

## REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114,

vista la proposta della Commissione europea,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo <sup>(1)</sup>,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria <sup>(2)</sup>,

considerando quanto segue:

(1) L'articolo 169 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) stabilisce che l'Unione deve contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori mediante gli strumenti che adotta in virtù dell'articolo 114.

(2) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici.

(3) Per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano. Le scelte dei consumatori possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

(4) Ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare <sup>(3)</sup>, la legislazione alimentare si prefigge, quale principio generale, di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

(5) La direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno <sup>(4)</sup>, disciplina taluni aspetti della fornitura d'informazioni ai consumatori al fine specifico di prevenire azioni ingannevoli e omissioni di informazioni. I principi generali sulle pratiche commerciali sleali dovrebbero essere integrati da norme specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

(6) Nella direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità <sup>(5)</sup>, si stabiliscono norme dell'Unione sull'etichettatura dei prodotti alimentari applicabili a tutti gli alimenti. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1978 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(7) La direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari <sup>(6)</sup>, stabilisce norme sul contenuto e la presentazione delle informazioni sulle proprietà nutritive negli alimenti preimballati. Secondo tali norme, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive è volontario, a meno che non sia inserita una dichiarazione nutrizionale in rapporto con l'alimento. Le disposizioni previste da tale direttiva risalgono per la maggior parte al 1990 e dovrebbero pertanto essere aggiornate.

(8) I requisiti generali di etichettatura sono integrati da una serie di disposizioni applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti. Vi sono inoltre diverse norme specifiche applicabili a specifici alimenti.

<sup>(1)</sup> GU C 77 del 31.3.2009, pag. 81.

<sup>(2)</sup> Posizione del Parlamento europeo del 16 giugno 2010 (GU C 236 E del 12.8.2011, pag. 187) e posizione del Consiglio in prima lettura del 21 febbraio 2011 (GU C 102 E del 2.4.2011, pag. 1). Posizione del Parlamento europeo del 6 luglio 2011 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 29 settembre 2011.

<sup>(3)</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU L 149 dell'11.6.2005, pag. 22.

<sup>(5)</sup> GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

<sup>(6)</sup> GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

- (9) Anche se gli obiettivi originari e i principali componenti dell'attuale legislazione sull'etichettatura continuano a essere validi, è necessario che essa sia razionalizzata al fine di agevolarne il rispetto e aumentare la chiarezza per le parti interessate, modernizzandola allo scopo di tenere conto dei nuovi sviluppi nel settore delle informazioni sugli alimenti. Il presente regolamento gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, imponendo un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.
- (10) Il grande pubblico è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 — Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi. La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli. Le campagne di educazione e informazione sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori.
- (11) Al fine di rafforzare la certezza giuridica e garantire un'applicazione razionale e coerente, è opportuno abrogare le direttive 90/496/CEE e 2000/13/CE e sostituirle con un unico regolamento in grado di garantire la sicurezza per i consumatori e gli altri soggetti interessati, riducendo al tempo stesso gli oneri amministrativi.
- (12) A fini di chiarezza, è opportuno abrogare e inserire nel presente regolamento altri atti orizzontali, in particolare la direttiva 87/250/CEE della Commissione, del 15 aprile 1987, relativa all'indicazione del titolo alcolometrico volumico nell'etichettatura di bevande alcoliche destinate al consumatore finale<sup>(1)</sup>, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, dell'8 marzo 1999, che introduce deroghe alle disposizioni di cui all'articolo 7 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti alimentari<sup>(2)</sup>, la direttiva 2002/67/CE della Commissione, del 18 luglio 2002, relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina<sup>(3)</sup>, il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, del 31 marzo 2004, relativo all'etichettatura di prodotti e ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo<sup>(4)</sup>, e la direttiva 2008/5/CE della Commissione, del 30 gennaio 2008, relativa alla specificazione sull'etichetta di alcuni prodotti alimentari di altre indicazioni obbligatorie oltre a quelle previste dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(5)</sup>.
- (13) È necessario stabilire definizioni, principi, requisiti e procedimenti comuni per determinare un quadro di riferimento chiaro e una base comune per le disposizioni dell'Unione e nazionali che disciplinano il settore delle informazioni sugli alimenti.
- (14) Per seguire un approccio completo ed evolutivo in relazione alle informazioni fornite ai consumatori sugli alimenti che essi consumano, si dovrebbe stabilire un'ampia definizione della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che comprenda norme generali e specifiche, nonché un'ampia definizione delle informazioni sugli alimenti che comprenda le informazioni fornite utilizzando anche mezzi diversi dall'etichetta.
- (15) Le norme dell'Unione dovrebbero applicarsi unicamente alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione. Operazioni quali la manipolazione e la consegna di alimenti, il servizio di pasti e la vendita di alimenti da parte di privati, per esempio in occasione di vendite di beneficenza, fiere o riunioni locali, non dovrebbero rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento.
- (16) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe offrire una flessibilità sufficiente per mantenersi aggiornata sulle nuove esigenze dei consumatori in materia d'informazione e garantire l'equilibrio tra la protezione del mercato interno e le differenze nella percezione dei consumatori degli Stati membri.
- (17) La considerazione principale per richiedere informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe essere quella di consentire ai consumatori di identificare e di fare un uso adeguato di un alimento e di effettuare scelte adatte alle esigenze dietetiche individuali. A tal fine, gli operatori del settore alimentare dovrebbero agevolare l'accessibilità di tali informazioni alle persone con menomazioni visive.
- (18) Affinché la normativa in materia di informazioni sugli alimenti possa adattarsi alle mutevoli necessità dei consumatori per quanto riguarda tali informazioni, qualunque considerazione sulla necessità di informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbe anche tenere conto dell'interesse ampiamente dimostrato dalla maggioranza dei consumatori a che siano fornite determinate informazioni.
- (19) Tuttavia, dovrebbero essere stabiliti nuovi requisiti obbligatori in materia di informazioni sugli alimenti solo ove necessario, conformemente ai principi di sussidiarietà, proporzionalità e sostenibilità.

<sup>(1)</sup> GU L 113 del 30.4.1987, pag. 57.

<sup>(2)</sup> GU L 69 del 16.3.1999, pag. 22.

<sup>(3)</sup> GU L 191 del 19.7.2002, pag. 20.

<sup>(4)</sup> GU L 97 dell'1.4.2004, pag. 44.

<sup>(5)</sup> GU L 27 del 31.1.2008, pag. 12.

- (20) La normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe proibire l'utilizzo di informazioni che possono indurre in errore il consumatore, in particolare circa le caratteristiche dell'alimento, i suoi effetti o le sue proprietà, o attribuire proprietà medicinali agli alimenti. Per essere efficace, tale divieto dovrebbe applicarsi anche alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti.
- (21) Per evitare la frammentazione delle norme relative alla responsabilità degli operatori del settore alimentare in relazione alle informazioni sugli alimenti, è opportuno chiarire le responsabilità di tali operatori in questo ambito. Tale chiarimento dovrebbe essere conforme agli obblighi nei confronti del consumatore di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 178/2002.
- (22) Dovrebbe essere elaborato un elenco di tutte le informazioni obbligatorie che, in linea di principio, dovrebbero essere fornite per tutti gli alimenti destinati al consumatore finale e alle collettività. Tale elenco dovrebbe mantenere le informazioni già richieste conformemente alla legislazione vigente dell'Unione, che sono generalmente considerate come un prezioso *acquis* per l'informazione destinata ai consumatori.
- (23) Per tenere conto dei cambiamenti e dei progressi nel settore delle informazioni sugli alimenti, si dovrebbe autorizzare la Commissione a consentire che alcune indicazioni siano rese disponibili attraverso mezzi alternativi. La consultazione delle parti interessate dovrebbe facilitare modifiche tempestive e mirate dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti.
- (24) Determinati ingredienti o altre sostanze o prodotti (quali i coadiuvanti tecnologici), quando sono utilizzati nella produzione di alimenti e vi permangono, possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone e alcune di queste allergie o intolleranze costituiscono un pericolo per la salute delle persone colpite. È importante fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza.
- (25) Per informare i consumatori circa la presenza di nanomateriali ingegnerizzati negli alimenti è opportuno elaborare una definizione di nanomateriali ingegnerizzati. Alla luce della possibilità che gli alimenti contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati possano rappresentare un nuovo alimento, il quadro giuridico appropriato per tale definizione dovrebbe essere considerato nel contesto della prossima revisione del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari <sup>(1)</sup>.
- (26) Le etichette alimentari dovrebbero essere chiare e comprensibili per aiutare i consumatori che intendono effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli. Gli studi dimostrano che la buona leggibilità costituisce un elemento importante per far sì che l'informazione contenuta nell'etichetta possa influenzare al massimo il pubblico e che le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali dell'insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari. Pertanto, per tener conto di tutti gli aspetti relativi alla leggibilità, compresi carattere, colore e contrasto, è opportuno sviluppare un approccio globale.
- (27) Al fine di garantire la disponibilità di informazioni sugli alimenti, è necessario prendere in considerazione tutte le forme in cui gli alimenti sono forniti ai consumatori, compresa la vendita di alimenti mediante tecniche di comunicazione a distanza. Anche se è evidente che qualunque alimento fornito mediante la vendita a distanza dovrebbe rispettare gli stessi requisiti di informazione degli alimenti venduti nei negozi, è necessario chiarire che, in tali casi, le informazioni obbligatorie sugli alimenti dovrebbero essere disponibili anche prima che sia effettuato l'acquisto.
- (28) Nel corso degli ultimi decenni la tecnologia per congelare gli alimenti ha compiuto progressi rilevanti ed è diventata di uso comune, migliorando la circolazione dei beni nel mercato interno dell'Unione e riducendo i rischi in materia di sicurezza alimentare. Tuttavia il congelamento e il successivo scongelamento di taluni alimenti, specialmente prodotti a base di carne e pesce, limitano le utilizzazioni successive e possono avere effetti sulla sicurezza e sulle caratteristiche organolettiche e fisiche dell'alimento. In altri prodotti, specialmente il burro, il congelamento non presenta invece simili effetti. Di conseguenza il consumatore finale dovrebbe essere informato correttamente sul fatto che si tratta di un prodotto congelato.
- (29) Le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza possa indurre in errore i consumatori per quanto riguarda il reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto. In tutti i casi, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dovrebbe essere fornita in modo tale da non trarre in inganno il consumatore e sulla base di criteri chiaramente definiti in grado di garantire condizioni eque di concorrenza per l'industria e di far sì che i consumatori comprendano meglio le informazioni relative al paese d'origine e al luogo di provenienza degli alimenti. Tali criteri non dovrebbero applicarsi a indicatori collegati al nome o all'indirizzo dell'operatore del settore alimentare.
- (30) In alcuni casi gli operatori del settore alimentare potrebbero scegliere di indicare su base volontaria l'origine di un alimento per richiamare l'attenzione dei consumatori sulle qualità del loro prodotto. Anche tali indicazioni dovrebbero essere conformi a criteri armonizzati.

<sup>(1)</sup> GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

- (31) Come conseguenza della crisi dell'encefalopatia spongiforme bovina, l'indicazione dell'origine è attualmente obbligatoria per le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine all'interno dell'Unione <sup>(1)</sup> e ha creato aspettative nei consumatori. La valutazione d'impatto effettuata dalla Commissione conferma che l'origine delle carni sembra essere la preoccupazione principale dei consumatori. Vi sono altre carni di cui si fa ampio consumo nell'Unione, quali le carni di animali della specie suina, ovina, caprina e le carni di volatili. Pertanto è opportuno imporre la dichiarazione obbligatoria dell'origine per tali prodotti. I requisiti specifici relativi all'origine potrebbero essere diversi da un tipo di carni all'altro a seconda delle caratteristiche delle specie animali. È opportuno prevedere, tramite norme di attuazione, l'istituzione di requisiti obbligatori che potrebbero variare da un tipo di carni all'altro tenendo conto del principio di proporzionalità e degli oneri amministrativi per gli operatori del settore alimentare e per le autorità incaricate di far applicare la legislazione.
- (32) Le disposizioni obbligatorie relative all'origine sono state elaborate sulla base di approcci verticali ad esempio per il miele <sup>(2)</sup>, la frutta e gli ortaggi <sup>(3)</sup>, il pesce <sup>(4)</sup>, le carni bovine e i prodotti a base di carni bovine <sup>(5)</sup> e l'olio d'oliva <sup>(6)</sup>. Occorre esaminare la possibilità di estendere ad altri alimenti l'etichettatura di origine obbligatoria. Pertanto è opportuno chiedere alla Commissione di preparare relazioni sui seguenti alimenti: tipi di carni diverse dalle carni delle specie bovina, suina, ovina, caprina e dalle carni di volatili; il latte; il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari; le carni usate quali ingrediente; gli alimenti non trasformati; i prodotti a base di un unico ingrediente; gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento. Poiché il latte è uno dei prodotti per i quali un'indicazione di origine è ritenuta di particolare interesse, la relazione della Commissione su tale prodotto dovrebbe essere resa disponibile al più presto. Sulla scorta delle conclusioni di tali relazioni, la Commissione può presentare proposte di modifica delle disposizioni pertinenti dell'Unione o, ove opportuno, adottare nuove iniziative per settori.
- (33) Le regole dell'Unione sull'origine non preferenziale sono stabilite nel regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio, del 12 ottobre 1992, che istituisce un codice doganale comunitario <sup>(7)</sup>, e le sue disposizioni d'applicazione nel regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione, del 2 luglio 1993, che fissa talune disposizioni d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2913/92 che istituisce il codice doganale comunitario <sup>(8)</sup>. La determinazione del paese d'origine degli alimenti si baserà su tali regole, ben note agli operatori del settore alimentare e alle amministrazioni, che dovrebbero agevolare l'applicazione della normativa.
- (34) La dichiarazione nutrizionale di un alimento fa riferimento alle informazioni sulla presenza di calorie e di alcune sostanze nutritive negli alimenti. La presentazione obbligatoria sull'imballaggio di informazioni sulle proprietà nutritive dovrebbe supportare azioni dietetiche in quanto parte delle politiche sanitarie pubbliche, che possono anche prevedere l'indicazione di raccomandazioni scientifiche nell'ambito dell'educazione nutrizionale per il pubblico e garantire scelte alimentari informate.
- (35) Per facilitare la comparabilità tra i prodotti contenuti in imballaggi di dimensioni diverse è opportuno continuare a imporre che le indicazioni nutrizionali obbligatorie si riferiscano a quantità di 100 g o 100 ml e, se necessario, ammettere indicazioni supplementari relative alle porzioni. Tuttavia, se l'alimento è preimballato e sono precisate porzioni o unità di consumo, dovrebbe essere consentita una dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo, come integrazione all'espressione per 100 g o per 100 ml. Inoltre, per fornire informazioni comparabili relative alle porzioni o alle unità di consumo, la Commissione dovrebbe avere il potere di adottare regole sull'espressione delle dichiarazioni nutrizionali per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti.
- (36) Il Libro bianco della Commissione ha posto l'accento su alcuni elementi nutrizionali importanti per la salute pubblica, quali i grassi saturi, gli zuccheri o il sodio. È quindi opportuno che i requisiti sulla presentazione obbligatoria di informazioni nutrizionali tengano conto di tali elementi.
- (37) Poiché uno degli obiettivi del presente regolamento è di fornire al consumatore finale le basi per effettuare scelte consapevoli, è importante assicurare al riguardo che il consumatore finale comprenda facilmente le informazioni fornite sulle etichette. È quindi opportuno che l'etichetta rechi il termine «sale» invece del termine corrispondente della sostanza nutritiva «sodio».
- (38) A fini di coerenza del diritto dell'Unione, l'inserimento volontario di dichiarazioni nutrizionali o sulla salute sulle etichette degli alimenti dovrebbe essere conforme al regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle dichiarazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari <sup>(9)</sup>.

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine (GU L 204 dell'11.8.2000, pag. 1).

<sup>(2)</sup> Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 1580/2007 della Commissione, del 21 dicembre 2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli (GU L 350 del 31.12.2007, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22).

<sup>(5)</sup> Regolamento (CE) n. 1760/2000.

<sup>(6)</sup> Regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva (GU L 155 del 14.6.2002, pag. 27).

<sup>(7)</sup> GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1.

<sup>(8)</sup> GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1.

<sup>(9)</sup> GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9.



- (39) Per evitare oneri non necessari agli operatori del settore alimentare, è opportuno esentare alcune categorie di prodotti non trasformati o per i quali le informazioni nutrizionali non sono un fattore determinante per la decisione d'acquisto dei consumatori, ovvero la cui confezione è troppo piccola per potervi apporre l'etichetta obbligatoria, dall'obbligo di esibire una dichiarazione nutrizionale, a meno che l'obbligo di fornire tali informazioni non sia previsto da altre norme dell'Unione.
- (40) Viste le specificità delle bevande alcoliche, risulta opportuno invitare la Commissione ad analizzare ulteriormente i requisiti riguardanti le informazioni per tali prodotti. Pertanto la Commissione, tenendo in considerazione l'esigenza di provvedere alla coerenza con le altre politiche pertinenti dell'Unione, entro tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, stila una relazione concernente l'applicazione del requisito riguardante le informazioni da fornire sugli ingredienti e le qualità nutrizionali delle bevande alcoliche. Inoltre, tenendo in considerazione la risoluzione del Parlamento europeo, del 5 settembre 2007, su una strategia comunitaria volta ad affiancare gli Stati membri nei loro sforzi per ridurre i danni derivanti dal consumo di alcol<sup>(1)</sup>, il parere del Comitato economico e sociale europeo<sup>(2)</sup>, il lavoro della Commissione e i timori che nutre il grande pubblico in relazione ai danni provocati dall'alcol in particolare tra i giovani e i soggetti vulnerabili, la Commissione, previa consultazione delle parti interessate e di concerto con gli Stati membri, stabilisce una definizione per le bevande quali gli «alcopops» che sono specificamente rivolte a un pubblico giovanile. La Commissione dovrebbe inoltre proporre, se del caso, requisiti specifici riguardanti le bevande alcoliche nel contesto del presente regolamento.
- (41) Per interessare il consumatore medio ed essere conformi alle finalità informative cui devono corrispondere, e considerato l'attuale livello di conoscenze relative alla nutrizione, le informazioni nutrizionali fornite dovrebbero essere semplici e facilmente comprensibili. La collocazione di informazioni nutrizionali nel campo visivo principale, in genere denominato «parte anteriore dell'imballaggio» e in parte in un altro lato dell'imballaggio, per esempio nella «parte posteriore», può confondere i consumatori. Pertanto, la dichiarazione nutrizionale dovrebbe figurare nel medesimo campo visivo. Inoltre, su base volontaria, gli elementi più significativi delle informazioni nutrizionali potrebbero essere ripetuti nel campo visivo principale affinché i consumatori vedano facilmente le informazioni nutrizionali essenziali al momento dell'acquisto degli alimenti. La possibilità di scegliere liberamente le informazioni che possono essere ripetute potrebbe confondere i consumatori. Pertanto occorre precisare quali informazioni possono essere ripetute.
- (42) Per incoraggiare gli operatori del settore alimentare a fornire su base volontaria le informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale per alimenti quali le bevande alcoliche e gli alimenti non preimballati ai quali potrebbe non applicarsi l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, si dovrebbe dar loro la possibilità di dichiarare solo alcuni elementi della dichiarazione nutrizionale. Tuttavia è opportuno stabilire chiaramente quali informazioni possano essere fornite su base volontaria, onde evitare che la possibilità di scelta dell'operatore del settore alimentare induca in errore il consumatore.
- (43) Si sono recentemente registrate evoluzioni nell'espressione della dichiarazione nutrizionale, sotto una forma diversa dal valore per 100 g, per 100 ml o per porzione, o nella sua presentazione, attraverso l'uso di grafici o simboli, in taluni Stati membri e in talune organizzazioni del settore alimentare. Tali forme supplementari di espressione e presentazione possono aiutare i consumatori a comprendere meglio la dichiarazione nutrizionale. Non si dispone tuttavia di elementi sufficienti, per l'intera Unione, sul modo in cui il consumatore medio comprende e utilizza le forme alternative di espressione e presentazione delle informazioni. È pertanto opportuno consentire che siano sviluppate diverse forme di espressione e presentazione sulla base dei criteri stabiliti dal presente regolamento e invitare la Commissione a redigere una relazione sull'uso di tali forme di espressione e presentazione, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di un'ulteriore armonizzazione.
- (44) Per aiutare la Commissione a presentare tale relazione, gli Stati membri dovrebbero fornirle le pertinenti informazioni sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale sul mercato nel loro territorio. A tal fine gli Stati membri dovrebbero avere la facoltà di richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti forme di espressione o presentazione supplementari, di comunicare alle autorità nazionali l'uso di tali forme supplementari e le pertinenti giustificazioni relative al soddisfacimento dei requisiti stabiliti dal presente regolamento.
- (45) È opportuno assicurare un certo livello di coerenza nello sviluppo di forme supplementari di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale. È pertanto opportuno promuovere lo scambio e la condivisione costanti delle migliori prassi e delle esperienze tra gli Stati membri e con la Commissione, favorendo la partecipazione delle parti interessate a tali scambi.
- (46) La dichiarazione, nello stesso campo visivo, delle quantità di elementi nutrizionali e di indicatori comparativi in una forma facilmente identificabile che consenta di valutare le proprietà nutrizionali di un alimento dovrebbe essere considerata nel suo insieme come una parte della dichiarazione nutrizionale e non dovrebbe essere trattata come un gruppo di indicazioni distinte.

(1) GU C 187 E del 24.7.2008, pag. 160.

(2) GU C 77 del 31.3.2009, pag. 81.

- (47) L'esperienza dimostra che spesso i dati forniti volontariamente sugli alimenti nuocciono alla chiarezza delle informazioni che devono essere fornite obbligatoriamente. È quindi opportuno stabilire criteri che aiutino gli operatori del settore alimentare e le autorità incaricate di far applicare la legislazione a trovare un equilibrio tra informazioni obbligatorie e informazioni facoltative sugli alimenti.
- (48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.
- (49) Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non dovrebbero avere la possibilità di adottare disposizioni nazionali salvo laddove lo autorizzi il diritto dell'Unione. Il presente regolamento non dovrebbe impedire agli Stati membri di adottare misure nazionali su materie in esso non espressamente armonizzate. Tuttavia, dette misure nazionali non dovrebbero vietare, ostacolare o limitare la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.
- (50) I consumatori dell'Unione mostrano crescente interesse all'applicazione della normativa dell'Unione in materia di benessere animale al momento della macellazione, compresi i metodi di stordimento prima della macellazione. A tal riguardo uno studio dell'opportunità di fornire ai consumatori informazioni sullo stordimento degli animali dovrebbe essere inserito nel contesto di una futura strategia dell'Unione sulla protezione e il benessere degli animali.
- (51) Le regole relative alle informazioni sugli alimenti dovrebbero poter essere adattate all'evoluzione rapida dell'ambiente sociale, economico e tecnologico.
- (52) Gli Stati membri dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente regolamento conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali <sup>(1)</sup>.
- (53) È opportuno aggiornare i riferimenti alla direttiva 90/496/CEE nel regolamento (CE) n. 1924/2006 e nel regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti <sup>(2)</sup>, in modo da tener conto del presente regolamento. I regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.
- (54) L'aggiornamento irregolare e frequente dei requisiti in materia di informazioni sugli alimenti può comportare notevoli oneri amministrativi per le aziende del settore, specialmente per le imprese di piccole e medie dimensioni. È pertanto opportuno assicurare che le misure che possono essere adottate dalla Commissione nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento si applichino lo stesso giorno di un determinato anno civile al termine di un congruo periodo transitorio. Dovrebbe essere consentito derogare a questo principio nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure in questione è la protezione della salute umana.
- (55) Per consentire agli operatori del settore alimentare di adattare l'etichettatura dei propri prodotti ai nuovi requisiti introdotti dal presente regolamento, è importante prevedere appropriati periodi di transizione per l'applicazione del presente regolamento.
- (56) Tenuto conto delle modifiche sostanziali dei requisiti relativi all'etichettatura nutrizionale introdotte dal presente regolamento, in particolare le modifiche relative al contenuto della dichiarazione nutrizionale, è opportuno autorizzare gli operatori del settore alimentare ad anticipare l'applicazione del presente regolamento.
- (57) Poiché gli obiettivi del presente regolamento non possono essere conseguiti in misura sufficiente dagli Stati membri e possono dunque essere conseguiti meglio a livello di Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato sull'Unione europea. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tali obiettivi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.
- (58) Il potere di adottare atti delegati ai sensi dell'articolo 290 TFUE dovrebbe essere delegato alla Commissione per quanto riguarda, tra l'altro, la messa a disposizione di determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta, l'elenco degli alimenti per i quali non è richiesto un elenco di ingredienti, il riesame dell'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza o l'elenco delle sostanze nutritive che possono essere dichiarate su base volontaria. È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti. Nella preparazione ed elaborazione degli atti delegati, la Commissione dovrebbe provvedere alla contestuale, tempestiva e appropriata trasmissione dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

(59) Al fine di garantire condizioni uniformi di attuazione del presente regolamento, alla Commissione dovrebbero essere attribuite competenze di esecuzione per adottare atti esecutivi concernenti, inter alia, le modalità di espressione di una o più indicazioni attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri, il contrasto tra i caratteri stampati e lo sfondo, il modo di indicare il termine minimo di conservazione, il modo di indicare il paese di origine o il luogo di provenienza della carne, la precisione dei valori dichiarati per la dichiarazione nutrizionale o l'espressione per porzione o per unità di consumo della dichiarazione nutrizionale. Tali competenze dovrebbero essere esercitate conformemente al regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione <sup>(1)</sup>,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### CAPO I

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### Articolo 1

#### Oggetto e ambito di applicazione

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

2. Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

3. Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

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

<sup>(1)</sup> GU L 55 del 28.2.2011, pag. 13.

#### Articolo 2

### Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

- a) le definizioni di «alimento», «legislazione alimentare», «impresa alimentare», «operatore del settore alimentare», «commercio al dettaglio», «immissione sul mercato» e «consumatore finale» di cui all'articolo 2 e all'articolo 3, punti 1, 2, 3, 7, 8 e 18, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- b) le definizioni di «trattamento», «prodotti non trasformati» e «prodotti trasformati» di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari <sup>(2)</sup>;
- c) la definizione di «enzima alimentare» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari <sup>(3)</sup>;
- d) le definizioni di «additivo alimentare», «coadiuvante tecnologico» e «supporto» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettere a) e b), e all'allegato I, punto 5, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(4)</sup>;
- e) la definizione di «aromi» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti <sup>(5)</sup>;
- f) le definizioni di «carne», «carni separate meccanicamente», «preparazioni a base di carne», «prodotti a base di pesce» e «prodotti a base di carne» di cui ai punti 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale <sup>(6)</sup>;
- g) la definizione di «pubblicità» di cui all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, concernente la pubblicità ingannevole e comparativa <sup>(7)</sup>.

<sup>(2)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.

<sup>(4)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(5)</sup> GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34.

<sup>(6)</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

<sup>(7)</sup> GU L 376 del 27.12.2006, pag. 21.

2. Si applicano inoltre le seguenti definizioni:

- a) «informazioni sugli alimenti»: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;
- b) «normativa in materia di informazioni sugli alimenti»: le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;
- c) «informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;
- d) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale;
- e) «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata 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 alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;
- f) «ingrediente»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti;
- g) «luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;
- h) «ingrediente composto»: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti;
- i) «etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;
- j) «etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;
- k) «campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;
- l) «campo visivo principale»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;
- m) «leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo;
- n) «denominazione legale»: la denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività;
- o) «denominazione usuale»: una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni;
- p) «denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;
- q) «ingrediente primario»: l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa;



- r) «termine minimo di conservazione di un alimento»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- s) «sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;
- t) «nanomateriale ingegnerizzato»: il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.

Le proprietà caratteristiche della scala nanometrica comprendono:

- i) le proprietà connesse all'elevata superficie specifica dei materiali considerati; e/o
- ii) le proprietà fisico-chimiche che differiscono da quelle dello stesso materiale privo di caratteristiche nanometriche;
- u) «tecnica di comunicazione a distanza»: qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti.

3. Ai fini del presente regolamento, il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92.

4. Si applicano inoltre le definizioni specifiche dell'allegato I.

## CAPO II

### PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

#### Articolo 3

##### Obiettivi generali

1. La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

2. La normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'Unione le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati,

tenuto conto, ove opportuno, della necessità di proteggere gli interessi legittimi dei produttori e di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità.

3. Quando la normativa in materia di informazioni sugli alimenti stabilisce nuovi requisiti, è opportuno garantire un periodo transitorio, dopo l'entrata in vigore di tali requisiti, salvo nei casi debitamente motivati. Durante detto periodo transitorio gli alimenti la cui etichetta non soddisfa i nuovi requisiti possono essere immessi sul mercato e gli stock dei suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino ad esaurimento.

4. I cittadini e le parti interessate sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.

#### Articolo 4

### Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti

1. Le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti rientrano, in particolare, in una delle seguenti categorie:

- a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento. Tali informazioni riguardano in particolare:

i) gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;

ii) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;

iii) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;

c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

2. Nel valutare se occorre imporre informazioni obbligatorie sugli alimenti e per consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli, si prende in considerazione il fatto che la maggioranza dei consumatori ritiene particolarmente necessarie alcune informazioni cui attribuisce un valore significativo o si tiene conto di alcuni elementi generalmente ritenuti utili per il consumatore.

*Articolo 5***Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare**

Qualunque misura dell'Unione adottata nell'ambito della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che sia suscettibile di avere un impatto sulla salute pubblica è adottata previa consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità»).

## CAPO III

**REQUISITI GENERALI RELATIVI ALL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE***Articolo 6***Requisito di base**

Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento.

*Articolo 7***Pratiche leali d'informazione**

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

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

2. Le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati 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.

4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

- a) alla pubblicità;
- b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

*Articolo 8***Responsabilità**

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.

5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.

6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta 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:

- a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;
- b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.

In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.

8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2.

#### CAPO IV

### INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

#### SEZIONE 1

#### *Contenuto e presentazione*

##### *Articolo 9*

#### **Elenco delle indicazioni obbligatorie**

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

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;

- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

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

3. Se la Commissione adotta atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragrafo 1, esse possono essere in alternativa espresse attraverso pittogrammi o simboli invece che parole e numeri.

Al fine di assicurare che il consumatore benefici di mezzi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, e purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.

4. Per assicurare l'attuazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

##### *Articolo 10*

#### **Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti**

1. Oltre alle indicazioni elencate all'articolo 9, paragrafo 1, indicazioni obbligatorie complementari sono previste all'allegato III per tipi o categorie specifici di alimenti.

2. Per assicurare l'informazione dei consumatori in merito a tipi o categorie specifici di alimenti e per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della protezione della salute dei consumatori o dell'uso sicuro di un alimento, la Commissione può modificare l'allegato III mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51.

Ove, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, sussistano imperativi motivi d'urgenza, la procedura di cui all'articolo 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

#### Articolo 11

##### **Metrologia**

L'articolo 9 si applica fatte salve le disposizioni più specifiche dell'Unione in materia di metrologia.

#### Articolo 12

##### **Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti**

1. Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.

2. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.

3. Al fine di assicurare che i consumatori possano beneficiare di mezzi diversi di fornitura delle informazioni obbligatorie sugli alimenti che meglio si adattano a certe indicazioni obbligatorie, a condizione che sia assicurato lo stesso livello di informazioni attraverso l'imballaggio o l'etichetta, la Commissione, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori e dell'ampio uso di tali strumento da parte dei consumatori, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, può stabilire i criteri cui è subordinata la possibilità di esprimere determinate indicazioni obbligatorie con mezzi diversi dall'apposizione sull'imballaggio o sull'etichetta.

4. Per assicurare l'applicazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 al fine di esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso mezzi diversi da quelli riportati sull'imballaggio o sull'etichetta. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

5. Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'articolo 44.

#### Articolo 13

##### **Presentazione delle indicazioni obbligatorie**

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

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

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

4. Allo scopo di conseguire gli obiettivi del presente regolamento la Commissione stabilisce, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, norme in materia di leggibilità.

Per il medesimo scopo di cui al primo comma, la Commissione può estendere, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i requisiti di cui al paragrafo 5 del presente articolo alle indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti.

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.

#### Articolo 14

##### **Vendita a distanza**

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

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

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



2. Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'articolo 44 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 del presente articolo.

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

#### Articolo 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.

#### Articolo 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 cm<sup>2</sup>, 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.

3. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedono una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, la dichiarazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), non è obbligatoria per gli alimenti elencati all'allegato V.

4. 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.

Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione stila una relazione sull'applicazione dell'articolo 18 e dell'articolo 30, paragrafo 1, ai prodotti di cui al presente paragrafo e intesa a chiarire se alcune categorie di bevande alcoliche debbano essere in futuro esentate, in particolare, dall'obbligo di fornire le informazioni relative al valore energetico, precisando altresì i motivi che giustificano eventuali deroghe, tenuto conto della necessità di

assicurare la coerenza con altre politiche pertinenti dell'Unione. In tale contesto la Commissione valuta l'esigenza di proporre una definizione di «alcolpops».

La Commissione correda tale relazione di una proposta legislativa che stabilisce, se del caso, le regole relative all'elenco degli ingredienti o alla dichiarazione nutrizionale obbligatoria per tali prodotti.

#### SEZIONE 2

##### Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie

#### Articolo 17

##### Denominazione dell'alimento

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

2. È 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 denominazione dell'alimento.

3. In casi eccezionali, la denominazione dell'alimento nello Stato membro di produzione non è utilizzata nello Stato membro di commercializzazione quando il prodotto che essa designa nello Stato membro di produzione è talmente diverso, dal punto di vista della sua composizione o fabbricazione, dal prodotto conosciuto nello Stato membro di commercializzazione sotto tale denominazione che il paragrafo 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.

5. L'allegato VI stabilisce disposizioni specifiche sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

#### Articolo 18

##### Elenco degli ingredienti

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.

2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica, conformemente alle regole previste all'articolo 17 e all'allegato VI.

3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.

4. Le prescrizioni tecniche che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'allegato VII.

5. Allo scopo di realizzare gli obiettivi del presente regolamento, la Commissione, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, adegua e adatta la definizione di nanomateriali di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera t), al progresso tecnico e scientifico o alle definizioni concordate a livello internazionale.

#### Articolo 19

##### Omissione dell'elenco degli ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- a) gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento:
  - i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
  - ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

2. Al fine di tener conto dell'utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, integrare il paragrafo 1 del presente articolo nella misura in cui le omissioni non provochino un'adeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.

#### Articolo 20

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

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

- a) i costituenti di un ingrediente che sono stati temporaneamente separati durante il processo di fabbricazione e successivamente reintrodotti in quantità non superiore alla proporzione iniziale;
- b) gli additivi e gli enzimi alimentari:
  - i) la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale alimento, conformemente al principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 1333/2008, purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito; oppure
  - ii) che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;
- c) i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzati nello stesso modo e allo stesso scopo dei supporti e sono utilizzati nelle dosi strettamente necessarie;
- d) le sostanze che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo e allo stesso scopo dei coadiuvanti tecnologici e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata;
- e) l'acqua:
  - i) quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata; o
  - ii) nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

#### Articolo 21

##### Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. 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:

- 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

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

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

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

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

2. Per garantire una migliore informazione dei consumatori e tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecniche più recenti, la Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco dell'allegato II mediante atti delegati, ai sensi dell'articolo 51.

Qualora, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, motivi imperativi d'urgenza lo richiedano, la procedura di cui all'articolo 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

#### Articolo 22

##### Indicazione quantitativa degli ingredienti

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

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

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

#### Articolo 23

##### Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:

- a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
- b) in unità di massa per gli altri prodotti.

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

3. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

#### Articolo 24

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

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.

3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 25

##### Condizioni di conservazione o d'uso

1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.

2. Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

### Articolo 26

#### Paese d'origine o luogo di provenienza

1. Il presente articolo si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione, in particolare il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari<sup>(1)</sup>, e il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari<sup>(2)</sup>.

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

- a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
- b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.

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

- a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure
- b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

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

4. Entro cinque anni dalla data di applicazione del paragrafo 2, lettera b), la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio per valutare l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i prodotti ivi indicati.

5. Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per i seguenti alimenti:

- a) i tipi di carni diverse dalle carni bovine e da quelle di cui al paragrafo 2, lettera b);

- b) il latte;
- c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
- d) gli alimenti non trasformati;
- e) i prodotti a base di un unico ingrediente;
- f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.

6. Entro il 13 dicembre 2013, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente.

7. Le relazioni di cui ai paragrafi 5 e 6 prendono in considerazione l'esigenza del consumatore di essere informato, la fattibilità della fornitura dell'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza e un'analisi dei relativi costi e benefici, compreso l'impatto giuridico sul mercato interno e l'impatto sugli scambi internazionali.

La Commissione può corredare tali relazioni di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

8. Entro il 13 dicembre 2013, e a seguito di valutazioni d'impatto, la Commissione adotta atti di esecuzione relativi all'applicazione del paragrafo 2, lettera b), del presente articolo e all'applicazione del paragrafo 3 del presente articolo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

9. Per gli alimenti di cui al paragrafo 2, lettera b), al paragrafo 5, lettera a), e al paragrafo 6, le relazioni e le valutazioni d'impatto ai sensi del presente articolo prendono in considerazione, tra l'altro, le opzioni sulle modalità di espressione del paese d'origine o del luogo di provenienza di detti alimenti, in particolare per quanto riguarda ciascuno dei seguenti momenti determinanti nella vita di un animale:

- a) luogo di nascita;
- b) luogo di allevamento;
- c) luogo di macellazione.

### Articolo 27

#### Istruzioni per l'uso

1. Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.



2. La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'applicazione del paragrafo 1 a determinati alimenti. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 28

##### Titolo alcolometrico

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione applicabili a tali prodotti.

2. Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragrafo 1 è indicato conformemente all'allegato XII.

#### SEZIONE 3

##### Dichiarazione nutrizionale

#### Articolo 29

##### Rapporto con altra normativa

1. La presente sezione non si applica agli alimenti che rientrano nell'ambito di applicazione della seguente normativa:

- a) direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari <sup>(1)</sup>;
- b) direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali <sup>(2)</sup>.

2. La presente sezione si applica fatta salva la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa agli alimenti destinati a un'alimentazione particolare <sup>(3)</sup>, e delle direttive specifiche di cui all'articolo 4, paragrafo 1, di tale direttiva.

#### Articolo 30

##### Contenuto

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- a) il valore energetico; e
- b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;
- f) i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

3. Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:

- a) il valore energetico; oppure
- b) il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

4. In deroga all'articolo 36, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 16, paragrafo 4, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico.

5. Fatto salvo l'articolo 44 e in deroga all'articolo 36, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 44, paragrafo 1, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi:

- a) al valore energetico; oppure
- b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

6. Al fine di tener conto dell'utilità per l'informazione del consumatore delle indicazioni di cui paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, gli elenchi di cui ai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, aggiungendo o sopprimendo indicazioni.

<sup>(1)</sup> GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

<sup>(2)</sup> GU L 164 del 26.6.2009, pag. 45.

<sup>(3)</sup> GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21.

7. Entro il 13 dicembre 2014, la Commissione, tenendo conto dei dati scientifici e delle esperienze acquisite negli Stati membri, presenta una relazione sulla presenza di grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione. La relazione è tesa a valutare l'impatto di strumenti opportuni che potrebbero consentire ai consumatori di operare scelte più sane in merito agli alimenti e alla dieta generale o che potrebbero promuovere l'offerta di opzioni alimentari più sane ai consumatori, compresa, tra l'altro, la fornitura di informazioni sui grassi trans o restrizioni al loro uso. Se del caso, la Commissione correda la relazione di una proposta legislativa.

#### Articolo 31

##### Calcolo

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.
2. La Commissione può adottare, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i coefficienti di conversione di vitamine e sali minerali di cui alla parte A, punto 1, dell'allegato XIII, al fine di calcolare in modo più preciso il tenore di tali vitamine e sali minerali negli alimenti. Detti coefficienti di conversione sono aggiunti nell'allegato XIV.

3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
- c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate per l'attuazione uniforme del presente paragrafo per quanto riguarda la precisione dei valori dichiarati, ad esempio gli scarti tra i valori dichiarati e quelli constatati in occasione di controlli ufficiali. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 32

##### Espressione per 100 g o per 100 ml

1. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, sono espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV.

2. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'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.

4. Oltre alla forma di espressione di cui al paragrafo 2 del presente articolo, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi 1, 3, 4 e 5, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B.

5. Quando sono fornite le informazioni di cui al paragrafo 4, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

#### 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:

- a) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 2;
- b) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 3, per quanto concerne le quantità di vitamine e sali minerali;
- c) oltre o in luogo della forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 4.

2. In deroga all'articolo 32, paragrafo 2, nei casi di cui all'articolo 30, paragrafo 3, lettera b), la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.

Quando le quantità di sostanze nutritive sono espresse soltanto per porzione o per unità di consumo in conformità del primo comma, il valore energetico è espresso per 100 g o per 100 ml nonché per porzione o per unità di consumo.

3. In deroga all'articolo 32, paragrafo 2, nei casi di cui all'articolo 30, paragrafo 5, il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive e/o la percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, possono essere espressi soltanto per porzione o per unità di consumo.

4. La porzione o l'unità utilizzata è indicata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

5. Al fine di assicurare l'attuazione uniforme dell'espressione della dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo e fornire una base uniforme di raffronto per il consumatore, la Commissione adotta, mediante atti di esecuzione e tenendo conto degli effettivi comportamenti alimentari dei consumatori e delle raccomandazioni dietetiche, regole sull'espressione per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 34

##### Presentazione

1. Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafi 1 e 2, figurano nello stesso campo visivo. Tali indicazioni sono presentate insieme in un formato chiaro e, se del caso, nell'ordine di presentazione di cui all'allegato XV.

2. Le indicazioni di cui all'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.

3. Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafo 3, sono presentate:

- a) nel campo visivo principale; e
- b) utilizzando una dimensione di carattere conforme all'articolo 13, paragrafo 2.

Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafo 3, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al paragrafo 2 del presente articolo.

4. Le indicazioni di cui all'articolo 30, paragrafi 4 e 5, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al paragrafo 2 del presente articolo.

5. Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo «contiene quantità trascurabili di ...» e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale, ove essa sia presente.

Al fine di assicurare l'attuazione uniforme del presente paragrafo, la Commissione può adottare atti di esecuzione concernenti il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di

cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, che possono essere considerati trascurabili. Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo di presentare la dichiarazione nutrizionale nei formati di cui ai paragrafi da 1 a 4 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati conformemente alla procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 35

##### Forme di espressione e presentazione supplementari

1. Oltre alle forme di espressione di cui all'articolo 32, paragrafi 2 e 4, e all'articolo 33 e alla presentazione di cui all'articolo 34, paragrafo 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- a) si basano su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori e non inducono in errore il consumatore come previsto all'articolo 7;
- b) il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;
- c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;
- d) sono sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;
- e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'allegato XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- f) sono obiettivi e non discriminatori; e
- g) la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.

2. Gli Stati membri possono raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale che ritengono soddisfare meglio i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da a) a g). Gli Stati membri forniscono alla Commissione informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari.

3. Gli Stati membri assicurano l'appropriato monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel loro territorio.

Per facilitare il monitoraggio dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari, gli Stati membri possono richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel loro territorio alimenti recanti tali informazioni di notificare all'autorità competente l'uso di una forma di espressione o presentazione supplementare e di fornire loro le pertinenti giustificazioni concernenti il soddisfacimento dei requisiti stabiliti al paragrafo 1, lettere da a) a d). In tali casi possono essere richieste anche informazioni sull'interruzione dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari.

4. La Commissione facilita e organizza lo scambio di informazioni tra gli Stati membri, se stessa e le parti interessate su materie riguardanti l'uso di forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale.

5. Entro il 13 dicembre 2017, alla luce dell'esperienza acquisita, la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di armonizzare ulteriormente tali forme di espressione e presentazione. A tal fine gli Stati membri forniscono alla Commissione le pertinenti informazioni sull'uso di tali forme di espressione e presentazione supplementari sul mercato nel proprio territorio. La Commissione può corredare tale relazione di proposte di modifica delle pertinenti disposizioni dell'Unione.

6. Per assicurare un'applicazione uniforme del presente articolo, la Commissione adotta atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate relative all'attuazione dei paragrafi 1, 3 e 4 del presente articolo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### CAPO V

### INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

#### Articolo 36

#### Requisiti applicabili

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

2. Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7;

b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e

c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti.

3. La Commissione adotta atti di esecuzione sull'applicazione dei requisiti di cui al paragrafo 2 del presente articolo per le seguenti informazioni volontarie sugli alimenti:

a) informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza;

b) informazioni relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani; e

c) indicazione delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di riferimento di cui all'allegato XIII.

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

4. Per assicurare che i consumatori siano adeguatamente informati, quando operatori del settore alimentare forniscono informazioni volontarie sugli alimenti che sono contrastanti e possono indurre in errore o confondere il consumatore, la Commissione può prevedere, mediante atti delegati, conformemente all'articolo 51, altri casi rispetto a quelli di cui al paragrafo 3 per la fornitura di informazioni volontarie sui prodotti alimentari.

#### Articolo 37

#### Presentazione

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

#### CAPO VI

### DISPOSIZIONI NAZIONALI

#### Articolo 38

#### Disposizioni nazionali

1. Quanto alle materie espressamente armonizzate dal presente regolamento, gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza. Tali disposizioni nazionali non creano ostacoli alla libera circolazione delle merci, ivi compresa la discriminazione nei confronti degli alimenti provenienti da altri Stati membri.

2. Fatto salvo l'articolo 39, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente regolamento purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al presente regolamento.



*Articolo 39***Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari**

1. Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, e all'articolo 10, gli Stati membri possono adottare, secondo la procedura di cui all'articolo 45, disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per almeno uno dei seguenti motivi:

- a) protezione della salute pubblica;
- b) protezione dei consumatori;
- c) prevenzione delle frodi;
- d) protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale.

2. In base al paragrafo 1, gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza. Al momento di notificare tali disposizioni alla Commissione, gli Stati membri forniscono elementi a prova del fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni.

*Articolo 40***Latte e prodotti derivati dal latte**

Gli Stati membri possono adottare disposizioni che derogano all'articolo 9, paragrafo 1, e all'articolo 10, paragrafo 1, per il latte e i prodotti derivati dal latte presentati in bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate.

Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

*Articolo 41***Bevande alcoliche**

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 16, paragrafo 4, gli Stati membri possono mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

*Articolo 42***Espressione della quantità netta**

In mancanza di disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 23, paragrafo 2, riguardanti l'espressione della quantità netta per alcuni alimenti in un modo diverso da quello previsto all'articolo 23, paragrafo 1, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali adottate prima di 12 dicembre 2011.

Entro il 13 dicembre 2014, gli Stati membri informano la Commissione di tali disposizioni. La Commissione le porta all'attenzione degli altri Stati membri.

*Articolo 43***Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione**

In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 36, paragrafo 3, lettera c), gli Stati membri possono adottare misure nazionali relative all'indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione.

Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali misure.

*Articolo 44***Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati**

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

- a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;
- b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni 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.

3. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), e al paragrafo 2.

*Articolo 45***Procedura di notifica**

1. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, gli Stati membri che ritengono necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti notificano previamente alla Commissione e agli altri Stati membri le disposizioni previste, precisando i motivi che le giustificano.

2. La Commissione consulta il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002, se ritiene tale consultazione utile o su richiesta di uno Stato membro. In tal caso, la Commissione garantisce la trasparenza di tale processo per tutte le parti interessate.

3. Lo Stato membro che ritenga necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti può adottare le disposizioni previste solo tre mesi dopo la notifica di cui al paragrafo 1, purché non abbia ricevuto un parere negativo dalla Commissione.

4. Se il parere della Commissione è negativo, prima della scadenza del termine di cui al paragrafo 3 del presente articolo la Commissione avvia la procedura d'esame prevista all'articolo 48, paragrafo 2, per stabilire se le disposizioni previste possano essere applicate, eventualmente mediante le modifiche appropriate.

5. La direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione<sup>(1)</sup>, non si applica alle disposizioni che rientrano nella procedura di notifica di cui al presente articolo.

## CAPO VII

### DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI

#### Articolo 46

##### Modifiche degli allegati

Per tener conto del progresso tecnico, degli sviluppi scientifici, della salute dei consumatori o dell'esigenza di informazione dei consumatori, e fatte salve le disposizioni dell'articolo 10, paragrafo 2, e dell'articolo 21, paragrafo 2, relative alle modifiche degli allegati II e III, la Commissione può modificare, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, gli allegati del presente regolamento.

#### Articolo 47

##### Periodo transitorio e data di applicazione delle misure di attuazione o degli atti delegati

1. Fatto salvo il paragrafo 2 del presente articolo, nell'esercizio delle competenze conferite dal presente regolamento per l'adozione di misure mediante atti di esecuzione secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2, o mediante atti delegati conformemente all'articolo 51, la Commissione:

- a) stabilisce un periodo transitorio appropriato per l'applicazione delle nuove misure, durante il quale gli alimenti la cui etichetta non è conforme alle nuove misure possono essere immessi sul mercato e dopo il quale gli stock dei

suddetti alimenti immessi sul mercato prima della scadenza del periodo transitorio possono continuare a essere venduti sino a esaurimento; e

- b) assicura che tali misure si applichino a decorrere dal 1° aprile di un anno civile.

2. Il paragrafo 1 non si applica nei casi di emergenza quando lo scopo delle misure ivi previste è la protezione della salute umana.

#### Articolo 48

##### Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002. Tale comitato è un comitato ai sensi del regolamento (UE) n. 182/2011.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applica l'articolo 5 del regolamento (UE) n. 182/2011.

Qualora il comitato non esprima alcun parere, la Commissione non adotta il progetto di atto di esecuzione e si applica l'articolo 5, paragrafo 4, terzo comma, del regolamento (UE) n. 182/2011.

#### Articolo 49

##### Modifiche al regolamento (CE) n. 1924/2006

All'articolo 7 del regolamento (CE) n. 1924/2006, il primo e il secondo comma sono sostituiti dai seguenti:

«L'etichettatura nutrizionale dei prodotti sui quali è formulata un'indicazione nutrizionale e/o sulla salute è obbligatoria, ad eccezione della pubblicità generica. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'articolo 30, paragrafo 1, 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.

<sup>(1)</sup> GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37.

(\*) GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18».

## Articolo 50

### Modifiche al regolamento (CE) n. 1925/2006

All'articolo 7 del regolamento (CE) n. 1925/2006, il paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

«3. L'etichettatura nutrizionale dei prodotti ai quali siano stati aggiunti vitamine e minerali e che sono disciplinati dal presente regolamento è obbligatoria. Le informazioni da fornire consistono in quanto specificato all'articolo 30, paragrafo 1, 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 (\*), e nelle quantità totali di vitamine e minerali qualora essi siano aggiunti all'alimento.

(\*) GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18».

## Articolo 51

### Esercizio della delega

1. Il potere di adottare atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.
2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 9, paragrafo 3, all'articolo 10, paragrafo 2, all'articolo 12, paragrafo 3, all'articolo 13, paragrafo 4, all'articolo 18, paragrafo 5, all'articolo 19, paragrafo 2, all'articolo 21, paragrafo 2, all'articolo 23, paragrafo 2, all'articolo 30, paragrafo 6, all'articolo 31, paragrafo 2, all'articolo 36, paragrafo 4, e all'articolo 46 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni successivamente al 12 dicembre 2011. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere non oltre nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima del termine di ciascun periodo.
3. La delega di potere di cui all'articolo 9, paragrafo 3, all'articolo 10, paragrafo 2, all'articolo 12, paragrafo 3, all'articolo 13, paragrafo 4, all'articolo 18, paragrafo 5, all'articolo 19, paragrafo 2, all'articolo 21, paragrafo 2, all'articolo 23, paragrafo 2, all'articolo 30, paragrafo 6, all'articolo 31, paragrafo 2, all'articolo 36, paragrafo 4, e all'articolo 46 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega del potere ivi specificato. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.
4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.
5. Un atto delegato adottato conformemente all'articolo 9, paragrafo 3, all'articolo 10, paragrafo 2, all'articolo 12, para-

grafo 3, all'articolo 13, paragrafo 4, all'articolo 18, paragrafo 5, all'articolo 19, paragrafo 2, all'articolo 21, paragrafo 2, all'articolo 23, paragrafo 2, all'articolo 30, paragrafo 6, all'articolo 31, paragrafo 2, all'articolo 36, paragrafo 4, e all'articolo 46 entra in vigore solo se il Parlamento europeo o il Consiglio non hanno sollevato obiezioni entro un termine di due mesi a decorrere dalla notifica del predetto atto al Parlamento europeo e al Consiglio o se, prima della scadenza del predetto termine, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno entrambi informato la Commissione della loro intenzione di non sollevare obiezioni. Detto termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

## Articolo 52

### Procedura d'urgenza

1. Gli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo entrano in vigore immediatamente e si applicano finché non siano sollevate obiezioni conformemente al paragrafo 2. La notifica di un atto delegato al Parlamento europeo e al Consiglio illustra i motivi del ricorso alla procedura d'urgenza.

2. Il Parlamento europeo o il Consiglio possono sollevare obiezioni a un atto delegato secondo la procedura di cui all'articolo 51, paragrafo 5. In tal caso, la Commissione abroga l'atto immediatamente a seguito della notifica della decisione con la quale il Parlamento europeo o il Consiglio hanno sollevato obiezioni.

## Articolo 53

### Abrogazione

1. Le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE e 2008/5/CE e il regolamento (CE) n. 608/2004 sono abrogati a decorrere dal 13 dicembre 2014.
2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono fatti al presente regolamento.

## Articolo 54

### Disposizioni transitorie

1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito stabilito all'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1° gennaio 2014 che non soddisfano i requisiti stabiliti all'allegato VI, parte B, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

2. Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme agli articoli da 30 a 35.

3. Fatti salvi la direttiva 90/496/CEE, l'articolo 7 del regolamento (CE) n. 1924/2006 e l'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1925/2006, gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1162/2009 della Commissione, del 30 novembre 2009, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e

del Consiglio <sup>(1)</sup>, gli alimenti etichettati in conformità dell'allegato VI, parte B, del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 1° gennaio 2014.

#### Articolo 55

##### **Entrata in vigore e data di applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 1° gennaio 2014.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Strasburgo, il 25 ottobre 2011

Per il Parlamento europeo  
Il presidente  
J. BUZEK

Per il Consiglio  
Il presidente  
M. DOWGIELEWICZ

---

<sup>(1)</sup> GU L 314 dell'1.12.2009, pag. 10.

## ALLEGATO I

## DEFINIZIONI SPECIFICHE

di cui all'articolo 2, paragrafo 4

1. Per «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» s'intendono le informazioni che indicano:
  - a) il valore energetico; oppure
  - b) il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti soltanto:
    - grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi),
    - carboidrati (zuccheri, polioli, amido),
    - sale,
    - fibre,
    - proteine,
    - vitamine o sali minerali elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, quando sono presenti in quantità significative conformemente all'allegato XIII, parte A, punto 2;
2. «grassi»: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi;
3. «acidi grassi saturi»: gli acidi grassi che non presentano doppi legami;
4. «acidi grassi trans»: gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans;
5. «acidi grassi monoinsaturi»: gli acidi grassi con doppio legame cis;
6. «acidi grassi polinsaturi»: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis;
7. «carboidrati»: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli;
8. «zuccheri»: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;
9. «polioli»: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili;
10. «proteine»: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula:  $\text{proteine} = \text{azoto totale (Kjeldahl)} \times 6,25$ ;
11. «sale»: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula:  $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5$ ;
12. «fibre»: i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie:
  - polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati,
  - polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati,
  - polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati;
13. «valore medio»: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.



## ALLEGATO II

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodestrine a base di grano <sup>(1)</sup>;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato <sup>(1)</sup>;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

---

<sup>(1)</sup> E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## ALLEGATO III

## ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI

| TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI   | INDICAZIONI  |
|--|--|
| <b>1. Alimenti imballati in taluni gas</b>   |  |
| 1.1. Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.  | «confezionato in atmosfera protettiva».  |
| <b>2. Alimenti contenenti edulcoranti</b>  |  |
| 2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.  | La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».  |
| 2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.   | La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».  |
| 2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.   | L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E.<br>L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica. |
| 2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.   | «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».  |
| <b>3. Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio</b>  |  |
| 3.1. Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/litro.   | La dicitura «contiene liquirizia» va aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco di ingredienti o nella denominazione dell'alimento. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.   |
| 3.2. Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.  | La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.  |
| 3.3. Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2 % per volume di alcol <sup>(1)</sup> . | La dicitura «contiene liquirizia — evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di elenco di ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione dell'alimento.  |

| TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI   | INDICAZIONI  |
|--|--|
| <b>4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta</b>  |  |
| <p>4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o</li> <li>— che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.</li> </ul> | <p>La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e 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>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>  |
| <b>5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo</b>   |  |
| <p>5.1. Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo.</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento;</li> <li>2) il tenore di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo aggiunti (espressi in percentuale o in grammi di steroli vegetali/stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml di alimento) va dichiarato nell'elenco degli ingredienti;</li> <li>3) viene segnalato che l'alimento è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre i livelli di colesterolo nel sangue;</li> <li>4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;</li> <li>5) viene segnalato, in modo visibile, che il prodotto potrebbe risultare inadeguato dal punto di vista nutrizionale per le donne in gravidanza, le donne che allattano e i bambini di età inferiore a cinque anni;</li> <li>6) il prodotto deve recare l'indicazione che la sua assunzione va prevista nel quadro di una dieta varia e bilanciata, che comporti il consumo regolare di frutta e verdura così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;</li> <li>7) nello stesso campo visivo recante la dicitura di cui al punto 3, occorre indicare che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli vegetali/stanoli vegetali aggiunti;</li> <li>8) la porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato va definita (di preferenza in g o ml), con un'indicazione del tenore di steroli/stanoli vegetali di ogni porzione.</li> </ol> |
| <b>6. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati</b>   |  |
| <p>6.1. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.</p>  | <p>La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X, punto 3.</p>  |

(<sup>1</sup>) Il livello si applica ai prodotti così come proposti pronti per il consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

## ALLEGATO IV

## DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X

ALTEZZA DELLA X



Legenda

|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Linea ascendente      |
| 2 | Linea della maiuscola |
| 3 | Linea mediana         |
| 4 | Linea di base         |
| 5 | Linea discendente     |
| 6 | Altezza della x       |
| 7 | Corpo del carattere   |

## ALLEGATO V

**ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria <sup>(1)</sup>, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup>;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

---

<sup>(1)</sup> GU L 66 del 13.3.1999, pag. 26.



## ALLEGATO VI

## DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

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

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «scongelato».

Tale obbligo non si applica:

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

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

3. Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti recano una delle seguenti indicazioni:

«irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/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 <sup>(1)</sup>.

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

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

5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito. Un'analogha disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

7. I prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata:

In bulgaro: «формовано месо» e «формована риба»;

In spagnolo: «combinado de piezas de carne» e «combinado de piezas de pescado»;

In ceco: «ze spojovaných kousků masa» e «ze spojovaných kousků rybího masa»;

In danese: «Sammensat af stykker af kød» e «Sammensat af stykker af fisk»;

In tedesco: «aus Fleischstücken zusammengefügt» e «aus Fischstücken zusammengefügt»;

<sup>(1)</sup> GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16.

|                |  |
|----------------|--|
| In estone:     | «liidetud liha» e «liidetud kala»;   |
| In greco:      | «μορφοποιημένο κρέας» e «μορφοποιημένο ψάρι»;  |
| In inglese:    | «formed meat» e «formed fish»;   |
| In francese:   | «viande reconstituée» e «poisson reconstitué»;   |
| In irlandese:  | «píosáí feola ceangailte» e «píosáí éisc ceangailte»;                                  |
| In italiano:   | «carne ricomposta» e «pesce ricomposto»;   |
| In lettone:    | «formēta gaļa» e «formēta zivs»;   |
| In lituano:    | «sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» and «sudarytas (-a) iš žuvis gabalų»;                 |
| In ungherese:  | «darabokból újraformázott hús» e «darabokból újraformázott hal»;                       |
| In maltese:    | «laħam rikostitwit» e «ħut rikostitwit»;   |
| In olandese:   | «samengesteld uit stukjes vlees» e «samengesteld uit stukjes vis»;                     |
| In polacco:    | «z połączonych kawałków mięsa» e «z połączonych kawałków ryby»;                        |
| In portoghese: | «carne reconstituída» e «peixe reconstituído»;   |
| In rumeno:     | «carne formată» e «carne de pește formată»;  |
| In slovacco:   | «spájané alebo formované mäso» e «spájané alebo formované ryby»;                       |
| In sloveno:    | «sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» e «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe»; |
| In finlandese: | «paloista yhdistetty liha» e «paloista yhdistetty kala»;                               |
| In svedese:    | «sammanfogade bitar av kött» e «sammanfogade bitar av fisk».                           |

PARTE B — REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE «CARNI MACINATE»

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

|   | Tenore in materie grasse | Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(1)</sup> |
|---|--------------------------|--|
| — carni macinate magre                      | ≤ 7 %                    | ≤ 12 %   |
| — carni macinate di puro manzo              | ≤ 20 %                   | ≤ 15 %   |
| — carni macinate contenenti carne di maiale | ≤ 30 %                   | ≤ 18 %   |
| — carni macinate di altre specie            | ≤ 25 %                   | ≤ 15 %   |

<sup>(1)</sup> 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.

2. Oltre ai requisiti posti dall'allegato III, sezione V, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004, l'etichettatura reca le seguenti diciture:

- «percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ...»,
- «rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...».

3. Gli Stati membri possono autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate che non sono conformi ai criteri fissati al punto 1 della presente parte mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004.

PARTE C — REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DEI BUDELLI PER INSACCATI

Quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.

---

## ALLEGATO VII

## INDICAZIONE E DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI

## Parte A — DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

| Categoria di ingredienti  | Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso  |
|---|--|
| 1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili  | Sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità d'acqua aggiunta come ingrediente in un alimento è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.                                  |
| 2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione   | Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.   |
| 3. Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua   | Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali «ingredienti del prodotto ricostituito» o «ingredienti del prodotto pronto al consumo».   |
| 4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento   | Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «frutta», «ortaggi» o «funghi» 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.  |
| 5. Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo   | Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come «in proporzione variabile».  |
| 6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito   | Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.   |
| 7. Ingredienti, simili o sostituibili tra di loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, e nella misura in cui costituiscono meno del 2 % del prodotto finito | Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti enumerati nel presente allegato, parte C, né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati nell'allegato II.   |
| 8. Oli raffinati di origine vegetale  | Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica e, eventualmente, anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo degli oli vegetali presenti.<br><br>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato. |

| Categoria di ingredienti                | Disposizione relativa all'indicazione con riferimento al peso   |
|---|---|
| 9. Grassi raffinati di origine vegetale | <p>Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione «grassi vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale ed eventualmente anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, i grassi vegetali sono inclusi nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso complessivo dei grassi vegetali presenti.</p> <p>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.</p> |

PARTE B — INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DI UNA CATEGORIA PIUTTOSTO CHE CON UNA DENOMINAZIONE SPECIFICA

Fatto salvo l'articolo 21, gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di alimenti sottoelencate e che sono componenti di un altro alimento possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica.

| Definizione della categoria di alimento   | Designazione   |
|---|--|
| 1. Oli raffinati di origine animale   | <p>«Olio» accompagnato dall'aggettivo «animale», oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica.</p> <p>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.</p>                           |
| 2. Grassi raffinati di origine animale  | <p>«Grasso» o «materia grassa», con l'aggiunta dell'aggettivo «animale», oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica.</p> <p>L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.</p> |
| 3. Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali   | «Farine», seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.  |
| 4. Amidi e fecole naturali e amidi e fecole modificati per via fisica o da enzimi   | «Amido(i)/fecola(e)»   |
| 5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento a una precisa specie di pesce   | «Pesce(i)»   |
| 6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio | «Formaggio(i)»   |
| 7. Tutte le spezie che non superino il 2 % in peso del prodotto   | «Spezia(e)» o «miscela di spezie»  |
| 8. Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2 % in peso del prodotto  | «Pianta(e) aromatica(che)» o «miscela di piante aromatiche»  |
| 9. Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare  | «Gomma base»   |
| 10. Pangrattato di qualsiasi origine  | «Pangrattato»  |



| Definizione della categoria di alimento   | Designazione   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
|---|--|--|--|--|------|------|---------|------|------|----------------------|------|------|---|
| 11. Qualsiasi categoria di saccarosio   | «Zucchero»   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 12. Destrosio anidro e monoidrato   | «Destrosio»  |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato   | «Sciroppo di glucosio»   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 14. Tutte le proteine del latte (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele   | «Proteine del latte»   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 15. Burro di cacao di pressione o di torsione o raffinato   | «Burro di cacao»   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 16. Tutti i tipi di vino di cui all'allegato XI <i>ter</i> del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>   | «Vino»   |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| <p>17. I muscoli scheletrici <sup>(2)</sup> delle specie di mammiferi e di volatili riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grassi e tessuto connettivo non supera i valori qui di seguito indicati e quando la carne costituisce un ingrediente di un altro alimento. Limiti massimi di grassi e tessuto connettivo per gli ingredienti designati dal termine di «carne(i) di ...».</p> <table border="1" data-bbox="280 1055 783 1373"> <thead> <tr> <th data-bbox="280 1055 549 1160">Specie</th> <th data-bbox="549 1055 639 1160">Tenore in materie grasse</th> <th data-bbox="639 1055 783 1160">Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(3)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="280 1160 549 1279">— Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi</td> <td data-bbox="549 1160 639 1279">25 %</td> <td data-bbox="639 1160 783 1279">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 1279 549 1323">— Suini</td> <td data-bbox="549 1279 639 1323">30 %</td> <td data-bbox="639 1279 783 1323">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 1323 549 1373">— Volatili e conigli</td> <td data-bbox="549 1323 639 1373">15 %</td> <td data-bbox="639 1323 783 1373">10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="280 1384 783 1458"><sup>(1)</sup> 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.</p> <p data-bbox="280 1491 783 1671">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.</p> <p data-bbox="280 1693 783 1767">I prodotti coperti dalla definizione di «carni separate meccanicamente» sono esclusi dalla presente definizione.</p> | Specie   | Tenore in materie grasse                               | Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(3)</sup> | — Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi | 25 % | 25 % | — Suini | 30 % | 25 % | — Volatili e conigli | 15 % | 10 % | <p>«carne(i) di ...» e la(le) denominazione(i) <sup>(3)</sup> della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).</p> |
| Specie  | Tenore in materie grasse   | Rapporto collagene/proteine della carne <sup>(3)</sup> |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| — Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi  | 25 %   | 25 %   |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| — Suini   | 30 %   | 25 %   |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| — Volatili e conigli  | 15 %   | 10 %   |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |
| 18. Tutti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di «carni separate meccanicamente».  | «carni di ... separate meccanicamente» e la denominazione o le denominazioni <sup>(3)</sup> della specie o delle specie animali da cui provengono. |  |  |  |      |      |         |      |      |                      |      |      |   |

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1).

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> Per l'etichettatura in inglese, la denominazione può essere sostituita dal nome generico dell'ingrediente per la specie animale interessata.

Parte C — INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DELLA CATEGORIA SEGUITA DALLA DENOMINAZIONE SPECIFICA O DAL NUMERO E

Fatto salvo l'articolo 21, gli additivi e gli enzimi alimentari diversi da quelli precisati all'articolo 20, lettera b), che appartengono a una delle categorie elencate nella presente parte sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di tale categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso di un ingrediente che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Acidificanti                       | Agenti schiumogeni     |
| Correttori di acidità              | Gelificanti            |
| Agenti antiagglomeranti            | Agenti di rivestimento |
| Agenti antischiumogeni             | Umidificanti           |
| Antiossidanti                      | Amidi modificati (?)   |
| Agenti di carica                   | Conservanti            |
| Coloranti                          | Gas propulsore         |
| Emulsionanti                       | Agenti lievitanti      |
| Sali di fusione (1)                | Sequestranti           |
| Agenti di resistenza               | Stabilizzanti          |
| Esaltatori di sapidità             | Edulcoranti            |
| Agenti di trattamento della farina | Addensanti             |

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

(?) L'indicazione di una denominazione specifica o di un numero E non è richiesta.

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,
- «aroma(i) di affumicatura» o «aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)» (ad esempio un aroma di affumicatura prodotto a partire dal faggio), se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

2. Il termine «naturale» per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1334/2008.

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)».

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.

## ALLEGATO VIII

## INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:
  - a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti:
    - i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5;
    - ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione;
    - iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; oppure
    - iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
  - b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; oppure
  - c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.
2. L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso:
  - a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure
  - b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.
3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti:
  - a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione; e
  - b) figura nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.
4. In deroga al punto 3:
  - a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100 %, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito;
  - b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito;
  - c) la quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione;
  - d) quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.

## ALLEGATO IX

## INDICAZIONE DELLA QUANTITÀ NETTA

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

Ai sensi del presente punto, per «liquido di copertura» 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.

---

## ALLEGATO X

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

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

a) la data è preceduta dalle espressioni:

- «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,
- «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;

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

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

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

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;

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

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



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

a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;

b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:

— dalla data stessa, oppure

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

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

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;

d) la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

3. La data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:

a) è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;

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

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

—

## ALLEGATO XI

**TIPI DI CARNI PER LE QUALI È OBBLIGATORIO INDICARE IL PAESE DI ORIGINE O IL LUOGO DI PROVENIENZA**

| Codici NC<br>(Nomenclatura combinata 2010) | Descrizione   |
|--|---|
| 0203                                       | Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate           |
| 0204                                       | Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate |
| Ex 0207                                    | Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105             |

## ALLEGATO XII

## TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol.» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

| Descrizione delle bevande   | Tolleranza positiva o negativa |
|---|--------------------------------|
| 1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;  | 0,5 % vol.                     |
| 2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele; | 1 % vol.                       |
| 3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;  | 1,5 % vol.                     |
| 4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.  | 0,3 % vol.                     |

## ALLEGATO XIII

## CONSUMI DI RIFERIMENTO

## PARTE A — CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE E SALI MINERALI (ADULTI)

## 1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento

|                        |       |                |     |
|------------------------|-------|----------------|-----|
| Vitamina A (µg)        | 800   | Cloruro (mg)   | 800 |
| Vitamina D (µg)        | 5     | Calcio (mg)    | 800 |
| Vitamina E (mg)        | 12    | Fosforo (mg)   | 700 |
| Vitamina K (µg)        | 75    | Magnesio (mg)  | 375 |
| Vitamina C (mg)        | 80    | Ferro (mg)     | 14  |
| Tiammina (mg)          | 1,1   | Zinco (mg)     | 10  |
| Riboflavina (mg)       | 1,4   | Rame (mg)      | 1   |
| Niacina (mg)           | 16    | Manganese (mg) | 2   |
| Vitamina B6 (mg)       | 1,4   | Fluoro (mg)    | 3,5 |
| Acido folico (µg)      | 200   | Selenio (µg)   | 55  |
| Vitamina B12 (µg)      | 2,5   | Cromo (µg)     | 40  |
| Biotina (µg)           | 50    | Molibdeno (µg) | 50  |
| Acido pantotenico (mg) | 6     | Iodio (µg)     | 150 |
| Potassio (mg)          | 2 000 |                |     |

## 2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

## PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

| Elementi nutritivi o energetici | Consumo di riferimento |
|---------------------------------|------------------------|
| Energia                         | 8 400 kJ/2 000 kcal    |
| Grassi totali                   | 70 g                   |
| Acidi grassi saturi             | 20 g                   |
| Carboidrati                     | 260 g                  |
| Zuccheri                        | 90 g                   |
| Proteine                        | 50 g                   |
| Sale                            | 6 g                    |

## ALLEGATO XIV

**COEFFICIENTI DI CONVERSIONE**

## COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

|   |                      |
|---|----------------------|
| — carboidrati (ad esclusione dei polioli) | 17 kJ/g — 4 kcal/g   |
| — polioli                                 | 10 kJ/g — 2,4 kcal/g |
| — proteine                                | 17 kJ/g — 4 kcal/g   |
| — grassi                                  | 37 kJ/g — 9 kcal/g   |
| — salatrim                                | 25 kJ/g — 6 kcal/g   |
| — alcol (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

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

| energia                     | kJ/kcal  |
|-----------------------------|--|
| grassi                      | g  |
| di cui:                     |  |
| — acidi grassi saturi       | g  |
| — acidi grassi monoinsaturi | g  |
| — acidi grassi polinsaturi  | g  |
| carboidrati                 | g  |
| di cui:                     |  |
| — zuccheri                  | g  |
| — polioli                   | g  |
| — amido                     | g  |
| fibre                       | g  |
| proteine                    | g  |
| sale                        | g  |
| vitamine e sali minerali    | le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1 |