



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE  
*Ufficio 2 – Ufficio 5 – Ufficio 6*

Ministero della Salute

DGISAN

0036275-P-12/09/2017



246616647

ASSICA

[assicaroma@assica.it](mailto:assicaroma@assica.it)

ASSOCARNI

[segreteria@assocarni.it](mailto:segreteria@assocarni.it)

[assocarni@assocarni.it](mailto:assocarni@assocarni.it)

FEDERALIMENTARE

[segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it)

AIIPA

[aiipa@aiipa.it](mailto:aiipa@aiipa.it)

UNICEB

[uniceb@tin.it](mailto:uniceb@tin.it)

**Oggetto: Utilizzo in etichetta della dicitura “senza additivi” nelle preparazioni a base di carni secondo il Reg. UE 1169/2011 e il Reg. CE 1924/2006.**

Con riferimento all'oggetto, in risposta alle numerose richieste pervenute sulla questione, si chiarisce quanto segue.

Tutti gli operatori del settore alimentare sono tenuti, per la pubblicità e l'etichettatura dei prodotti alimentari, ad utilizzare espressioni veritiere e fondate su prove scientifiche riconosciute. Tali espressioni, partendo dalla *ratio* dell'art. 13 comma 1 della legge 283/62 che tutela la buona fede del consumatore, non devono indurre quest'ultimo in errore circa le proprietà di un alimento e devono essere conformi al Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al Reg. CE 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

A tale proposito la Corte di Giustizia Europea ha precisato in più occasioni che, per stabilire se un'espressione pubblicitaria possa indurre in errore l'acquirente, occorre prendere in considerazione l'aspettativa presunta del consumatore medio, normalmente informato e ragionevolmente avveduto.

Con il termine “preparazioni a base di carni” il Regolamento (CE) 853/2004 relativo alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, definisce le “*carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo - fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche*”.

Per quanto riguarda gli additivi si rammenta il Regolamento (CE) n.1333/2008, e le successive modifiche, sugli additivi alimentari all'Allegato II Parte E punto 08.2, contiene l'elenco

degli additivi autorizzati per le preparazioni di carni, ai sensi del Reg. 853/2004, con le specifiche condizioni di utilizzo.

Tutti gli ingredienti presenti all'interno del prodotto vanno specificati chiaramente in etichetta, anche quando si tratta di fibre vegetali e di estratti vegetali di cui andranno chiaramente esplicitati i vegetali da cui provengono. Si precisa, inoltre, che, ai sensi dell'art. 7 del Reg. 1169/2011, le informazioni vantate in etichetta non devono indurre in errore il consumatore suggerendo per esempio 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.

Per quanto sopra, nella fattispecie, non si ritiene accettabile la dicitura "senza additivi".

Si invitano le Associazioni in indirizzo a dare la massima diffusione alla presente. Nel rimanere a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 5

Dr. Giuseppe Plutino

