

COSA SI INTENDE PER ETICHETTATURA

Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce all'alimento e che figura direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi, su nastri o fascette, su cartelli o documenti che accompagnano o si riferiscono al prodotto.

L'etichetta di un alimento rappresenta la sua carta di identità ed ha lo scopo di **FORNIRE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO** in modo che il consumatore abbia piena consapevolezza di ciò che compra.

Obiettivi generali dell'informazione sugli alimenti

- Consentire la libera circolazione delle merci
- **Consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli** fornendo tre categorie di informazioni:
 1. Informazioni sulle caratteristiche dell'alimento (identità, la composizione, le proprietà)
 2. Informazioni sulla protezione della salute:
 - i) caratteristiche compositive del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori
 - ii) la durata e le condizioni di conservazione
 - iii) le condizioni di uso sicuro
 3. Informazioni sulle caratteristiche nutrizionali

Etichettatura degli alimenti

La regolamentazione inerente l'etichettatura dei prodotti alimentari è variegata. **Il principale testo di riferimento è il d.lgs.109/92** più volte modificato, in particolar modo dal **d.lgs.181/2003** e dal **d.lgs. 114/2006** che hanno via via recepito Direttive della Comunità Europea in materia. Per l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari il testo di riferimento è il **d.lgs. 77/2003**.

Il **25 ottobre 2011** è stato pubblicato il nuovo regolamento «**Reg. UE 1169/2011**» relativo alla «fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori» che modifica o abroga la precedente normativa europea in materia.

Testo integrale al link

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:IT:PDF>

I regolamenti si occupano dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, sia preconfezionati che preincartati.

Chiarimenti sulle procedure legislative

Le **direttive comunitarie** non sono direttamente applicabili ed hanno la caratteristica di dover essere attuate all'interno degli stati membri.

Le disposizioni nazionali (decreti legislativi) sono emanati in attuazione di direttive comunitarie; nella fase di attuazione possono rimanere alcune differenze tra stato e stato.

I regolamenti hanno portata generale. Essi sono obbligatori in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri. Si tratta di un atto giuridico vincolante cosiddetto "self-executing", poiché è direttamente applicabili nel senso che, a differenza delle direttive, non necessita di alcun atto di attuazione

In relazione al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Entrata in vigore: il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione sulla gazzetta ufficiale dell'Unione Europea (pubblicazione **22 novembre 2011**);

Applicabilità: a decorrere dal **13 dicembre 2014**

L' **Obbligatorietà** di indicare le **informazioni nutrizionali** si avrà dal **13 dicembre 2016**

Regola fondamentale: ETICHETTA NON INGANNEVOLE

- deve assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore;
- non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare; (natura, composizione, origine e provenienza, modalità di produzione)
- non deve attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede;
- non deve suggerire che il prodotto possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche;

Prodotto alimentare preconfezionato o preimballati

l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio nel quale è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolto in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata

Prodotto alimentare preincartato

l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e all'involucro nel quale è stato posto o avvolto direttamente negli esercizi di vendita;

Indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati in base al d.lgs.109/92

1. Denominazione di vendita;
2. Elenco degli ingredienti;
3. Quantità netta;
4. Termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
5. Informazioni sul produttore;
6. Una dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
7. Le modalità di conservazione;
8. Le istruzioni per l'uso, ove necessario;
9. Il luogo di origine e di provenienza nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

NB: Altre indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati in base al Reg.UE 1169/2011

- qualsiasi ingrediente 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;
- Condizioni di conservazione e periodo di consumo degli alimenti dopo l'apertura delle confezioni
- Paese d'origine e luogo di provenienza ove previsto.
- La dichiarazione nutrizionale

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
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.
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.

Denominazione di vendita

La denominazione dell'alimento è la sua **denominazione legale** prescritta dalle disposizioni dell'Unione o dalle disposizioni legali degli stati (cioccolato, prosciutto cotto, latte, panettone, etc...). In mancanza di questa, l'alimento deve essere venduto con la sua **denominazione usuale** accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello stato membro nel quale alimento è venduto (ragù alla bolognese, tiramisù etc..). Ove non esista è richiesta una **denominazione descrittiva**: denominazione che descrive l'alimento e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti (torta a base di pasta frolla con pere e cioccolato)

La **denominazione descrittiva** può riguardare anche lo stato fisico o i trattamenti tecnologici subiti al fine di consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso (*Latte UHT; Latte in polvere; Burro a ridotto contenuto di colesterolo; Melanzane grigliate congelate*)

NB: Il Reg. UE 1169/2011 prevede come indicazione obbligatoria che si accompagna alla denominazione di vendita

- 1) Decongelato:** *nel caso degli alimenti che sono stati congelati prima della vendita e che sono venduti decongelati.*
- 2) Proteine aggiunte:** *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, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.*
- 3) Acqua aggiunta:** *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'analoga disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli.*
- 4) Ricomposti:** *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: «carne ricomposto» o «pesce ricomposto»*

Elenco degli ingredienti

Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata

- ❖ enumerazione di tutti gli ingredienti
- ❖ in ordine di peso decrescente
- ❖ deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingredienti".

NB: In base al Reg. UE 1169/2011 come vanno indicati gli allergeni:

- Devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato 2.***
- L'allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensione, stile o colore.***

Non sono considerati ingredienti

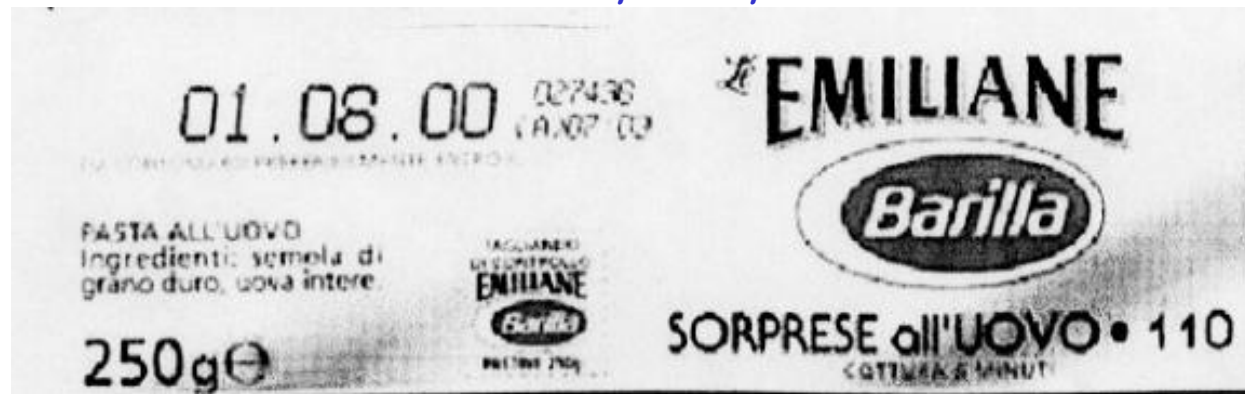
- ❖ Gli additivi che si trovano in un ingrediente, e che non esplicano alcuna funzione nel prodotto finito
- ❖ I coadiuvanti tecnologici*
- ❖ Le sostanze che sono utilizzate come solventi o supporti per gli additivi

*sono sostanze organiche o inorganiche utilizzate dalle industrie di trasformazione per la lavorazione degli alimenti. Si differenziano dagli additivi in quanto, una volta ottenuto l'effetto voluto, vengono allontanati dall'alimento. Es: Chiarificanti, demetallizzanti, decoloranti, solventi, coadiuvanti di filtrazione, etc....

Se un ingrediente figura nella denominazione dell'alimento o è evidenziato nell'etichetta mediante parole o immagini, tale ingrediente deve essere indicato con la **% in peso**. Tale obbligo scatta quando questo risulti essenziale alle caratteristiche del prodotto al quale il consumatore attribuisce un particolare valore nutrizionale e merceologico.

PASTA SPECIALE FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO E SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO CON RIPIENO A BASE DI ZUCCA
INGREDIENTI: zucca (75% min. sul ripieno, 35% min. sul totale), farina di grano tenero, uova, semola di grano duro, pane grattugiato, mostarda, fibre alimentari, lattosio, formaggio, amaretti, ricotta in polvere, burro, sale (nel ripieno), spezie, correttore di acidità: acido citrico.
DA CONSUMARSI ENTRO: VEDI BORDO DELLA CONFEZIONE.

Non va indicata la % quando la quantità di impiego di un ingrediente è fissato da norme nazionali o comunitarie. *Per esempio le paste all'uovo o le aranciate.*



NB: Il Reg. UE 1169/2011 prevede la definizione di «INGREDIENTE PRIMARIO»: Per l'ingrediente che rappresenta più del 50% di tale alimento è richiesta una indicazione quantitativa.

L'indicazione degli ingredienti non e' richiesta:

- ❖ Nei prodotti costituiti da un solo ingrediente
- ❖ Nei prodotti ortofrutticoli freschi, che non abbiano subito nessuna lavorazione ne' trattamento
- ❖ Nei formaggi, nel burro, qualora non siano aggiunti ingredienti diversi dai costituenti necessari alla lavorazione: latte, sale, enzimi e colture di microrganismi.
- ❖ Nelle acquaviti e nei distillati, nei vini, nelle birre
- ❖ Negli aceti, provenienti esclusivamente da un solo prodotto base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti


L'indicazione dell'acqua non è richiesta:

- ❖ Se è stata utilizzata nella preparazione col solo scopo di riportare al suo stato originale un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata
- ❖ Nel caso di liquido di copertura, normalmente non consumato
- ❖ Acqua aggiunta al prodotto presente in quantità non superiore al 5% del prodotto finito (questa deroga non si applica alla carne ed ai prodotti della pesca)

Quantità netta

- L'etichetta deve riportare la quantità netta espressa in unità di volume: (L; cl; ml) o di massa (kg; g).
- L'obbligo di indicazione della quantità netta è escluso quando si tratta di prodotti soggetti a notevoli cali di massa che sono venduti al pezzo e pesati davanti all'acquirente.
- Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in liquido di copertura, deve essere indicata anche il peso del prodotto sgocciolato.

Termine minimo di conservazione

1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*"
 2. Il termine minimo di conservazione si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno e può essere espresso
 - A) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi
 - B) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi
 - C) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi
- "da consumarsi preferibilmente entro la fine del..."*
- 

Sui prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico il termine minimo di conservazione e' sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "*da consumarsi entro*"

Per le date di scadenza, le condizioni di conservazione devono SEMPRE essere indicate.

NB: In base al Reg. UE 1169/2011 :

- Le date di scadenza dovranno essere indicate sulle singole porzioni preconfezionate e non solo sulla unità di vendita.*
- Dovranno essere indicate le condizioni di conservazione del prodotto dopo l'apertura e /o il periodo di consumo.*

RICORDARSI CHE: è vietata la vendita dei prodotti a partire dal giorno successivo la data di scadenza.

Indicazioni del produttore

L'etichetta dice anche:

- Il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- Il "numero di lotto" è presente su tutti i prodotti alimentari, anche se di solito non ci facciamo caso (per molti prodotti corrisponde alla data di scadenza)

Per "lotto", dice la legge, "si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte e confezionate in circostanze praticamente identiche".

Modalità di conservazione

REGOLE GENERALI:

- Quando si conserva seguire sempre le istruzioni per l'uso indicato sulle confezioni.
- **Ricordatevi che le date di scadenza sono valide finché la confezione è integra e il prodotto è stato conservato come indicato in etichetta.**
- **Mantenere sempre i prodotti refrigerati e quelli surgelati alla temperatura indicata sulla etichetta e riporle, subito dopo l'acquisto, nel frigorifero o nel congelatore. Ricordarsi che il freddo non uccide i germi ma ne rallenta o impedisce la crescita.**
- I cibi in scatola, che non devono essere tenuti in frigorifero, devono comunque essere conservati in modo da non subire eccessi di caldo o di freddo: la segnalazione conservare in "**luogo fresco e asciutto**" è una condizione da rispettare.
- **Le confezioni gonfie, ammaccate, bagnate o addirittura rotte devono essere rifiutate, così come devono essere buttate quelle dalle quali, all'atto dell'apertura, escano gas o bollicine o nelle quali vi siano muffe o abbiano sapore, odore, consistenza non convincenti. Le confezioni deteriorate possono essere restituite al negoziante che deve sostituirle con altre integre.**

NB. Altre informazioni introdotte dal Reg. UE 1169/2011

- **E' obbligatorio indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza per:** la carne suina, ovina, caprina e il pollame, per il latte (anche usato come ingrediente dei prodotti lattiero-caseari), per gli alimenti non trasformati, per i prodotti a base di un unico ingrediente, per gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.
- **I salumi insaccati** devono indicare quando l'involucro non è commestibile
- **La scritta "oli e grassi vegetali"** deve essere abbinata all'indicazione del tipo di oli o grassi utilizzato (es. soia, palma, arachide). Nelle miscele è ammessa la dicitura "in proporzione variabile". L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato» dovrà accompagnare l'indicazione della presenza di un grasso idrogenato.
- **Edulcoranti:** la loro indicazione deve essere presente **nella denominazione di vendita** e a seconda del tipo di edulcorante aggiunto saranno indicate le avvertenze.
- **Caffeina:** le bevande diverse da tè, caffè e dai drink a base di tè e caffè con un tenore di caffeina maggiore di 150 mg/l devono riportare sull'etichetta oltre alla scritta "Tenore elevato di caffeina" e l'avvertenza "**Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento**"
- **Acidi grassi trans:** entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento verrà redatto un rapporto per valutare l'opportunità di riportare la presenza di acidi grassi trans nella tabella nutrizionale.



Prodotti preincartati

Sul cartello o sul contenitore devono essere riportate:

- a) la denominazione di vendita
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste con ripieno
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume

L'etichettatura nutrizionale

Attualmente è in vigore il d.lgs 77 del 16/02/1993

L'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari è **FACOLTATIVA**, diventa obbligatoria se una **informazione nutrizionale** appare in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari.

Informazione nutrizionale: qualunque indicazione che affermi o suggerisca che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali dovute:

- **Al valore calorico**
- **alle sostanze nutritive o di altro tipo che il prodotto contiene, non contiene o contiene in proporzioni ridotte o accresciute.**

Sull'etichettatura e' necessario riportare

Valore energetico: deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

Carboidrati	4 kcal/g - 17 kJ/g
Polialcoli	2.4 kcal/g - 10 kJ/g
Proteine	4 kcal/g - 17 kJ/g
Grassi	9 kcal/g - 37 kJ/g
Etanolo	7 kcal/g - 29 kJ/g
Acidi organici	3 kcal/g - 13 kJ/g

Contenuto dei seguenti nutrienti:

Opzione 1:

Carboidrati

Proteine

Grassi

Opzione 2:

Carboidrati

di cui zuccheri

Proteine

Grassi

di cui saturi

Fibra alimentare

Sodio

Le vitamine ed i sali minerali devono essere indicati solo se presenti in quantità significativa e le quantità (mg o µg) devono essere espresse su 100 g o su 100 ml. Inoltre possono essere espressi per razione, se questa è quantificata sull'etichetta.

I dati sulle vitamine e sui sali minerali devono inoltre essere espressi come percentuale della razione giornaliera raccomandata (RDA) e tale percentuale può essere fornita parimenti mediante rappresentazione grafica.

VITAMINE E MINERALI				
Cheerios. Conferisce mediamente	Per 100g di Cheerios.		Per 30g di Cheerios. e 125ml di latte parz. scremato	
Vitamine		%RDA*		%RDA*
C	51,0mg	85%	16,4mg	25%
B1	1,2mg	85%	0,4mg	25%
B2	1,4mg	85%	0,6mg	35%
PP	15,3mg	85%	4,7mg	25%
B6	1,7mg	85%	0,5mg	25%
folacina	170mcg	85%	51,0mcg	25%
B12	0,85mcg	85%	0,6mcg	60%
B5	5,1mg	85%	1,9mg	30%
Calcio	267,0mg	30%	230,0mg	25%
Ferro	11,9mg	85%	3,6mg	25%

***RDA=Razione giornaliera raccomandata dalla CEE.**

Ogni mattina, 30 g di CHEERIOS e 125 ml di latte parzialmente scremato coprono almeno il 25% della razione giornaliera raccomandata dalla CEE per le 8 vitamine indicate, per il calcio e per il ferro, razione di cui il nostro organismo ha quotidianamente bisogno per restare in buona salute.

Informazioni nutrizionali

Tempi per l'entrata in vigore del Reg UE 1169/2011

Fino al 12/12/2014 le informazioni nutrizionali sono FACOLTATIVE e si può scegliere se indicarle conformemente al d.lgs 77/93 oppure al Reg. UE 1169/2011

Tra il 13/12/2014 e il 13/12 /2016 la dichiarazione nutrizionale sarà ancora facoltativa ma se resa dovrà essere in conformità al Reg. UE 1169/2011

Dal 13/12/2016 le informazioni nutrizionali saranno **OBBLIGATORIE**

Indicazioni nutrizionali

Info obbligatorie	Info facoltative
<p>Valore energetico Grassi Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Proteine Sale (una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale)</p>	<p>Acidi grassi monoinsaturi Acidi grassi polinsaturi Poli oli Amido Fibre Sali minerali o le vitamine elencate all'allegato 13 parte A punti 1 (se presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A punto 2 di tale allegato)</p>

Espressione dei valori nutrizionali

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive saranno espressi per 100 g o 100 mL di prodotto.

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive potranno essere espressi quale percentuale delle assunzioni di riferimento (percentuale sulla dieta da 2000 calorie)

Le informazioni nutrizionali potranno essere rese anche per unità di consumo, ma:

- Accanto alla dichiarazione nutrizionale dovrà essere quantificata la porzione ed il numero di porzioni contenute nell'imballaggio;
- In ogni caso dovranno sempre essere indicati i valori per 100 g o 100 ml delle sostanze nutritive;
- Per quanto riguarda l'espressione dei valori nutritivi riferiti alle assunzioni di riferimento (percentuale sulla dieta da 2000 calorie), questa può essere fornita in aggiunta o in sostituzione dell'espressione per 100 g o 100 mL.

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

Quantità significative di vitamine e sali minerali

- 15% dei valori nutritivi di riferimento per 100 g di prodotti diversi dalle bevande
- 7,5% dei valori nutritivi di riferimento per 100 mL di bevande
- Il 15% dei valori nutritivi di riferimento per porzione

Le vitamine ed i sali minerali devono essere espressi non solo per 100g o 100 mL di prodotto ma anche come percentuali delle assunzioni di riferimento

CONSUMI DI RIFERIMENTO

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

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

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

Come dovranno apparire le indicazioni nutrizionali:

- Le informazioni nutrizionali dovranno apparire tutte nello stesso campo visivo e nell'ordine seguente:

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

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

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

- Se lo spazio lo consente le informazioni dovranno apparire in formato tabulare. In mancanza di spazio l'informazione sarà fornita in formato lineare.

ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBLIGO 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.