 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;
 - 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;
 - 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, 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;
 - 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 SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

ALLEGATO III ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

109/92

Sezione II ULTERIORI INDICAZIONI DA RIPORTARE NELLA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI	INDICAZIONI	TIPO O CATEGORIA DI PRODOTTI ALIMENTARI	INDICAZIONE OBBLIGATORIA
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».	a) Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti	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».	b) Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i	Con edulcorante/i Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del D. L.vo 27.1.92, n. 109
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».	c) Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti	Con zucchero ed edulcorante/i Tale indicazione segue la denominazione di vendita di cui all'art. 4 del D. L.vo 27.1.92, n. 109
2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.	d) Prodotti alimentari contenenti aspartame	Contiene una fonte di fenilalanina
2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.	«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»	e) Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%	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.	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
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.	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
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	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	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	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,

<p>a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2 % per volume di alcol (1).</p> <p>(1) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	<p>dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.</p>	<p>a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcool (1)</p> <p>(1) Tale livello si applica ai prodotti proposti pronti per il consumo o per la ricostituzione conformemente alle istruzioni del produttore</p>	<p>l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto</p>
<p>4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta</p>			
<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»: — destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o — che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.</p>	<p>La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» figura nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.</p>	<p>109/92, art. 7 Esenzione dall'indicazione degli ingredienti</p> <p>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".</p> <p>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'art. 14, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml.</p> <p>3-quinquies. 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".</p>	
<p>4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici</p>	<p>La dicitura «contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza» figura nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina è espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero sull'etichettatura.</p>		
<p>ALLEGATO VI DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO</p> <p>PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</p> <p>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</p> <p>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/CE 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</p>		<p>109/92, art. 4* Denominazione di vendita</p> <p>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.</p> <p>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".</p>	
<p><i>* Da notare che il regolamento non comprende un elemento tipicamente "nazionale":</i></p> <p>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.</p>			
<p>ALLEGATO VII INDICAZIONE E DESIGNAZIONE</p>			

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 alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.	109/92, art. 5 Ingredienti 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.
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.	109/92, art. 5 Ingredienti 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.
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».	109/92, art. 5 Ingredienti 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".
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» seguiti dalla dicitura «in proporzione variabile», immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.	109/92, art. 5 Ingredienti 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.
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».	109/92, art. 5 Ingredienti 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".
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito	Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.	109/92, art. 5 Ingredienti 10-bis. Gli ingredienti, che costituiscono meno del 2 per cento nel prodotto finito, possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti
7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati	Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene	109/92, art. 5 Ingredienti 10-ter. Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un

<p>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</p>	<p>... 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.</p>	<p>prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, purché costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati nell'Al. 2, sez. 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.</p>	
		<p>109/92, all. 1 CATEGORIE DI INGREDIENTI CHE RIENTRANO NELLA COMPOSIZIONE DI UN ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO</p>	
<p>8. Oli raffinati di origine vegetale</p>	<p>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «oli vegetali», <u>immediatamente seguita</u> da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.</p>	<p>Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva</p>	<p>"Olio", completata: - o dall'aggettivo qualificativo "vegetale" o "animale" a seconda dei casi <u>ovvero</u> dall'indicazione dell'origine specifica vegetale od animale. L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato</p>
<p>9. Grassi raffinati di origine vegetale</p>	<p>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «grassi vegetali», <u>immediatamente seguita</u> 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. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.</p>	<p>Grassi raffinati</p>	<p>"Grasso" o "materia grassa" , completata dal qualificativo "vegetale" o "animale", a seconda dei casi <u>ovvero</u> dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato</p>
<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.</p>		<p>109/92, all. 1 CATEGORIE DI INGREDIENTI CHE RIENTRANO NELLA COMPOSIZIONE DI UN ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO</p>	
<p>Definizione della categoria di</p>	<p>Designazione</p>	<p>Definizione</p>	<p>Designazione</p>

alimento			
1. Oli raffinati di origine animale	«Olio» accompagnato dall'aggettivo «animale», oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.	Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva	"Olio", completata: - o dall'aggettivo qualificativo "vegetale" o "animale" a seconda dei casi <u>ovvero</u> dall'indicazione dell'origine specifica vegetale od animale. L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato.
2. Grassi raffinati di origine animale	«Grasso» o «materia grassa», con l'aggiunta dell'aggettivo «animale», oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.	Grassi raffinati	"Grasso" o "materia grassa", completata dal qualificativo "vegetale" o "animale", a seconda dei casi <u>ovvero</u> dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo "idrogenato" deve accompagnare la menzione 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.	Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	"Farina" 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)»	Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica	"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)»	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)"
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)»	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)"
7. Tutte le spezie che non superino il 2 % in peso del prodotto	«Spezia(e)» o «miscela di spezie»	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»	Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto	"Pianta (e) aromatica(e) o miscela di piante aromatiche"
9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	«Gomma base»	Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	"Gomma base"
10. Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»	Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»
11. Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»	Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»
12. Destrosio anidro e monoidrato	«Destrosio»	Destrosio anidro e monoidrato	«Destrosio»
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	«Sciroppo di glucosio»	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»	Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati, 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»	Burro di cacao di pressione, di torsione o raffinato	"Burro di cacao"		
16. Tutti i tipi di vino di cui all'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio	«Vino»	Tutti i tipi di vino quali definiti nel Reg. 822/87/CE del Consiglio	"Vino"		
17. I muscoli scheletrici [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] 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.	«carne(i) di ...» e la(le) denominazione(i) (Per l'etichettatura in inglese, la denominazione può essere sostituita dal nome generico dell'ingrediente per la specie animale interessata) della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).	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 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.	Carne (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie		
Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di ...».		1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:			
Specie	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene / proteine della carne (1)	Specie animale	Grasso (%)	Tessuto connettivo (%)
Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25 %	25 %	Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30 %	25 %	Suini	30	25
Volatili e conigli	15 %	10 %	Volatili e conigli	15 %	10 %
(1) 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		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.			
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.		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. 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.			
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.		109/92, Allegato 2 INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE			
Acidificanti	Agenti schiumogeni *	Acidificanti	(manca)		

Correttori di acidità	Gelificanti	Correttori di acidità	Gelificanti
Agenti antiagglomeranti	Agenti di rivestimento	Antiagglomeranti	Agenti di rivestimento
Agenti antischiumogeni	Umidificanti	Antischiumogeni	Umidificanti
Antiossidanti	Amidi modificati (2)	Antiossidanti	Amidi modificati (1)
Agenti di carica	Conservanti	Agenti di carica	Conservanti
Coloranti	Gas propulsore	Coloranti	Gas propulsore
Emulsionanti	Agenti lievitanti	Emulsionanti	Agenti lievitanti
Sali di fusione (1)	Sequestranti *	Sali di fusione (2)	(manca)
Agenti di resistenza	Stabilizzanti	Agenti di resistenza	Stabilizzanti
Esaltatori di sapidità	Edulcoranti	Esaltatori di sapidità	Edulcoranti
Agenti di trattamento della farina	Addensanti	Agenti di trattamento della farina	Addensanti
(1) Soltanto per i formaggi fusi e i prodotti a base di formaggio fuso. (2) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.		(1) Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE (2) Soltanto per i formaggi fusi ed i prodotti a base di formaggio fuso	
<p><i>Vengono incluse due nuove categorie:</i> <i>Sequestranti: sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici</i> <i>Agenti schiumogeni: sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.</i></p>			
<p>PARTE D — DESIGNAZIONE DEGLI AROMI NELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI 1. Gli aromi sono designati con i termini: — «aroma(i)» oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettere b), c), d), e), f), g) e h), del regolamento (CE) n. 1334/2008, 2. Il termine «naturale» per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1334/2008. 3. La chinina e/o la caffeina che sono utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento sono designate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine «aroma(i)».</p>		<p>109/92, art.6 Designazione egli 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. 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".</p>	
<p>Parte E — DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI COMPOSTI 1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti. 2. Fatto salvo l'articolo 21, l'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio: a) quando la composizione dell'ingrediente composto è definita nel quadro di disposizioni vigenti dell'Unione e nella misura in cui l'ingrediente composto interviene per meno del 2 % nel prodotto finito; tuttavia, tale disposizione non si applica agli additivi alimentari, fatto salvo l'articolo 20, lettere da a) a d); b) per gli ingredienti composti che consistono in miscele di spezie e/o di piante aromatiche che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito, ad eccezione degli additivi alimentari, fatto salvo l'articolo 20, lettere da a) a d); oppure c) quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni dell'Unione.</p>		<p>109/92, art. 5 Ingredienti 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 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'art. 7, comma 1; b) se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'art. 7, comma 1; c) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.</p>	
ALLEGATO VIII INDICAZIONE QUANTITATIVA		109/92, art. 8 Ingrediente caratterizzante evidenziato	

<p>DEGLI INGREDIENTI</p> <p>1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:</p> <p>a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:</p> <p>i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5;</p> <p>ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;</p> <p>iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure</p> <p>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;</p> <p>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</p> <p>c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.</p> <p>2. L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso:</p> <p>a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure</p> <p>b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.</p> <p>3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti:</p> <p>a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione; e</p> <p>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 di ingredienti in questione.</p> <p>4. In deroga al punto 3:</p> <p>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;</p> <p>b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:</p> <p>a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:</p> <p>1) la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'art. 9, comma 7;</p> <p>2) la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;</p> <p>3) che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;</p> <p>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;</p> <p>b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;</p> <p>c) nei casi di cui all'art. 5, commi 8 e 9.</p> <p>c-bis) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i o "con zucchero/i ed edulcorante accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'All. 2, sez. II;</p> <p>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 D. L.vo 16.2.93, n. 77;</p> <p>3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5-ter. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>ALLEGATO IX INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA</p> <p>1. L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria per gli alimenti:</p> <p>a) che sono soggetti a notevoli perdite del loro volume o</p>	<p>109/92, art. 9 Quantità</p> <p>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 ai consumatori.</p>

<p>della loro massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente;</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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» si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.</p>	<p>8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:*</p> <p>c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.</p> <p>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;</p> <p>2. La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita dall'art. 2 del D.L. 3.7.76, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla L. 19.8.76, n. 614, dall'art. 2 della L. 25.10.78, n. 690, e dall'art. 2 del D.P.R. 26.5.80, n. 391.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.*</p> <p>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:</p> <p>a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;</p> <p>b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;</p> <p>c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;</p> <p>d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.</p>
<p><i>* Da notare che il regolamento non comprende due elementi tipicamente "nazionali":</i></p> <p><i>(comma 6): per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.</i></p> <p><i>(comma 8): b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;</i></p>	
<p>ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO</p> <p>1. Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:</p> <p>a) la data è preceduta dalle espressioni:</p> <p>— «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,</p> <p>— «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;</p> <p>b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:</p> <p>— dalla data stessa, oppure</p> <p>— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta</p> <p>Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il</p>	<p>109/92, art. 10 Termine minimo di conservazione</p> <p>...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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p>

<p>periodo specificato;</p> <p>c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.</p> <p>Tuttavia, per gli alimenti:</p> <p>— conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,</p> <p>— conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,</p> <p>— conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;</p> <p>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:</p> <p>— degli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,</p> <p>— 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,</p> <p>— delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,</p> <p>— dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,</p> <p>— degli aceti,</p> <p>— del sale da cucina,</p> <p>— degli zuccheri allo stato solido,</p> <p>— dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,</p> <p>— delle gomme da masticare e prodotti analoghi.</p>	<p>a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;</p> <p>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;</p> <p>c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.</p> <p>5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:</p> <p>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;</p> <p>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 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;</p> <p>c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;</p> <p>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;</p> <p>e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;</p> <p>f) gli aceti;</p> <p>g) il sale da cucina;</p> <p>h) gli zuccheri allo stato solido;</p> <p>i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;</p> <p>l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;</p> <p>m) i gelati monodose.</p>					
<p>ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO</p> <p>2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:</p> <p>a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;</p> <p>b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:</p> <p>— dalla data stessa, oppure</p> <p>— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.</p> <p>Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;</p> <p>c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;</p>	<p>109/92, art. 10-bis Data di scadenza</p> <p>...essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.</p> <p>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.</p>					
<p>ALLEGATO XII TITOLO ALCOLOMETRICO</p> <p>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.».</p> <p>Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.</p> <p>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.</p>	<p>109/92, art. 12 Titolo alcolometrico</p> <p>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 volume del prodotto considerato a quella temperatura.</p> <p>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 "alcohol" o dalla sua abbreviazione "alc.".</p> <p>3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:</p>					
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="153 1993 475 2033">Descrizione delle bevande</th> <th data-bbox="475 1993 794 2033">Tolleranza positiva o negativa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="153 2038 475 2128">1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5</td> <td data-bbox="475 2038 794 2128">0,5 % vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa	1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5	0,5 % vol.	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="801 1993 1436 2128">a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande</td> </tr> </tbody> </table>	a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande
Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa					
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5	0,5 % vol.					
a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande						

% vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;				della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;			
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.			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;			
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.			c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;			
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.	0,3 % vol.			d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lett. a), b) e c).			
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				77/93 ALLEGATO I Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relative razioni giornaliere raccomandate (RDA)			
Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800	Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800	Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700	Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375	Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14	Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10	Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1	Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2	Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5	Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoruro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55	Folacina (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40	Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50	Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150	Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2000			Potassio (mg)	2000		
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.				Di norma, per decidere se una quantità é significativa su per ogni 100 g o 100 ml o per ogni confezione, e questa contiene un'unica porzione, si prende come riferimento il 15% della dose raccomandata nel presente allegato.			
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:				77/93, art. 5 Il valore energetico è calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:			
- carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g – 4 kcal/g			a) carboidrati, ad esclusione dei polialcoli	4 kcal/g-17 kJ/g;		
- polioli	10 kJ/g – 2,4 kcal/g			b) polialcoli	2,4 kcal/g - 10 kJ/g;		

- proteine	17 kJ/g – 4 kcal/g	c) proteine 4 kcal/g - 17 kJ/g; d) grassi 9 kcal/g - 37 kJ/g; e) alcool (etanolo) 7 kcal/g - 29 kJ/g; f) acidi organici 3 kcal/g - 13 kJ/g. g) salatrim 6 kcal/g-25kJ/g h) fibre alimentari 2 kcal/g - 8kJ/g i) eritritolo 0 kcal/g - 0 kJg
- grassi	37 kJ/g – 9 kcal/g	
- salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g	
- alcool (etanolo)	29 kJ/g – 7 kcal/g	
- acidi organici	13 kJ/g – 3 kcal/g	
- fibre	8 kJ/g – 2 kcal/g	
- eritritolo	0 kJ/g – 0 kcal/g	
ALLEGATO XV ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		77/93, art. 4
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:		2. L'etichettatura nutrizionale comporta l'elencazione, nell'ordine, delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, di carboidrati e di grassi oppure quella del valore energetico e della quantità di proteine, di carboidrati, di zuccheri, di grassi, di acidi saturi, di fibre alimentari e di sodio.
energia	kJ/kcal	77/93, art. 6
grassi	g	1. Il valore energetico ed il tenore dei nutrienti o i loro componenti devono essere espressi numericamente. Le unità di misura da usare sono le seguenti:
di cui:		a) valore energetico, kcal e kJ;
- acidi grassi saturi	g	b) proteine, grammi (g);
- acidi grassi monoinsaturi	g	c) carboidrati, grammi (g);
- acidi grassi polinsaturi	g	d) grassi, eccettuato il colesterolo, grammi (g);
carboidrati	g	e) fibre alimentari, grammi (g);
di cui:		f) sodio, grammi (g);
- zuccheri	g	g) colesterolo, milligrammi (mg)
- polioli	g	h) vitamine e sali minerali, le unità di misura specificate nell'allegato
- amido	g	7. Nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, gli alcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente la dichiarazione del tenore di carboidrati che segue:
fibre	g	a) carboidrati g,
proteine	g	di cui:
sale	g	1) zuccheri g;
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1	2) polialcoli g;
		3) amido g.
		8. L'indicazione della quantità, del tipo di acidi grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali come segue:
		a) grassi g,
		di cui:
		1) saturi g;
		2) monoinsaturi g;
		3) polinsaturi g;
		4) colesterolo mg.
<i>Per quanto riguarda il colesterolo, esiste comunque la possibilità di menzionarlo nella dichiarazione nutrizionale, qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 7 del regolamento (CE) n. 1924/2006 (cfr. art. 49 del regolamento)</i>		

Normativa nazionale:

Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Decreto legislativo n. 77 del 16 febbraio 1993 Attuazione della direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari