



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 14 aprile 2008 n.55

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

Visto l'articolo 5, comma 3 punto e) e comma 4, della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.63 adottata nella seduta del 31 marzo 2008;

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

Art. 1

(Campo di applicazione)

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore, salvo quanto previsto al successivo articolo 18, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente Decreto.

2. Si intende per:

- a) etichettatura: l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 15, 17 e 18, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;
- b) prodotto alimentare preconfezionato: l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;
- c) presentazione dei prodotti alimentari:
 - 1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
 - 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
 - 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
 - 4) l'ambiente nel quale sono esposti;
- d) prodotto alimentare preincartato: l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;
- e) consumatore: il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe denominate in seguito "collettività".

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo razionamento; le fascette e le legature anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

Art. 2

(Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari)

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:
 - a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
 - b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
 - d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Art. 3

(Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati)

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:
 - a) la denominazione di vendita;
 - b) l'elenco degli ingredienti;
 - c) la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
 - d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
 - e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;
 - f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
 - g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
 - h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
 - i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
 - j) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
 - k) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
 - l) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.
2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.
3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.
4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.
5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.

Art. 4

(Denominazione di vendita)

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista per tale prodotto dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso ovvero il nome consacrato da usi e consuetudini ovvero una descrizione del prodotto accompagnata se del caso da informazioni sulla sua natura e utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.
2. È ugualmente consentito l'uso della denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di origine. Tuttavia, qualora questa non sia tale da consentire al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto e di distinguerlo dai prodotti con i quali esso potrebbe essere confuso, la denominazione di vendita deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla sua natura e utilizzazione.
3. La denominazione di vendita dello Stato di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato internazionale con tale denominazione.
4. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.
5. La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.
6. La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è in ogni caso obbligatoria e deve essere realizzata con la dicitura "irradiato" ovvero "trattato con radiazioni ionizzanti".
7. La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento ai sensi del comma 5.
8. I prodotti alimentari, che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 5, commi 9, 16 e 18. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

Art. 5

(Ingredienti)

1. Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.
2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico; tuttavia:
 - a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'Allegato 1 e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;
 - b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'Allegato 2 devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito;
 - c) la designazione "amido(i)" che figura nell'Allegato 1, ovvero quella "amidi modificati" di cui all'Allegato 2, deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine.
3. Gli ingredienti, elencati nell'Allegato 2, sezione III, o derivati da un ingrediente elencato in tale sezione, utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti se non figurano nella denominazione di vendita del prodotto finito.

4. Le sostanze derivate da ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, utilizzate nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata, devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano; detta disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito.
5. Gli ingredienti elencati all'Allegato 2, sezione III, devono figurare nell'etichettatura anche delle bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2 per cento in volume. L'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti o dei derivati di cui all'Allegato 2, sezione III, è preceduta dal termine "contiene", se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.».
6. L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente".
7. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.
8. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.
9. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.
10. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo «ingredienti del prodotto ricostituito» ovvero «ingredienti del prodotto pronto per il consumo».
11. Tipi diversi di frutta, di ortaggi o di funghi, dei quali nessuno abbia una predominanza di peso rilevante, quando sono utilizzati in miscuglio in proporzioni variabili come ingredienti di un prodotto alimentare, possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "frutta", "ortaggi" o "funghi" immediatamente seguita dalla menzione "in proporzione variabile" e dalla elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio è indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.».
12. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo «in proporzione variabile».
13. Le carni utilizzate come ingredienti di un prodotto alimentare sono indicate con il nome della specie animale ed in conformità a quanto previsto all'Allegato 1.
14. Gli ingredienti, che costituiscono meno del 2 per cento nel prodotto finito, possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti.
15. Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, purché costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati nell'Allegato 2, sezione III, possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con la menzione "contiene ... e/o ...", se almeno uno dei due ingredienti sia presente nel prodotto finito.».
16. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.
17. La enumerazione di cui al comma 16 non è obbligatoria:
 - a) se l'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;

- b) se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2 per cento del prodotto finito; detta disposizione non si applica agli additivi, salvo quanto disposto all'articolo 7, comma 1;
- c) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.
18. La menzione del trattamento di cui all'articolo 4, comma 5, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento.

Art. 6

(Designazione degli aromi)

1. Gli aromi sono designati con il termine di «aromi» oppure con una indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.
2. Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato sensibilmente equivalente può essere utilizzato soltanto per gli aromi la cui parte aromatizzante contenga esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti.
3. Se la indicazione dell'aroma contiene un riferimento alla natura o all'origine vegetale o animale delle sostanze utilizzate, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione avente un significato equivalente può essere utilizzato soltanto se la parte aromatizzante è stata isolata mediante opportuni processi fisici o enzimatici o microbiologici oppure con processi tradizionali di preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.
4. In deroga a quanto previsto al comma 1, il chinino e la caffeina, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto composto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma".
5. Nei prodotti che contengono più aromi tra i quali figurano il chinino o la caffeina, l'indicazione può essere effettuata tra parentesi, immediatamente dopo il termine "aromi", con la dicitura "incluso chinino" o "inclusa caffeina".
6. Quando una bevanda destinata al consumo tal quale o previa ricostituzione del prodotto concentrato o disidratato contiene caffeina, indipendentemente dalla fonte, in proporzione superiore a 150 mg/litro, la seguente menzione deve figurare sull'etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda: "Tenore elevato di caffeina". Tale menzione è seguita, tra parentesi e nel rispetto delle condizioni stabilite al comma 4 dell'articolo 15, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml.
7. Le disposizioni del comma 6 non si applicano alle bevande a base di caffè, di tè, di estratto di caffè o di estratto di tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine "caffè" o "tè".

Art. 7

(Esenzioni dall'indicazione degli ingredienti)

1. Non sono considerati ingredienti:
 - a) i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
 - b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito;
 - c) i coadiuvanti tecnologici; per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione e che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi

derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;

- d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore.
 - e) le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.».
2. Le esenzioni di cui al comma 1 non si applicano nel caso di ingredienti indicati all'Allegato 2, sezione III.».
 3. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:
 - a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche, a condizione che la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente;
 - b) negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;
 - c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;
 - d) nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;
 - e) nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
 - f) negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.
 4. L'indicazione dell'acqua non è richiesta:
 - a) se l'acqua è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostituzione nel suo stato originale di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
 - b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
 - c) per l'aceto, quando è indicato il contenuto acetico e per l'alcole e le bevande alcoliche quando è indicato il contenuto alcolico.
 5. Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lett. b) e c), quanto previsto dalla lett. a) del comma 17 dell'articolo 5 non si applica agli additivi.

Art. 8

(Ingrediente caratterizzante evidenziato)

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, usata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, è obbligatoria, se ricorre almeno uno dei seguenti casi:
 - a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurino nella denominazione di vendita o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
 - b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia messo in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
 - c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.
2. Le disposizioni di cui al comma 1 non si applicano:
 - a) a un ingrediente o a una categoria di ingredienti:
 1. la cui quantità netta sgocciolata è indicata ai sensi dell'articolo 9, comma 7;
 2. la cui quantità deve già figurare nell'etichettatura ai sensi delle disposizioni comunitarie;
 3. che è utilizzato in piccole dosi come aromatizzante;

4. che, pur figurando nella denominazione di vendita, non è tale da determinare la scelta del consumatore per il fatto che la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare il prodotto alimentare, ne è tale da distinguerlo da altri prodotti simili;
 - b) quando disposizioni comunitarie stabiliscono con precisione la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti, senza l'obbligo dell'indicazione in etichetta;
 - c) nei casi di cui all'articolo 5, commi 11 e 12.
 - d) nei casi in cui le indicazioni "edulcorante/i o "con zucchero/i ed edulcorante accompagnano la denominazione di vendita, ai sensi dell'Allegato 2, sez. II;
 - e) alle indicazioni relative all'aggiunta di vitamine e di sali minerali, nei casi in cui tali sostanze sono indicate nella etichettatura nutrizionale;
3. La quantità indicata, espressa in percentuale, corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.
 4. L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.
 5. Per i prodotti alimentari il cui tenore di acqua diminuisce a seguito di un trattamento termico o altro, la quantità indicata corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto, rispetto al prodotto finito. Tale quantità è espressa in percentuale.
 6. L'indicazione della percentuale è sostituita dall'indicazione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti usati per la preparazione di 100 grammi di prodotto finito, quando la quantità dell'ingrediente o la quantità totale di tutti gli ingredienti indicata nell'etichettatura superi il 100 per cento.
 7. La quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.
 8. La quantità degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione può essere indicata in funzione del loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.
 9. Nel caso di alimenti concentrati o disidratati cui va aggiunta acqua, la quantità degli ingredienti può essere espressa in funzione del loro peso rispetto al prodotto ricostituito.
 10. Il presente articolo si applica fatte salve le disposizioni di cui all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

Art. 9 *(Quantità)*

1. La quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara
2. La quantità dei prodotti alimentari confezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l) o L, il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.
3. Nel caso di imballaggio, costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi.
4. Le indicazioni di cui al comma 3 non sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e la quantità contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno almeno su uno di essi.
5. Nel caso di imballaggi confezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità è fornita menzionando la quantità totale ed il numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, crackers, biscotti, prodotti lievitati monodose, e per i prodotti a base di zucchero è sufficiente l'indicazione della quantità totale.
6. Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato; per liquido di governo si intendono i seguenti

prodotti, eventualmente mescolati anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non

7. sia, pertanto, decisivo per l'acquisto:

- a) acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
- b) soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
- c) soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
- d) succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

8. L'indicazione della quantità non è obbligatoria:

- a) per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero de pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;
- b) per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;
- c) per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

9. I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

10. La quantità di prodotti alimentari, per i quali sono previste gamme di quantità a volume, può essere espressa utilizzando il solo volume.

Art. 10

(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" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

2. Il termine minimo di conservazione, che non si applica ai prodotti di cui all'articolo 11, è determinato dal produttore o dal confezionatore, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

3. 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.

4. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al comma 1 ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 completano l'enunciazione delle condizioni di conservazione.

5. L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:

- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, nonché delle bevande, ottenute da uva o mosto d'uva;
- c) le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- f) gli aceti;
- g) il sale da cucina;
- h) gli zuccheri allo stato solido;

- i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- j) le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- k) i gelati monodose.

Art. 11

(Data di scadenza)

1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.
2. La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno e comporta la enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.
3. Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, nonché per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, la data di scadenza può essere determinata con specifici Decreti sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.
4. È vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

Art. 12

(Sede dello stabilimento)

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f, può essere omessa nel caso di:
 - a) stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera e);
 - b) prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in territorio;
 - c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.
2. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno
3. Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non sia indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.».

Art. 13

(Titolo alcolometrico)

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.
2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo "% vol", preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine "alcohol" o dalla sua abbreviazione "alc".
3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:
 - a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;
 - b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;

- c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;
 - d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lett. a), b) e c).
4. Le tolleranze di cui al comma 3 si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti dal metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.
5. Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

Art. 14 *(Lotto)*

1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.
3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.
4. Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi
5. Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.
6. L'indicazione del lotto non è richiesta:
- a) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
 - b) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
 - c) per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:
 - 1. venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
 - 2. avviati verso organizzazioni di produttori o
 - 3. raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
 - d) per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;
 - e) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

Art. 15 *(Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati)*

1. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.
2. Nel caso delle bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta nonché nel caso degli imballaggi o dei recipienti la cui superficie piana più grande è inferiore a 10 cm² sono obbligatorie solo le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, la quantità e la data; in tale caso non si applica la disposizione di cui al comma 1.
3. Le indicazioni di cui all'articolo 3 devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura e devono essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili; esse non devono in alcun modo essere dissimulate o deformate.
4. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'articolo 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale

documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 6.

5. Le disposizioni di cui al comma 4 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.

6. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'articolo 3 figurino, ai sensi dei commi 4 e 5, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.

7. Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve.

Art. 16

(Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura)

1. I prodotti alimentari preconfezionati posti in vendita attraverso i distributori automatici o semiautomatici devono riportare le indicazioni di cui all'articolo 3.

2. Nel caso di distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le indicazioni di cui alle lett. a) e b) del comma 1 dell'articolo 3, nonché il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

3. Le indicazioni di cui ai commi 1 e 2 devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

Art. 17

(Vendita dei prodotti sfusi)

1. I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

2. Sul cartello devono essere riportate:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- 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 fresche con ripieno
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi.

4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

6. I prodotti dolciari preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

7. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa..

Art. 18

(Prodotti non destinati al consumatore)

1. I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni di cui all'articolo 3, comma 1, lett. a), c), e) ed h).

2. Le indicazioni di cui al comma 1 possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali.

Art. 19

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.

Art. 20

Abrogazioni

1. Sono abrogati il Decreto 27 aprile 1993, n. 70 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari" e il Decreto 25 agosto 1993 n. 97 "Modifica dell'articolo 18 del decreto 27 aprile 1993 n. 70".

Dato dalla Nostra Residenza, addì 14 aprile 2008/1707 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI
Rosa Zafferani – Federico Pedini Amati

**IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI**
Valeria Ciavatta

ALLEGATO 1

Categoria di ingredienti per i quali l'indicazione della categoria può sostituire quella del nome specifico	
<i>Definizione</i>	<i>Designazione</i>
Oli raffinati diversi dall'olio d'oliva.	“Olio” completata dal qualificativo {vegetale} o {animale}, a seconda dei casi ovvero dalla indicazione dell'origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo {idrogenato} deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato.
Grassi raffinati.	{Grasso} o {materia grassa} completata dal qualificativo {vegetale} o {animale}, a seconda dei casi ovvero dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale. L'aggettivo {idrogenato} deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato.
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali.	{Farina} seguita dalla enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso.
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica.	{Amido (i) / fecola (e)}
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce sostituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce.	{Pesce (i)}
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio.	{Formaggio (i)}
Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto.	{Spezia (e) o miscela di spezie}
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}
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	{Gomma base}
Pangrattato di qualsiasi origine.	{Pangrattato}
Qualsiasi categoria di saccarosio.	{Zucchero}
Destrosio anidro o monoidrato.	{Destrosio}
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato.	{Sciroppo di glucosio}
Tutte le proteine del latte (caseine caseinati, proteine del siero di latte) e loro miscele.	{Proteine del latte}
Burro di cacao di pressione di torsione o raffinato.	{Burro di cacao}
Tutti i tipi di vino.	{Vino}
I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee	{Carne (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal

al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare.	qualificativo relativo alla specie}
---	-------------------------------------

1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:

<i>SPECIE ANIMALE</i>	<i>GRASSO %</i>	<i>TESSUTO CONNETTIVO %</i>
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

2. Se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di «carne di» deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura «carne di», l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincide col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.
3. Il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiprolina.
4. Le percentuali di grasso e di connettivo si applicano sia nella designazione delle carni nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari sia per la determinazione della percentuale di cui all'articolo 8.
5. Le «carni meccanicamente separate» sono escluse dalla definizione di «carne» di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.
6. Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.
7. Nel caso di utilizzazione di una miscela di carni di specie diverse, le percentuali di grasso e di connettivo sono proporzionali alle relative quantità.

ALLEGATO 2

Ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico o dal numero CE

Sezione I	
Acidificanti	Coloranti
Addensanti	Conservanti
Agenti di carica	Correttori di acidità
Agenti di resistenza	Edulcoranti
Agenti di rivestimento	Emulsionanti
Agenti di trattamento della farina	Esaltatori di sapidità
Agenti lievitanti	Gas propulsore
Amidi modificati	Gelificanti
Antiagglomeranti	Sali di fusione
Antiossidanti	Stabilizzanti
Antischiumogeni	Umidificanti

Sezione II	
Ulteriori indicazioni da riportare nella etichettatura dei prodotti alimentari	
<i>Tipo o categoria di prodotti alimentari</i>	<i>Indicazione</i>
Prodotti alimentari la cui durata è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti.	“Confezionato in atmosfera protettiva”
Prodotti alimentari che contengono edulcorante/i consentito/i.	“Con edulcorante”
Prodotti alimentari che contengono sia zucchero/i aggiunto/i sia uno o più edulcoranti consentiti.	“Con zucchero ed edulcorante/i”
Prodotti alimentari contenenti aspartame.	“Contiene una fonte di fenilalanina”
Prodotti alimentari nei quali sono stati incorporati polioli per un tenore superiore al 10%.	“Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”
Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l.	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 di vendita del prodotto. In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg.	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione: "contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione". In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.
Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio in seguito all'aggiunta delle sostanze stesse o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande contenenti più di 1,2% per volume di alcool.	All'elenco di ingredienti va aggiunta la seguente indicazione "contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione". In assenza dell'elenco di ingredienti, l'indicazione segue la denominazione di vendita del prodotto.

Sezione III
Allergeni alimentari

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
 Crostacei e prodotti derivati;
 Uova e prodotti derivati;
 Pesce e prodotti derivati;
 Arachidi e prodotti derivati;
 Soia e prodotti derivati;
 Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
 Sedano e prodotti derivati;
 Senape e prodotti derivati;
 Semi di sesamo e prodotti derivati;
 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Sezione IV
Elenco degli ingredienti temporaneamente esclusi dalla Sezione III

Cereali contenenti glutine-	Sciropi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio (1) Maltodestrine a base di frumento (1) Sciropi di glucosio a base di orzo Cereali utilizzati per la distillazione di alcool
Uova	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro
Pesce	Gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi e per gli aromi Gelatina di pesce utilizzata come chiarificante della birra, nel sidro e nel vino
Soia	Olio e grasso di soia raffinato (1) Tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia Esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Latte	Siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool Lactitolo Prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro
Frutta a guscio	Frutta a guscio utilizzata nei distillati di alcool Frutta a guscio (mandorle e noci) utilizzate (come aromi) in alcool
Sedano	Olio di foglie e di semi di sedano Oleoresina di sedano
Senape	Olio di senape Olio di semi di senape Oleoresina di semi di senape