



INDICE

CAPITOLO 1

PRINCIPI GENERALI	14
1.1 Finalità dell'etichettatura	14
1.2 Campo di applicazione	15
1.3 Unità di vendita	17
1.4 Momento dell'etichettatura	18
1.5 Requisiti linguistici	19
1.6 Preimballo e preincarto	21
1.7 Vendita a distanza	24
1.8 Modalità di vendita al consumatore ed altri soggetti	25
1.9 Efficacia delle etichette	29

CAPITOLO 2

REQUISITI DELL'ETICHETTA	31
2.1 Principi: chiarezza, comprensione, leggibilità, indelebilità, grandezza dei caratteri, posizionamento delle indicazioni obbligatorie, sicurezza	31

CAPITOLO 3

LE INFORMAZIONI	34
3.1 Indicazioni obbligatorie	34
3.2 Indicazioni obbligatorie complementari	36
3.3 Informazioni volontarie	38
3.4 Diciture abbreviate	39
3.5 Claims nutrizionali e salutistici	39
3.6 Claims merceologici e di qualità	41
3.7 Relazione tra claims nutrizionali e nomi dei prodotti	48
3.8 Principi dell'articolo 7	48
3.9 Presentazione	51
3.10 Rapporto tra l'articolo 7 e i claims nutrizionali	52
3.11 Natura della materia	53

CAPITOLO 4

LA DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI	55
--	----

4.1	Definizione	55
4.2	Denominazione e designazione commerciale	55
4.3	Denominazioni comunitarie:	56
	- Carni bovine	58
	- Prodotti vitivinicoli	59
	- Latte e prodotti lattiero-caseari	59
	- Carni di pollame	60
	- Grassi da spalmare	61
4.4	Denominazioni nazionali	61
4.5	Denominazioni merceologiche o usuali	62
4.6	Denominazioni descrittive del prodotto	63
4.7	Denominazioni tipiche nazionali	65
4.8	Denominazioni geografiche generiche	66
4.9	Denominazioni tradizionali	67
4.10	Denominazioni di soli aggettivi	67
4.11	Aspetti particolari di talune denominazioni	68
4.12	Divieto di sostituzione del nome con altri termini	69
4.13	Uso improprio dei nomi	70
4.14	Nomi volontari	70
4.15	Comunicazione interpretativa della Commissione Europea sulle denominazioni dei prodotti	72

CAPITOLO 5

INDICAZIONI COMPLEMENTARI	74	
5.1 Indicazioni complementari	74	
5.2 Trattamenti:	75	
	- Surgelato	75
	- Congelato	75
	- Irradiato	76
	- Affumicato	77
	- Pastorizzato	78
	- Sterilizzato	78
	- UHT (Ultra-High Temperature)	79
	- Disidratato o Essiccato o in polvere e Concentrato	79
	- Marinato	79
	- Salato	79
	- Lievitato - Fermentato	80



- Tostato	80
- Candito	81
- Frollato	81
- Invecchiato	81
- Estruso	81
- Altri trattamenti:	82
= Alte pressioni	82
= Colorazione dell'alimento	82
= Colouring foods	83
= Riscaldamento	84
5.3 Stato fisico	84

CAPITOLO 6

INGREDIENTI	86
6.1 Definizione	86
6.2 Elenco degli ingredienti	87
6.3 Categorie particolari di ingredienti:	88
- Acqua ed altri ingredienti volatili	88
- Miscuglio di frutta, di ortaggi o di funghi	90
- Miscuglio di spezie e di piante aromatiche	90
6.4 Ingredienti simili sostituibili tra loro	90
6.5 Ingredienti sostitutivi	91
6.6 Ingredienti in misura inferiore al 2%	91
6.7 Nome della categoria:	91
- Amidi	91
- Carni	92
- Farine	93
- Formaggi	94
- Frutta candita	94
- Gomma base	95
- Grassi vegetali/animali raffinati	95
- Oli vegetali/animali raffinati	95
- Pangrattato	96
- Pesci	96
- Proteine del latte	96
- Vitamine e Minerali	96
- Vini	97

- Zuccheri	97
6.8 Ingrediente composto	98
6.9 Materiali attivi e intelligenti	99
6.10 Ingrediente trattato	99
6.11 Nanomateriali ingegnerizzati	100
6.12 Sostanze non considerate ingredienti	100
6.13 Esenzioni dall'obbligo dell'indicazione	101

CAPITOLO 7

ALLERGENI	103
7.1 Principi	103
7.2 Lista delle sostanze allergeniche	104
7.3 Indicazioni obbligatorie	105
7.4 Indicazioni volontarie	105
7.5 Modalità di indicazione degli allergeni	106
7.6 Assenza di glutine	107
7.7 Assenza di lattosio	108
7.8 Aspetti particolari	109
7.9 Etichettatura	110

CAPITOLO 8

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	
DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO	112
8.1 Termine minimo di conservazione: definizione	112
8.2 Responsabile della determinazione del TMC	113
8.3 Modalità di indicazione	113
8.4 Esenzioni	115
8.5 Espressione del TMC nelle diverse lingue dell'Unione	115
8.6 Data di scadenza	117
8.7 Modalità di indicazione della data di scadenza	117
8.8 Prodotti preimballati: indicazione della data di scadenza	118
8.9 Data di congelamento	118

CAPITOLO 9

QUANTITA' NETTA/NOMINALE	119
9.1 Definizioni	119
9.2 Involgente protettivo	120



9.3	Diciture ambigue o imprecise	120
9.4	Modalità di indicazione	121
9.5	Glassatura	122
9.6	Prodotto sgocciolato	122
9.7	Preimballi multipli	123
9.8	Iscrizioni metrologiche	124
9.9	Gamme di quantità, di capacità e aerosol	125
9.10	Grandezza dei caratteri	125
9.11	Conformità	126
9.12	Tolleranze (errori in meno)	126
9.13	Esenzioni	127
9.14	Controllo sulle quantità nominali	128

CAPITOLO 10

QUID		130
10.1	Indicazione quantitativa degli ingredienti	130
10.2	Esenzioni	133
10.3	Calcolo della quantità di umidità	134
10.4	Aspetti particolari	135
10.5	Calcolo del QUID	136
10.6	Posizionamento	137

CAPITOLO 11

RESPONSABILE COMMERCIALE		138
11.1	Soggetto responsabile	138
11.2	Qualifica	140
11.3	Indirizzo	141
11.4	Sede dello stabilimento di produzione e/o di confezionamento	142
11.5	Responsabilità	143
11.6	Ulteriori informazioni	143

CAPITOLO 12

TITOLO ALCOLOMETRICO		145
12.1	Definizione	145
12.2	Modalità di indicazione	145
12.3	Tolleranze	146

CAPITOLO 13	
ORIGINE E PROVENIENZA	147
13.1 Paese d'origine e luogo di provenienza	147
13.2 Casi di indicazione obbligatoria	148
13.3 Il codice doganale e la lavorazione sostanziale	149
13.4 Uso delle informazioni	151
13.5 Le norme nazionali e l'articolo 26	152
CAPITOLO 14	
ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI	153
14.1 Additivi: principi	153
14.2 Norme di riferimento	154
14.3 Principi e criteri	155
14.4 Definizione	155
14.5 Riconoscimento	155
14.6 Categorie funzionali	156
14.7 Etichettatura degli additivi ingredienti	157
14.8 Edulcoranti da tavola	159
14.9 Aromi	159
14.10 Utilizzazione degli aromi e loro classificazioni	160
14.11 Aromi destinati agli operatori	160
14.12 Aromi naturali	161
14.13 Etichettatura degli aromi ingredienti	162
14.14 Aromi di affumicatura	163
14.15 Enzimi	163
CAPITOLO 15	
ALTRE INDICAZIONI	165
15.1 Modalità di conservazione	165
15.2 Modalità d'impiego o di utilizzazione	166
15.3 Istruzioni per l'uso	166
15.4 Bollo sanitario e marchio di identificazione	167
CAPITOLO 16	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	169
16.1 Significato	169
16.2 Definizioni	169



16.3	Nutrienti obbligatori: proteine, carboidrati, grassi	170
16.4	Nutrienti volontari	172
16.5	Contenuto	172
16.6	Valore medio	173
16.7	Calcolo dei valori	173
16.8	Tolleranze	173
16.9	Coefficienti di conversione	174
16.10	Modalità di espressione	175
16.11	Espressione per porzione o per unità di consumo	176
16.12	Presentazione	177
16.13	Forme di espressione e presentazione complementari	177
16.14	Consumi di riferimento	178
16.15	Quantità significative	179
16.16	Esenzioni dall'obbligo di indicazione	179
16.17	Novità rispetto alla precedente disciplina	180
16.18	Rapporto con altri atti legislativi	181
16.19	Conclusione	181
CAPITOLO 17		
	PRODOTTI NON PREIMBALLATI O PREINCARTATI	182
17.1	Etichettatura dei prodotti sfusi	182
CAPITOLO 18		
	CONTROLLI	185
18.1	Controlli ufficiali	185
18.2	Autorità competenti italiane	187
CAPITOLO 19		
	INFORMAZIONI NON PRESCRITTE DAL REGOLAMENTO	191
19.1	Prezzo unitario	191
19.2	Dicitura del lotto	194
CAPITOLO 20		
	DEFINIZIONI	196

APPENDICE	207
① Regolamento (UE) del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 n. 1169. Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio	208
② Decreto legge 3 luglio 1976, n. 451. Attuazione delle direttive del Consiglio delle Comunità europee n. 75/106/CEE relativa al precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati e n. 75/107 relativa alle bottiglie impiegate come recipienti-misura	272
③ Decreto ministeriale 5 agosto 1976. Disposizioni in materia di preimballaggi CEE e di bottiglie recipienti - misura CEE	278
④ Legge 25 ottobre 1978, n. 690. Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del Consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al preconfezionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati	281
⑤ Decreto ministeriale 27 febbraio 1979. Disposizioni in materia di preimballaggi CEE, disciplinati dalla legge 25 ottobre 1978, n. 690	291
⑥ Decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391. Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE	292