



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 9 dicembre 2014 n.214

**Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino**

*Visto l'articolo 5, comma 3, punto e) ed il comma 4, della Legge 29 ottobre 1992 n.85;
Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.21 adottata nella seduta del 18 novembre 2014;
Visti l'articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n. 185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2,
della Legge Qualificata n.186/2005;
Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato:*

ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

(Oggetto e ambito di applicazione)

1. Il presente decreto delegato stabilisce i principi e regolamentazioni volte a garantire 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, con l'ulteriore fine del buon funzionamento del mercato interno.
2. Il presente decreto delegato 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 decreto delegato 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. Si applica anche ai servizi di ristorazione forniti da imprese tramite mezzi di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio dell'Unione Europea.
4. Il presente decreto delegato si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione Europea per particolari alimenti.

Art. 2
(Definizioni)

1. Ai fini del presente decreto delegato 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 Decreto Delegato 29 giugno 2012 n. 68;
 - b) le definizioni di «trattamento», «prodotti non trasformati» e «prodotti trasformati» di cui all'articolo 2, comma 1, lettere m), n) e o), del Decreto Delegato 29 giugno 2012 n. 70, sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - c) la definizione di «enzima alimentare» di cui all'articolo 3, comma 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari;
 - d) le definizioni di «additivo alimentare», «coadiuvante tecnologico» e «supporto» di cui all'articolo 3, comma 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;
 - e) la definizione di «aromi» di cui all'articolo 3, comma 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;
 - 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 Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.71, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - 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.
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 Europea a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato 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 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 decreto delegato 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.
 - v) «lotto»: l'insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
3. Ai fini del presente decreto delegato, 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

Art. 3 *(Obiettivi generali)*

1. La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori finali, fornendo agli stessi le informazioni 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 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. I cittadini e le parti interessate potranno essere consultati direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.

Art. 4 *(Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti)*

1. Le 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, l'Unione Europea prende in considerazione il fatto che la maggioranza dei consumatori ritiene particolarmente necessarie alcune informazioni cui attribuisce un valore significativo o si tiene conto di alcuni elementi generalmente ritenuti utili per il consumatore.

Art. 5 *(Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare)*

1. Qualunque misura adottata nell'ambito della normativa in materia di informazioni sugli alimenti che sia suscettibile di avere un impatto sulla salute pubblica, viene adottata previa

consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») di cui all'articolo 19 del decreto delegato 29 giugno 2012 n.68.

CAPO III

REQUISITI GENERALI RELATIVI ALL'INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI E RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Art. 6

(Requisito di base)

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

Art. 7

(Pratiche leali d'informazione)

1. Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:
 - a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
 - b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, 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 Europea 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 commi 1, 2 e 3 si applicano anche:
 - a) alla pubblicità;
 - b) alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

Art. 8

(Responsabilità)

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, 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 commi 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, comma 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 comma 2.

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE 1

(Contenuto e presentazione)

Art. 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, comma 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.
- m) il lotto di produzione, fabbricazione, ovvero di confezionamento.

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

Art. 10

(Indicazioni obbligatorie complementari per tipi o categorie specifici di alimenti)

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

Art. 11

(Metrologia)

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

Art. 12

(Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti)

- 1. Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente decreto delegato.
- 2. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.
- 3. Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'articolo 44.

Art. 13

(Presentazione delle indicazioni obbligatorie)

- 1. Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, comma 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. Sono fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione Europea applicabili a particolari alimenti.
- 3. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della x della dimensione dei caratteri di cui al comma 2 è pari o superiore a 0,9 mm.
- 4. Le indicazioni di cui all'articolo 9, comma 1, lettere a), e) e k), appaiono nello stesso campo visivo.
- 5. Il comma 4 del presente articolo non si applica nei casi specificati all'articolo 16, commi 1 e 2.

Art. 14

(Vendita a distanza)

1. Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli alimenti preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza:
 - a) le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni di cui all'articolo 9, comma 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 comma 1 del presente articolo.
3. Il comma 1, lettera a), non si applica agli alimenti messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

Art. 15

(Requisiti linguistici)

1. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono apparire in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri della Unione Europea nella quale l'alimento è commercializzato.
2. Sul territorio sammarinese nel quale è commercializzato un alimento le indicazioni riportate in etichetta devono essere fornite in lingua italiana.
3. I commi 1 e 2 non ostano a che tali indicazioni figurino in più lingue.

Art. 16

(Omissione di alcune indicazioni obbligatorie)

1. Nel caso di bottiglie di vetro destinate 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, comma 1, lettere a), c), e), f) e l).
2. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm², sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate all'articolo 9, comma 1, lettere a), c), e) e f). Le indicazioni di cui all'articolo 9, comma 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 Europea che prevedono una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, la dichiarazione di cui all'articolo 9, comma 1, lettera l), non è obbligatoria per gli alimenti elencati all'allegato V.
4. Fatte salve altre disposizioni dell'Unione Europea che prevedono un elenco degli ingredienti o una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, le indicazioni di cui all'articolo 9, comma 1, lettere b) e l), non sono obbligatorie per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

SEZIONE 2

Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie

Art. 17

(Denominazione dell'alimento)

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

2. È 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 comma 2 non è sufficiente a garantire, nello Stato membro di commercializzazione, un'informazione corretta per i consumatori.

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

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

Art. 18

(Elenco degli ingredienti)

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento 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 commi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'allegato VII.

Art. 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.

Art. 20

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

1. 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, comma 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.

Art. 21

(Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze)

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, comma 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, comma 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:
 - a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, comma 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.
 - c) In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, comma 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, comma 1, lettera c), non sono richieste.

Art. 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 comma 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII.

Art. 23

(Quantità netta)

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:
- a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
- b) in unità di massa per gli altri prodotti.
2. Le norme tecniche per l'applicazione del comma 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

Art. 24

(Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento)

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma del Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.68 ovvero dell'articolo 14, commi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.

Art. 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.

Art. 26

(Paese d'origine o luogo di provenienza)

1. 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.
- c) 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.
3. Per gli alimenti di cui al comma 1, lettera b), si deve tener conto, tra l'altro, delle opzioni sulle modalità di espressione del paese d'origine o del luogo di provenienza di detti alimenti, in particolare per quanto riguarda ciascuno dei seguenti momenti determinanti nella vita di un animale:
- a) luogo di nascita;
- b) luogo di allevamento;

c) luogo di macellazione.

Art. 27

(Istruzioni per l'uso)

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

Art. 28

(Titolo alcolometrico)

1. Le modalità di indicazione del titolo alcolometrico volumico sono determinate, per quanto riguarda i prodotti di cui al codice NC 2204, dalle disposizioni specifiche dell'Unione Europea 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 comma 1 è indicato conformemente all'allegato XII.

SEZIONE 3

Dichiarazione nutrizionale

Art. 29

(Rapporto con altra normativa)

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

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

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, e delle direttive specifiche di cui all'articolo 4, comma 1, di tale direttiva.

Art. 30

(Contenuto)

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

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

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

2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al comma 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 comma 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, comma 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 16, comma 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, comma 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 44, comma 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.

Art. 31
(Calcolo)

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.
2. La Commissione Europea può adottare, mediante atti delegati, 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, commi 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.

Art. 32
(Espressione per 100 g o per 100 ml)

1. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, commi 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, commi 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 comma 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 comma 2 del presente articolo, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, commi 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 comma 4, in loro stretta prossimità deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)».

Art. 33
(Espressione per porzione o per unità di consumo)

1. Nei seguenti casi il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, commi 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, comma 2;
- b) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, comma 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, comma 4.

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

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

3. In deroga all'articolo 32, comma 2, nei casi di cui all'articolo 30, comma 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.

Art. 34

(Presentazione)

1. Le indicazioni di cui all'articolo 30, commi 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, commi 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, comma 3, sono presentate:

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

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

4. Le indicazioni di cui all'articolo 30, commi 4 e 5, possono essere presentate in un formato diverso da quello specificato al comma 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 comma, la Commissione può adottare atti di esecuzione concernenti il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, commi 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, comma 2.

Art. 35

(Forme di espressione e presentazione supplementari)

1. Oltre alle forme di espressione di cui all'articolo 32, commi 2 e 4, e all'articolo 33 e alla presentazione di cui all'articolo 34, comma 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, commi 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.

3. San Marino assicura l'appropriato monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel suo territorio.

Per facilitare il monitoraggio dell'uso di tali forme di espressione o presentazione supplementari, San Marino può richiedere agli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato nel suo 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 comma 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.

CAPO V

INFORMAZIONI VOLONTARIE SUGLI ALIMENTI

Art. 36

(Requisiti applicabili)

1. Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui all'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.

Art. 37

(Presentazione)

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

CAPO VI

DISPOSIZIONI NAZIONALI

Art. 38

(Disposizioni nazionali)

1. Sulle materie espressamente armonizzate dal presente decreto, la Repubblica di San Marino, in applicazione della Decisione 1/94 del 28 giugno 1994 del Comitato di Cooperazione San Marino-CE non ostacola la libera circolazione delle merci, ivi compresa la discriminazione nei confronti degli alimenti provenienti da Stati membri dell'Unione Europea.

2. Fatto salvo quanto disposto nell'articolo 39, San Marino può adottare disposizioni nazionali concernenti materie non specificamente armonizzate dal presente decreto purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci conformi al Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

Art. 39

(Disposizioni nazionali sulle indicazioni obbligatorie complementari)

1. Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, comma 1, e all'articolo 10, San Marino può 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 comma 1, San Marino può 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, San Marino fornisce elementi a prova del fatto che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni.

Art. 40

(Latte e prodotti derivati dal latte)

1. San Marino può adottare disposizioni che derogano all'articolo 9, comma 1, e all'articolo 10, comma 1, per il latte e i prodotti derivati dal latte presentati in bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate.

2. San Marino comunica immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

Art. 41

(Bevande alcoliche)

1. In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione Europea, San Marino può mantenere disposizioni nazionali per quanto riguarda l'elencazione degli ingredienti delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

Art. 42

(Espressione della quantità netta)

1. In mancanza di disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 23, comma 2, riguardanti l'espressione della quantità netta per alcuni alimenti in un modo diverso da quello previsto all'articolo 23, comma 1, San Marino può mantenere le disposizioni nazionali adottate prima del 12 dicembre 2011. Entro il 13 dicembre 2014, San Marino informa la Commissione di tali disposizioni.

Art. 43

(Indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione)

1. In attesa dell'adozione delle disposizioni dell'Unione di cui all'articolo 36, comma 2, lettera c), San Marino può adottare misure nazionali relative all'indicazione volontaria delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione. San Marino comunica immediatamente alla Commissione il testo di tali misure.

Art. 44

(Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati)

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
 - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, comma 1, lettera c), è obbligatoria;
 - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria.
2. San Marino può adottare norme di attuazione ai sensi dell'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85, concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al comma 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

Art. 45

(Procedura di notifica)

1. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, se San Marino ritiene necessario adottare una nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti, notifica previamente alla Commissione e agli 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, comma 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. Se San Marino ritiene necessario adottare nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti può adottare le disposizioni previste solo tre mesi dopo la notifica di cui al comma 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 comma 3 del presente articolo la Commissione avvia la procedura d'esame prevista all'articolo 48, comma 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 per stabilire se le disposizioni previste possano essere applicate, eventualmente mediante le modifiche appropriate.

CAPO VII

DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE, MODIFICATIVE E FINALI

Art. 46

(Modifiche degli allegati)

1. 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, comma 2, e dell'articolo 21, comma 2, relative alle modifiche degli allegati II e III, San Marino può adottare tramite norme di attuazione ai sensi dell'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85 le eventuali modifiche apportate agli allegati del presente Decreto dalla Commissione mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

Art. 47

(Sanzioni)

1. Fatto salvo il caso in cui il fatto non costituisca più grave reato, chiunque a qualsiasi titolo contravvenga ai dettati del presente decreto incorrerà nelle sanzioni previste dalla Legge 29 ottobre 1992 n. 85 e successivi decreti di attuazione.

Art. 48
(Abrogazione)

1. E' abrogato Il Decreto Delegato 14 aprile 2008 n.55 e tutte le norme in contrasto con il presente decreto delegato.

Art. 49
(Disposizioni transitorie)

1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del presente Decreto Delegato 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, comma 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, comma 3, del regolamento (CE) n. 1925/2006, gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente Decreto possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.

Art. 50
(Entrata in vigore)

1. Il presente decreto delegato si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, fatta eccezione per l'articolo 9, comma 1, lettera l), che ha effetto a decorrere dal 13 dicembre 2016.

2. Per gli alimenti immessi sul mercato interno dagli operatori sammarinesi il presente decreto delegato si applica a decorrere dal 13 marzo 2015, fatta salva l'eccezione di cui al comma precedente.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 9 dicembre 2014/1714 d.F.R

I CAPITANI REGGENTI
Gian Franco Terenzi – Guerrino Zanotti

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Gian Carlo Venturini

ALLEGATO I al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

DEFINIZIONI SPECIFICHE

di cui all'articolo 2, comma 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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

ALLEGATO III al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

ALIMENTI LA CUI ETICHETTATURA DEVE COMPRENDERE UNA O PIÙ INDICAZIONI COMPLEMENTARI TIPO O CATEGORIA DI ALIMENTI - INDICAZIONI

1. **Alimenti imballati in taluni gas**

1.1. Alimento la cui conservazione è stata prolungata mediante gas d'imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

«confezionato in atmosfera protettiva».

2. **Alimenti contenenti edulcoranti**

2.1. Alimenti contenenti uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i».

2.2. Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti, sia uno o più edulcoranti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

La denominazione dell'alimento è accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i».

2.3. Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

L'etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta riporta la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione specifica.

2.4. Alimenti contenenti più del 10 % di polioli aggiunti autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

«un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».

3. **Alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio**

3.1. Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio per l'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) 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 (*Glycyrrhiza glabra*) 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 (*Glycyrrhiza glabra*) 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 (1).

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.

4. Bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta

4.1. Bevande, ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»: — destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o — che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l.

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, comma 1, del presente regolamento, da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.

4.2. Alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici.

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, comma 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.

5. Alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo

5.1. Alimenti o ingredienti alimentari con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo.

- 1) La dicitura «addizionato di steroli vegetali» o «addizionato di stanoli vegetali» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento;
- 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;
- 3) viene segnalato che l'alimento è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre il livello di colesterolo nel sangue;
- 4) viene segnalato che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

6. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati

6.1. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati.

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.

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

ALLEGATO IV al decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 (1), 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 cm² ;
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.

ALLEGATO VI al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato».

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 (1).

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, comma 2, del presente regolamento.

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

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

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

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

In 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»;
 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: «píosaí feola ceangailte» e «píosaí éisc ceangailte»;
 In italiano: «carne ricomposta» e «pesce ricomposto»;
 In lettone: «formēta gaļa» e «formēta zivs»;
 In lituano: «sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» and «sudarytas (-a) iš žuvies 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 (1)

— 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 %

(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.

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, comma 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.

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, comma1, 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, comma 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.

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, comma 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»

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 *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, comma 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, comma 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 al decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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, comma 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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 ortofruitticoli 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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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

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

ALLEGATO XII al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

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

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

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

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214

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 (μ g)] 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