

LUIGI COSTATO*

Le etichette alimentari nel nuovo regolamento 1169/2011

I. PREMESSA

La libera circolazione degli alimenti ha costituito un problema rilevante sin dalle origini del mercato comune; infatti, i cibi non sono “omologati” a livello mondiale, cioè non sono costituiti da componenti uguali, come accade per quasi tutte le produzioni del settore secondario, ma sono fortemente legati alla tradizione e alla disponibilità di materie prime agricole nei singoli territori che costituiscono l’Unione europea.

Cibo e agricoltura – oltre che allevamento – vanno di pari passo nella civiltà umana, da quando l’uomo ha fissato dimore stabili e ha smesso di essere sempre un cacciatore. Lo sviluppo delle differenti forme di alimentazione, che hanno dato origine, in senso generalissimo, alla civiltà del grano (nelle sue varie forme) e a quella del riso, ha comportato una forte caratterizzazione locale dei cibi; ad esempio, la farina di grano ha fatto sviluppare il pane, ma anche, e prima, schiacciate di vario tipo, cotte sulla pietra, ovvero zuppe, come quelle che mangiavano gli antichi romani.

Ciò per dire che la varietà dei cibi è fortissima, e difficilmente omologabile; infatti, la loro libera circolazione nella CEE non fu realizzata attraverso il ravvicinamento delle legislazioni, cioè con interventi verticali sui singoli prodotti, ma per via giudiziaria soprattutto, dato che la dir. 70/50 della Commissione fu superata rapidamente dalla giurisprudenza della Corte di giustizia, che con le celebri sentenze *Dassonville* prima, e con la *Cassis de Dijon* poi, ha sgombrato il campo da molti problemi, affermando, in definitiva, che il prodotto ottenuto e commercializzato legalmente in uno Stato membro deve poter circolare liberamente nel mercato comune.

* Università degli Studi di Ferrara

Questa soluzione, tuttavia, non eliminava tutte le problematiche, in particolare dovute all'uso di aromi e additivi, che furono superate con apposite direttive che, più che ravvicinare le legislazioni, stabilivano la compatibilità, per ogni consumatore europeo, dell'uso di cibi contenenti determinate sostanze (aromi o additivi) in quantitativi massimi prestabiliti.

La crisi della c.d. “mucca pazza” e alcuni altri problemi relativi all'allevamento di polli (detti alla diossina) provocarono la necessità di rafforzare i controlli e, di conseguenza, di incrementare le informazioni da dare al consumatore attraverso l'etichetta.

Dopo l'apposita direttiva 2000/13, dettata appunto per realizzare un sistema armonizzato – sia pure parzialmente – di etichettatura degli alimenti, si è giunti ora, successivamente all'adozione del reg. 178/2002, che centralizza la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti (seguito dal pacchetto igiene del 2004), all'approvazione del reg. 1169/2011, che sostituisce la vecchia direttiva del 2000.

L'uso del regolamento, che prende sempre più piede al posto delle direttive per evitare problemi di adeguamento in particolare per i nuovi Stati membri, non assicura un completo ravvicinamento delle legislazioni, ma procede su questa strada garantendo, così, ancor meglio, la circolazione delle merci nel mercato unico.

2. LE DISPOSIZIONI GENERALI DEL NUOVO REGOLAMENTO SULLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Nel pieno della crisi che ha percosso l'Euro e l'Unione europea per la minaccia di *default* della Grecia, frutto non degenerare delle primigenie violazioni delle regole di Maastricht da parte dei più grandi Stati europei nel 2003, il P.E., unitamente al Consiglio, ha adottato, dunque, una nuova regolamentazione in materia di etichette di prodotti alimentari.

Gli ineflabili parlamentari europei, nel settembre-ottobre del 2011, invece di scovare fra le loro file un novello Mounier che, ispirandosi al suo omonimo dell'Assemblea nazionale del 1789, raccogliesse le firme fra i deputati impegnandoli a non separarsi sino all'approvazione di una Costituzione (federale europea, in questo caso), hanno mostrato la loro insensibilità nei confronti delle carenze di *governance* che caratterizzano l'incompiuta Unione, limitandosi a discutere e approvare, per parte loro, un regolamento che si occupa delle etichette alimentari, al fine di sostituire la vecchia direttiva 2000/13, più volte modificata.

Non è compito di chi scrive di lanciarsi in critiche sullo “stato dell’Unione europea”, ma il vecchio spirito che era alla base della creazione delle tre Comunità non permette di passare sotto silenzio lo svilimento delle finalità politiche di questa grande iniziativa, e il rifugiarsi del legislatore in materie importanti, certo, ma veramente “regolamentari”, come si può agevolmente rilevare dal resto del regolamento in commento, e lontane da una vera promozione del sistema Europa verso vette più significative.

L’art. 1 del regolamento enuncia l’oggetto e l’ambito di applicazione che lo concernono; in realtà il par. 1 dell’art. 1 stabilisce le finalità dell’atto, che sono due, e cioè «un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni degli alimenti» e «il buon funzionamento del mercato interno», da realizzare (par. 2) in particolare con l’etichettatura degli alimenti. Tale etichettatura, e ogni altro strumento per informare i consumatori, devono avere un buon grado di flessibilità per «rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione». Balza subito agli occhi il fatto che queste “flessibilità” sembrano poter consentire approssimazioni, anzi non si può attribuire un senso all’affermazione se non si riconosce che essa è la base e il fondamento per giustificare informazioni approssimate, il che appare in contrasto con la solennità dell’affermazione contenuta nel par. 1, e cioè sull’elevato livello di protezione dei consumatori.

In questo senso chiarificatore sono il 14° e il 16° considerando: «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 (...). 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».

Esaminando i successivi contenuti del regolamento, emerge chiaramente che il tentativo di fornire protezione molto forte ai consumatori si scontra con molteplici esigenze delle quali non si può non tenere conto; d’altra parte, occorre pur sempre riconoscere che, preconditione perché un alimento sia considerato tale, e dunque debba essere etichettato, è che esso risponda ai requisiti igienico-sanitari che lo distinguono dal “non cibo”, sicché l’informazione in etichetta può evidenziare i contenuti dell’alimento, che comunque deve essere edibile, e rendere informato, entro certi limiti che si vedranno, il consumatore,

il quale, comunque, resta libero di assumerne quanto ne vuole, il che è l'aspetto meno "controllabile" dal pubblico potere, ed evita che l'etichetta diventi una specie di "grande fratello" che impone comportamenti che, invece, restano liberi. L'art. 1 si conclude stabilendo, in sostanza, che tutti gli operatori del settore alimentare e coloro che prestano servizi di ristorazione trasportando i cibi nel territorio dell'UE sono assoggettati al regolamento in commento.

L'art. 2, come ormai tradizione nei regolamenti relativi agli alimenti (a volte si tratta dell'art. 3), fornisce molte definizioni rinviando, per quanto riguarda quelle individuate al par. 1, alle definizioni contenute in altri regolamenti alimentari, e in particolare al reg. 178/2002.

Altre definizioni sono contenute nel par. 2 dello stesso articolo, come quelle su «informazioni sugli alimenti», «normativa in materia di informazioni sugli alimenti», «informazioni obbligatorie sugli alimenti», «collettività», «alimento preimballato» e «ingrediente»; di particolare interesse è la definizione di «luogo di provenienza», individuato alla lett. g) del par. 2 dell'art. 2¹, letto in collegamento con il par. 3 dello stesso art. 2².

¹ La lett. g) del par. 2 dell'art. 2 recita: «"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 d'origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento».

² Il par. 3 dell'art. 2 recita: «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». Gli artt. da 23 a 26 del reg. 2913/92 (Codice doganale), recitano: «*Articolo 23* 1. Sono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese. 2. Per merci interamente ottenute in un paese s'intendono:

- a) i prodotti minerali estratti in tale paese;
- b) i prodotti del regno vegetale ivi raccolti;
- c) gli animali vivi, ivi nati e allevati;
- d) i prodotti che provengono da animali vivi, ivi allevati;
- e) i prodotti della caccia e della pesca ivi praticate;
- f) i prodotti della pesca marittima e gli altri prodotti estratti dal mare, al di fuori delle acque territoriali di un paese, da navi immatricolate o registrate in tale paese e battenti bandiera del medesimo;
- g) le merci ottenute a bordo di navi-officina utilizzando prodotti di cui alla lettera f), originari di tale paese, sempreché tali navi-officina siano immatricolate o registrate in detto paese e ne battano la bandiera;
- h) i prodotti estratti dal suolo o dal sottosuolo marino situato al di fuori delle acque territoriali, sempreché tale paese eserciti diritti esclusivi per lo sfruttamento di tale suolo o sottosuolo;
- i) i rottami e i residui risultanti da operazioni manifatturiere e gli articoli fuori uso, sempreché siano stati ivi raccolti e possono servire unicamente al recupero di materie prime;
- j) le merci ivi ottenute esclusivamente dalle merci di cui alle lettere da a) a i) o dai loro derivati, in qualsiasi stadio essi si trovino.

3. Per l'applicazione del paragrafo 2, la nozione di paese comprende anche il rispettivo mare territoriale.

Il riferimento al codice doganale svuota in gran parte di significato la formula «luogo di origine» poiché l'art. 24 di esso afferma che «una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione», lasciando poco spazio a riferimenti diversi quali il Paese d'origine della materia prima agricola, fatte salve alcune soluzioni che troveranno spazio più avanti, nel regolamento.

L'art. 2 definisce anche etichette ed etichettatura, oltre che individuare le denominazioni utilizzabili per l'alimento (legale, usuale, descrittiva), come devono essere proposte al consumatore le diciture presenti in etichetta (campo visivo e leggibilità), il termine minimo di conservazione, le sostanze nutritive, di cui si dirà esaminando i contenuti in etichetta, i nanomateriali e la comunicazione a distanza.

Ovviamente ciascuna di queste definizioni meriterebbe una analisi approfondita, ma una prima, sintetica, disanima del regolamento non consente di dilungarsi troppo, tenuto conto anche del fatto che più di una di queste definizioni sono, in certa misura, derivate dal diritto precedentemente adottato, e ancora applicabile fino al 13 dicembre 2014 (art. 53, par. 1, reg. 1169/2011).

3. I PRINCIPI GENERALI DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI

Gli obiettivi generali del regolamento sono, ripete l'art. 3, par. 1, l'elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori realizzato attraverso «la fornitura di informazioni sugli alimenti»; queste informazioni

Articolo 24 Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.

Articolo 25 Una trasformazione o lavorazione per la quale è accertato o per la quale i fatti constatati giustificano la presunzione che sia stata effettuata per eludere le disposizioni applicabili nella Comunità alle merci di determinati paesi, non può in alcun modo essere considerata come conferente, ai sensi dell'articolo 24, alle merci così ottenute l'origine del paese in cui è effettuata.

Articolo 26 1. La normativa doganale o altre normative comunitarie specifiche possono prevedere che l'origine delle merci debba essere comprovata mediante presentazione di un documento.

2. Nonostante la presentazione di detto documento l'autorità doganale può richiedere, in caso di seri dubbi, qualsiasi altra prova complementare per accertarsi che l'origine indicata risponda alle regole stabilite dalla normativa comunitaria».

dovrebbero consentire (par. 2) l'utilizzo sicuro dei cibi «nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali sociali ed etiche», realizzando nel contempo la libera circolazione degli alimenti «legalmente prodotti e commercializzati» (viene qui chiaramente riproposta la formula «*Cassis de Dijon*», già ricordata), tutelando altresì i legittimi interessi dei produttori e promuovendo, così, la fabbricazione di prodotti di qualità.

Alcune notazioni possono essere fatte su queste formulazioni, prendendo lo spunto, *in primis*, dall'affermazione relativa alle «considerazioni sanitarie», che si riferiscono, pare certo, sia alla possibilità di scegliere cibi che non siano nocivi a persone che non debbono assumere certe sostanze, evidenziate in etichetta, o che possono assumerne in quantità modesta, ovvero il contrario. Tutto ciò si realizza attraverso l'etichetta dettagliata richiesta dal regolamento poiché in essa si deve evidenziare la presenza di proteine, carboidrati, grassi, fibre, sodio, vitamine e minerali, quali elencati nell'allegato I.

Ciò significa che la protezione della salute è rimessa al consumatore, che però è messo nelle condizioni di sapere le sostanze che ingerisce cibandosi di un certo prodotto, mentre l'aspetto igienico-sanitario generale dell'alimento è una precondizione, sicché ciò che è etichettato come cibo deve, come già detto, essere edibile.

Il richiamo che il regolamento fa ai legittimi interessi dei produttori e alla promozione della fabbricazione di prodotti di qualità deve intendersi nel senso che una chiara etichettatura eviterebbe forme di concorrenza sleale fra i produttori – cioè che si vantino presenze di sostanze che in realtà non sono nell'alimento, o viceversa – e stimola una concorrenza anche nella qualità dei prodotti; su quest'ultimo punto vale la pena di ripetere che il concetto di qualità è sfuggente, nel senso che esso è soggettivo, e che per inganare il consumatore ad assumere un certo prodotto può essere, come accade anche per beni non alimentari, sufficiente una adeguata campagna pubblicitaria che, comunque, non può fornire informazioni non corrette.

Sotto questo profilo l'art. 7 del regolamento appare abbastanza completo, poiché stabilisce, al suo par. 1, che «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 par-

ticolare 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».

Il fatto che venga evitata l'elencazione tassativa dei comportamenti vietati utilizzando la locuzione «in particolare», e che lo stesso art. 7 stabilisca che «le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore» e che «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», e che queste regole si applichino non solo alle etichette ma anche alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti rende il sistema onnicomprensivo e probabilmente perfettamente tutorio, fermo restando il fatto che il consumatore, anche se messo al corrente chiaramente su tutte le caratteristiche del prodotto, può assumerlo anche se a lui non adatto.

Il testo inglese del regolamento, al par. 1 dell'art. 8, afferma che «The food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed or, if that operator is not established in the Union, the importer into the Union market», ed è rubricato «Responsibilities» che significa «Competenze» piuttosto che «Responsabilità» (rubrica attribuita nel testo italiano all'art. 8), anche se il senso delle due parole – inglese e italiana – finisce per essere sostanzialmente simile.

La responsabilità (meglio si direbbe, allora, il compito) di fornire le informazioni sugli alimenti è a carico di chi commercializza il prodotto con il suo nome o la sua ragione sociale, ovvero dell'importatore per alimenti prodotti fuori dell'Unione.

Presenta interesse il fatto che nell'art. 8 si ponga a carico degli operatori che distribuiscano prodotti di cui sospettano la non conformità degli stessi la responsabilità di quanto dichiarato in etichetta, il che, per altro, si può interpretare anche nel senso che se invece tale sospetto essi non hanno, la responsabilità deve essere in capo a chi ha apposto l'etichetta e ha indicato il suo nome nella stessa; questa parte dell'art. 8 (par. 3) sembrerebbe risolvere la vecchia questione Lidl, che ha dato origine a una più che discutibile soluzione giurisprudenziale³.

³ Regole specifiche per i prodotti non preconfezionati e per le confezioni con imballaggio esterno e interno (ad esempio le bustine di zucchero, che sono vendute in imballi di medie dimensioni e che contengono tante bustine di zucchero da bar) si trovano rispettivamente nel par. 6 e nei successivi paragrafi dell'art. 8.

4. LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

- In via generale, sull'imballo (art. 9, par. 1) deve apparire obbligatoriamente
- la denominazione dell'alimento (che è la denominazione legale). In mancanza di questa, la denominazione usuale o, in mancanza di essa, una denominazione descrittiva (art. 17)⁴;
 - l'elenco degli ingredienti, che deve recare una intestazione adeguata che comprenda, comunque, la parola «ingredienti». L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso e formulati secondo le regole contenute nell'allegato VII⁵;
 - la presenza di ingredienti o coadiuvanti tecnologici che possano causare allergie;
 - la quantità di taluni ingredienti;
 - la quantità netta dell'alimento;
 - il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
 - le condizioni particolari di conservazione o di impiego;
 - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore alimentare;
 - il paese d'origine o il luogo di provenienza se previsto. Al proposito si osservi che l'art. 26, rubricato appunto «Paese d'origine o luogo di provenienza», obbliga a indicare il luogo o paese di provenienza – salve restando le norme su DOP, IGP e STG – se la sua omissione può indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza, se le indicazioni ulteriori presenti in etichetta potrebbero produrre tale effetto o se si tratta delle carni elencate nell'allegato XI al regolamento, e cioè carni bovine, suine, ovine e di volatili. Regole specifiche saranno dettate dalla Commissione con norme di esecuzione (non legislative, dunque) per stabilire le norme concernenti l'etichettatura di prodotti provenienti da paesi o luoghi diversi da quello del suo ingrediente principale. La Commissione, inoltre, presenterà relazioni sull'obbligatorietà dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza per carni non bovine, ovine, suine e di volatili, con riferimento a luogo di nascita, di allevamento e di macellazione, per latte, prodotti lattiero caseari, alimenti non trasformati (cioè agricoli) e prodotti a base di un solo ingrediente, come potrebbe dirsi l'olio d'oliva, e gli ingredienti che rappresentano più del 50 per cento di

⁴ Se lo Stato membro ammette l'utilizzazione della denominazione dell'alimento sotto la quale esso è legalmente prodotto e ciò determinasse confusione nei consumatori la denominazione deve essere accompagnata da altre informazioni descrittive.

⁵ Riportato in calce a questo commento.

un alimento (la pasta alimentare, ad esempio). La norma (art. 26) manifesta il travaglio decisionale che da un lato vorrebbe che si evidenziassero al massimo le origini dei prodotti, dall'altro si limita a chiedere la conoscenza dell'origine agricole di certi specifici prodotti che, vedi caso, sono tipici del nord Europa (latte, carni);

- le istruzioni per l'uso ove una mancanza di queste renderebbe più difficile un utilizzo adeguato dell'alimento;
- il titolo alcolometrico per le bevande con più di 1,2 gradi di alcol. Tali bevande sono, di regola, esentate dall'espore in etichetta gli elementi indicati nell'art. 9, par. 1;
- una dichiarazione nutrizionale.

Tutte queste indicazioni saranno oggetto, per previsione dello stesso art. 9, di atti della Commissione, sia delegati (par. 3) che di esecuzione (par. 4).

Sono obbligatorie anche le indicazioni complementari comprese nell'allegato III al regolamento, modificabili dalla Commissione con atti delegati «per tenere conto degli sviluppi tecnici», mentre le indicazioni nelle bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate l'art. 16, par. 2, possono essere ridotte.

Con estrema puntigliosità il regolamento stabilisce che collocazione devono avere le informazioni sull'etichetta, che devono essere rese «facilmente accessibili», e apposte complete, se obbligatorie, anche sul preimballaggio (art. 12), indica dettagliatamente come devono essere presentate le indicazioni obbligatorie (art. 13), che, comunque, debbono apparire «sullo stesso campo visivo» e stabilisce che anche per le vendite a distanza tutte le informazioni debbono essere rese disponibili all'acquirente prima della conclusione del negozio; sorprende che a tale regola non sia soggetta solo l'indicazione della scadenza o del termine massimo d'uso, mentre tutte devono essere presenti al momento della consegna; per i distributori automatici è fatta eccezione.

La lingua da utilizzare deve essere «facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato»; si può ricordare che questo problema è sorto più volte e la soluzione che ricorre alla formula «facilmente comprensibile» non sembra tale da evitare complicazioni.

Non mette conto di analizzare in dettaglio le esenzioni di indicazioni specifiche previste per alcuni prodotti, delle quali si è dato esempio con le bottiglie di vetro recuperabili, ma che sono assai più numerose nell'elencazione data dall'art. 19 (per gli ortofrutticoli, per le acque gassificate, per certi aceti, per molti lattiero-caseari e, infine, per alimenti che contengono un solo ingrediente; è, piuttosto, interessante considerare il fatto che l'art. 18 prevede

l'obbligo di anteporre all'elenco degli ingredienti la parola stessa ovvero una frase che la comprenda).

Fra gli ingredienti possono essere presenti «nanomateriali ingegnerizzati» che devono anch'essi essere segnalati, ma anche al loro proposito si fa rinvio ad atti delegati successivi di migliore specificazione adottati dalla Commissione

L'art. 20 elenca altri prodotti che possono, a certe condizioni, non essere indicati in etichetta, e precisamente:

- 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;
- gli additivi e gli enzimi alimentari 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 che sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici;
- 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;
- 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;
- l'acqua quando è utilizzata, nel corso del processo di fabbricazione, solo per consentire la ricostituzione di un ingrediente utilizzato sotto forma concentrata o disidratata, o nel caso di un liquido di copertura che non è normalmente consumato.

Queste ultime eccezioni sono dettate facendo salvo quanto stabilito nell'art. 21, il quale stabilisce:

- che si debbano, comunque, indicare in etichetta i prodotti elencati nell'allegato II, che sono potenzialmente allergenici (prodotti contenenti glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e molti derivati, arachidi ecc.);
- che si debbano evidenziare, con caratteri distinti chiaramente da quelli usati per gli altri ingredienti, quelli elencati nell'allegato II, appunto per segnalare la loro presenza, al fine di tutelare la salute del consumatore.

Se manca l'elenco degli ingredienti, occorre, per segnalare la presenza di prodotti di cui all'allegato II, utilizzare la formula «contiene...»; altre disposizioni minute non meritano che ci si soffermi ulteriormente, come l'indica-

zione precisa della quantità degli ingredienti, la quantità netta del prodotto, il termine minimo di conservazione, la data di scadenza e di congelamento e le condizioni di conservazione e d'uso (artt. da 22 a 25), e le istruzioni per l'uso (art. 27).

5. LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Le indicazioni nutrizionali rappresentano un vero problema, che si affronterà cercando di chiarire le non convincenti determinazioni del P.E. e del Consiglio; le norme nutrizionali non si applicano agli integratori alimentari⁶, alle acque minerali naturali⁷ e, in generale, neppure agli alimenti destinati a una alimentazione particolare⁸.

Il settimo considerando aveva rilevato che la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari, stabiliva norme sul contenuto e la presentazione delle informazioni sulle proprietà nutritive negli alimenti preimballati. Secondo tali norme, l'inserimento di informazioni sulle proprietà nutritive era volontario, a meno che non fosse inserita una dichiarazione nutrizionale in rapporto con l'alimento. Poiché le disposizioni previste da tale direttiva risalivano per la maggior parte al 1990, il considerando esprimeva la necessità di aggiornarle.

La lett. c) del par. 2 dell'art. 2 del regolamento ci fornisce la seguente definizione: sono «“informazioni obbligatorie sugli alimenti”»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale»; pertanto, dalla data di applicazione del reg. 1169/2011 la dichiarazione nutrizionale dell'alimento diviene obbligatoria, come si evince dall'art. 30, che esordisce affermando che «La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti», chiarendo che per ogni alimento, salve eccezioni da individuare nel regolamento, deve essere fornita l'indicazione del suo valore energetico, della quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale (si rilevi come si imponga l'uso della parola sale, senza lasciare spazio a sinonimi correttamente tecnici come cloruro di sodio, per dare chiarezza all'informazione⁹).

⁶ Di cui alla direttiva 2002/46 del P.E. e del Consiglio, in GUUE L 183 del 2002.

⁷ Di cui alla direttiva 2009/54 del P.E. e del Consiglio, in GUUE L 164 del 2009.

⁸ Di cui alla direttiva 2009/39 del P.E. e del Consiglio, in GUUE L 124 del 2009.

⁹ Il secondo comma della lett. b) del par. 1 dell'art. 20 precisa che «Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale».

Una particolare attenzione si riserva ai grassi, ma si dispone che quanto segue sia solo «volontario», e cioè l'indicazione della quantità degli acidi grassi monoinsaturi e acidi grassi polinsaturi; si considera volontaria anche l'indicazione dei polioli, dell'amido e delle fibre, nonché dei sali minerali o delle vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa, il che denota l'influenza della concezione della sicurezza alimentare del nord Europa su quella del nutrizionista sensibile alla qualità di ciò che ingeriamo, con incidenza sulla proclamata salubrità degli alimenti assicurata dal regolamento.

Trascurando alcune dettagliate disposizioni relative a particolarità dell'indicazione nutrizionale, si noti che, se è vero che la Commissione può modificare sostanzialmente tutto l'art. 30, è anche vero che la battaglia per far emergere in etichetta la qualità dei grassi, molto rilevante ai fini nutrizionali, è stata perduta e tali precisazioni sono state relegate fra quelle facoltative.

In ogni caso, non si può non osservare che il regolamento introduce alcune novità che consistono, *in primis*, nell'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale, che deve essere collocata anche nel campo visivo principale con l'uso di caratteri di dimensione uguale a quelli previsti per le altre indicazioni¹⁰, e idonei a garantire al consumatore la leggibilità che oggi spesso è carente nelle etichette.

Per calcolare i valori energetici occorre basarsi sui dati forniti dall'allegato XIV, in alcune parti modificabile con atto delegato della Commissione; tale valore va espresso utilizzando le unità di misura indicate nell'allegato XV e cioè, a seconda dei casi (vitamine e prodotti micro dosati, altri prodotti), microgrammi, milligrammi e grammi; in certi casi le quantità possono essere indicate per porzione (da cento grammi o cento millilitri).

Perché sia consentito l'uso di espressioni e presentazioni supplementari, occorre che esse siano fondate su «ricerche accurate e scientificamente fondate» e rispondano ad altri requisiti molto severi, almeno in teoria, e comunque obiettivi e non discriminatori, e tali da non ostacolare la libera circolazione delle merci.

Anche a questo proposito, la Commissione dovrà fare una relazione entro il 2017 e potrà imporre regole uniformi per tutti gli Stati membri con atti di esecuzione, adottati con il Comitato secondo la procedura d'esame.

Particolari limiti sono adottati per coloro che vogliono fornire informazioni volontarie¹¹, e in particolare si vieta con esse di «occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie»¹².

¹⁰ Così l'art. 34, par. 3 del regolamento.

¹¹ V. l'art. 36 del regolamento.

¹² V. l'art. 37 del regolamento.

6. LE DISPOSIZIONI NAZIONALI

Il regolamento dedica gli articoli da 38 a 45 alle «disposizioni nazionali», distinguendo fra materie «espressamente armonizzate» dal regolamento, nelle quali gli Stati non possono né adottare né mantenere loro norme, salva espressa autorizzazione del diritto dell'UE, e materie non armonizzate, nelle quali il loro potere è limitato dall'obbligo di garantire la libera circolazione delle merci «conformi al presente regolamento».

Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, e all'articolo 10, gli Stati membri possono adottare, ai sensi dell'art. 39 – previa notifica alla Commissione e agli altri Stati membri delle misure adottate e delle ragioni che li inducono a questa decisione, che potrà essere accolta o respinta entro tre mesi dalla Commissione che, se di parere negativo, dovrà prima sentire il Comitato seguendo la procedura d'esame – disposizioni che richiedono ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti per la protezione della salute pubblica, la protezione dei consumatori, la prevenzione delle frodi o la protezione dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine controllata e la repressione della concorrenza sleale.

Particolarmente significativo per l'Italia, reduce da vicende non commendevoli di tentativi multipli di ottenere un riconoscimento di tipicità estranee a quelle riconosciute dai regg. 509 e 510 del 2006, è il par. 2 dell'art 39. Per esso, «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».

Probabilmente, a seguito di questa norma riprenderà la polemica Italia-UE sull'olio d'oliva, che non sarà, questa volta, del tutto infondata, poiché se è vero, almeno credo, che non sarà molto facile dimostrare l'esistenza di un nesso fra qualità dell'olio extravergine e sua origine, non è negabile che nel sentire collettivo dei consumatori si ritiene che l'origine di un olio sia parte integrante della valutazione che di esso si dà.

In ogni caso, queste previsioni, unitamente a quelle specifiche e relative al latte e derivati (art. 40) e alle bevande alcoliche (art. 41) aprono la strada a una legislazione nazionale che, pur limitata dai vincoli di non impedire la libera circolazione delle merci, rappresentano una retrocessione dell'UE,

conferma del suo indebolimento quale risulta dai Trattati di Lisbona; insomma, sembra si dia applicazione progressivamente più estesa al principio di sussidiarietà, manifestando un orientamento favorevole a rimettere agli Stati membri alcune scelte, purché non incidano sulla libera circolazione delle merci, quasi dimenticando che gli interventi realizzati dall'U.E. (e prima dalla CE) furono resi indispensabili proprio per garantire la libera circolazione degli alimenti, messa sempre in forse dal "nazionalismo" spesso nascosto sotto parvenze igienico sanitarie o, addirittura, talvolta, di ordine pubblico.

7. CONCLUSIONI

La natura fortemente "regolamentare" del reg. 1169/2011, che appare evidente dal suo contenuto tecnico, ha costretto i legislatori a delegare alla Commissione, in attuazione dell'art. 290 TFUE, una enorme quantità di materie elencate nell'art. 51 del regolamento¹³, rendendolo in larga misura adattabile

¹³ L'art. 51 del reg. 1169/2011, rubricato «Esercizio della delega», recita:

«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, 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 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

da parte della Commissione, con delega quinquennale «tacitamente prorogata per periodi di identica durata» salva revoca «in qualsiasi momento» ovvero salvo avviso contrario espresso da almeno uno dei due legislatori tre mesi almeno prima della scadenza della delega stessa.

L'atto delegato entrerà in vigore solo se il P.E. o il Consiglio non sollevano obiezioni o manifestano l'intenzione di farlo entro due mesi, nel rispetto formale dell'art. 290 TFUE¹⁴.

Sul punto si potrebbe affondare il coltello nella piaga costituita dal fatto che il detto art. 290 consente deleghe per compiere atti che «integrano o modificano determinati elementi non essenziali dell'atto legislativo»¹⁵: infatti, cosa significa la locuzione «elementi non essenziali»? Appare abbastanza probabile che le modifiche o integrazioni che la Commissione può apportare ad alcune delle norme del reg. 1169 riguardino aspetti tutt'altro che marginali, anzi essenziali dell'atto, come si può rilevare analizzando, a titolo di mero esempio, l'art. 18, par. 5, sull'adattamento della definizione di «nano materiali» allo sviluppo tecnologico, delega che ricorda le vecchie deleghe presenti nelle direttive su aromi o additivi, nelle quali il vero contenuto normativo si poteva reperire nei rispettivi allegati, modificabili dalla Commissione per adeguarli alle nuove conoscenze acquisite sui singoli prodotti.

A ben vedere, l'art. 290, che sembra voler limitare al massimo le competenze in materia della Commissione, è palesemente di difficile applicazione, a meno di volere quasi rendere impossibile una legislazione aggiornata, sicché si finisce con l'aggararlo richiamandolo e violandolo – non esplicitamente, com'è ovvio – nello stesso tempo.

Tale difficoltà emerge ancor di più nell'art. 52, rubricato «poteri d'urgenza», nel quale si prevede che la Commissione possa adottare con efficacia immediata atti delegati che non possono attendere il previo assenso anche silenzioso delle due istituzioni legislative, che decadranno solo se, a seguito della immediata notifica a essi, la Commissione riceva una ripulsa da parte di una di esse entro due mesi.

In questo caso, e non in quello della non modificata struttura del titolo «Agricoltura» del TFUE, come in vece si sostiene da parte di qualche alto funzionario Brussellese, si è dimenticato, nella stesura del Trattato, di conciliare la necessità di garantire il funzionamento democratico delle Istituzioni

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.

¹⁴ In applicazione della lett. b) del par. 2 dell'art. 290 TFUE.

¹⁵ Così stabilisce il par. 1 dell'art. 290 TFUE.

comunitarie e quella di affrontare problemi urgenti, che negli ordinamenti democratici si risolvono con provvedimenti d'urgenza dell'esecutivo, che in questo caso potrebbe essere la Commissione: mancando il Trattato, lo si è palesemente «integrato» con questa norma.

Molti articoli – e così si dà la misura delle materie rimesse alla Commissione fra atti delegati e atti di esecuzione – del reg. 1169 prevedono, inoltre, che la Commissione, assistita da un Comitato, provveda ad adottare, oltre che atti normativi, anche atti di esecuzione di norme dell'atto in questione; l'art. 48, che è appunto rubricato «Comitato», stabilisce che ad assistere la Commissione a questo scopo sia il «Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali» istituito dal reg. 178/2002¹⁶, e precisamente dal suo art. 58, par. 1.

La procedura che la Commissione deve seguire per adottare atti di esecuzione prevede la consultazione del detto Comitato e potrebbe essere anche quella consultiva, ma in realtà il rinvio che si fa all'art. 48 in molte norme del regolamento è sempre abbinato al richiamo alla procedura d'esame, più complessa e vincolante per la Commissione. La scelta della procedura da seguire è, dunque, stabilita dal regolamento stesso, che all'art. 48, rubricato appunto «comitato», al par. 2 afferma che quando si fa riferimento al detto paragrafo la procedura da seguire è quella d'esame¹⁷.

In ogni caso, l'affermazione contenuta nel Trattato che la competenza di esecuzione spetta, in via di principio, agli Stati membri, trova puntuale sostanziale smentita nelle norme del regolamento che, pur attribuendo poteri agli Stati di adottare «disposizioni nazionali» – che vanno ben al di là della mera esecuzione – già ricordate (artt. da 38 a 45), prevedono, all'art. 45, come già descritto, limiti forti alla libertà, di per sé già contenuta, all'attività degli Stati membri che, nello stabilire regole nelle poche materie loro riservate, devono vederle approvate dalla Commissione e, comunque, condizionate al non ostacolare il funzionamento del mercato unico.

¹⁶ L'art. 48 del reg. 1158/2001 recita:

«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».

¹⁷ Il rinvio all'art. 48, par. 2, è contenuto negli artt. 9, par. 4, 12, par. 4, 24, par. 3, 26, par. 8, 27, par. 2, 31, par. 4, 33, par. 5, 34, parr. 5 e 6, 35, par. 6, 36, par. 3, 45, par. 4, 47, par. 1.

Riprendendo quanto detto all'inizio, se il P.E. mostrasse lo stesso impegno nell'adozione di norme in materia di etichette per reclamare progressi politici all'Unione, si potrebbe sperare in una evoluzione politica che, anche alla luce delle recenti decisioni – trasformate in un Trattato – in materia di bilancio degli Stati membri, sembra non solo possibile ma addirittura necessaria.

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 pro-

dotto 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. 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

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. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.

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

«Olio» accompagnato dall'aggettivo «animale», oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.

2. Grassi raffinati di origine animale

«Grasso» o «materia grassa», con l'aggiunta dell'aggettivo «animale», oppure dell'indicazione dell'origine animale specifica. L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un grasso idrogenato.

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

«Zuccheri»

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 *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (1)

«Vino»

17. I muscoli scheletrici (2) 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 ...». Specie

Tenore in materie grasse

Rapporto collagene/ proteine della carne (1)

– Mammiferi (esclusi conigli e suini) e miscugli di specie con predominanza di mammiferi

25 %

25 %

– Suini

30 %

25 %

– Volatili e conigli

15 %

10 %

(1) Il 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.

Quando questi tenori limite sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di «carne(i) di ...» sono rispettati, il tenore in «carne(i) di ...» deve essere adeguato al ribasso di conseguenza e l'elenco degli ingredienti deve menzionare, oltre al termine «carne(i) di ...», la presenza di materie grasse e/o di tessuto connettivo. I prodotti coperti dalla definizione di «carni separate meccanicamente» sono esclusi dalla presente definizione.

«carne(i) di ...» e la(le) denominazione(i) (3) della(e) specie animale(i) da cui proviene(provengono).

18. Tutti i tipi di prodotti che rientrano nella definizione di «carni separate meccanicamente».

«carni di ... separate meccanicamente» e la denominazione o le denominazioni (3) della specie o delle specie animali da cui provengono.

(1) 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). (2) 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. (3) 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

Correttori di acidità

Agenti antiagglomeranti

Agenti antischiumogeni

Antiossidanti

Agenti di carica

Coloranti

Emulsionanti

Sali di fusione (1)

Agenti di resistenza

Esaltatori di sapidità

Agenti di trattamento della farina

Agenti schiumogeni

Gelificanti
 Agenti di rivestimento
 Umidificanti
 Amidi modificati (2)
 Conservanti
 Gas propulsore
 Agenti lievitanti
 Sequestranti
 Stabilizzanti
 Edulcoranti
 Addensanti

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

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

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 aro-

matiche 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.

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
nel settembre 2012