

DECRETO LEGISLATIVO 27 GENNAIO 1992, N. 109
Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti
l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
(Suppl. Ord. n.31 alla G.U. 17.02.1992 n. 39)

Capo I - Disposizioni generali

1. Campo di applicazione.

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.¹

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 14, 16 e 17, 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 frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

2 Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari.²

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,

¹ Comma così sostituito dall'art. 1 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

² Articolo così sostituito dall'art. 2 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

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.

3. Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati.

1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati 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 preconfezionati 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 Comunità economica europea;
- 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;
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) 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.

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.

*5-bis. Con decreto del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera m).*³

³ Comma così aggiunto dall'art. 3 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

4. Denominazione di vendita.

1. La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso ovvero il nome consacrato da usi e consuetudini ovvero una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua natura e utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.
2. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia.
3. 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.
4. 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".
5. 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 3.

5-bis. 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 6, 11 e 13. Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.⁴

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 I 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 II 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.
3. 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".
4. 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.

⁴ Comma così aggiunto dall'art. 4 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

5. 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.

6. 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.

7. 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".

8. Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

9. 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".

10. 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 I.⁵

11. 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.

12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:

a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;

b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto;

c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

13. La menzione del trattamento di cui all'art. 4, comma 3, 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.

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.

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

⁵ Comma così sostituito dall'art. 5 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

preparazione di prodotti alimentari unicamente o pressoché unicamente a partire dal prodotto alimentare o dalla sorgente di aromi considerata.

3-bis. 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".

3-ter. 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".

3-quater. 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 14, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml.

3-quinquies. Le disposizioni del comma 3-quater 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."⁶

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, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi degli articoli 5, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;
- 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.

2. L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente, salvo quanto disposto da norme specifiche;
- b) negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti;

⁶ Comma così aggiunti dall'art. 6 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

- 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.

3. 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.

Fatti salvi i casi indicati al comma 1, lettere b) e c), quanto previsto dalla lettera a) del comma 12 dell'art. 5 non si applica agli additivi.

8. Ingrediente caratterizzante evidenziato.

1. Qualora l'etichettatura di un prodotto alimentare ponga in rilievo, onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza o il limitato tenore di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata, secondo i casi, la quantità minima o massima di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale.

2. Il comma 1 non si applica nel caso di:

- a) ingredienti la cui quantità d'impiego è fissata da norme specifiche;
- b) prodotti alimentari costituiti essenzialmente dall'ingrediente evidenziato;
- c) ingredienti utilizzati in deboli dosi come aromatizzanti.

L'indicazione di cui al comma 1 deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

9. Quantità.

1. La quantità netta di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

2. *La quantità nominale di un preimballaggio è quella definita dall'articolo 2 del decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, dall'articolo 2 della legge 25 ottobre 1978, n. 690, e dall'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391.*⁷

3. 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

⁷ Comma così sostituito dall'art. 7 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

4. 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.

5. Le indicazioni di cui al comma 4 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.

6. Nel caso di imballaggi preconfezionati, 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.

7. 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 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 dei 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.

10. Termine minimo di conservazione.⁸

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.

⁸ Articolo così sostituito dall'art. 8 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

2. Il termine minimo di conservazione, che non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10-bis, è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, 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 ortofruttili 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 dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, 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;

l) le gomme da masticare e prodotti analoghi;

m) i gelati monodose.

10-bis Data di scadenza⁹

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

⁹ Articolo così aggiunto dall'art. 9 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

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 decreti dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

4. Per il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza è determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessa di avere efficacia ogni diversa disposizione relativa alla durabilità del latte.

5. E' vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

11. 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 Italia;

c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.¹⁰

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.

12. 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 della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;

¹⁰ Comma così sostituito dall'art. 10 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

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 lettere 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.

Ai mosti, ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

13. 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 o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; 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.

7. Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse *con la menzione almeno del giorno e del mese*¹¹ nonché la menzione di cui all'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.

8. Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

¹¹ Parole così sostituite dall'art. 11 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

14. 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. L'obbligo di cui al comma 1 non si applica fino al 30 giugno 1999 per le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è impressa in modo indelebile una delle indicazioni riportate al comma 1.
 3. 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.
 4. Le indicazioni di cui all'art. 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.
 5. Per i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 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 7.
 6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari preconfezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.
 7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 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-bis. 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.*¹²

15. 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'art. 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 lettere a) e b) del comma 1 dell'art. 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.

¹² Comma così aggiunto dall'art. 12 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

16. Vendita dei prodotti sfusi.¹³

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 di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;

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 e' 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.

17. 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'art. 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h).

¹³ Articolo così sostituito dall'art. 13 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

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.

18. Sanzioni.¹⁴

1. *La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremilacinquecento a euro diciottomila.*
2. *La violazione delle disposizioni degli articoli 3, 10-bis e 14 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro milleseicento a euro novemilacinquecento.*
3. *La violazione delle disposizioni degli articoli 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.*
4. *La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie spetta alle regioni ed alle province autonome di Trento e di Bolzano competenti per territorio.*

Capo II - Disposizioni concernenti prodotti particolari

19. Birra.

1.¹⁵.

20. Burro.

1.¹⁶.

21. Camomilla.

1.¹⁷.

2.¹⁸.

22. Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari.

1.¹⁹.

2.²⁰.

3.²¹.

23. Formaggi freschi a pasta filata.²²

1. Il comma 3 dell'articolo 1 del decreto-legge 11 aprile 1986, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 giugno 1986, n. 252, è sostituito dal seguente:

«3. Ai formaggi freschi a pasta filata si applicano le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, con la precisazione che, in relazione al tipo di preconfezione realizzata, detti prodotti possono riportare:

¹⁴ Articolo così sostituito dall'art. 16 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

¹⁵ Sostituisce l'art. 2, L. 16 agosto 1962, n. 1354.

¹⁶ Sostituisce l'art. 4, L. 23 dicembre 1956, n. 1526.

¹⁷ Sostituisce l'art. 5, L. 30 ottobre 1940, n. 1724.

¹⁸ Sostituisce l'art. 6, L. 30 ottobre 1940, n. 1724.

¹⁹ Sostituisce l'art. 6, L. 4 luglio 1967, n. 580.

²⁰ Il comma che si omette, fermo restando le norme in materia di pianificazione e di alimenti surgelati, sostituisce l'art. 14, L. 4 luglio 1967, n. 580.

²¹ Modifica il comma 1 dell'art. 16, L. 4 luglio 1967, n. 580.

²² Articolo sostituito dall'art. 14 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181.

- a) l'indicazione della quantità del solo prodotto sgocciolato se posto in liquido di governo; oppure
b) della quantità nominale se confezionati a gamma unitaria costante; oppure
c) nessuna indicazione di quantità se confezionati a gamma unitaria variabile e pesati su richiesta e alla presenza dell'acquirente.».

24. Margarina e grassi idrogenati.

1. ²³.

25. Miele.

1. ²⁴.

2. ²⁵.

26. Olio di oliva e di semi.

1. ²⁶.

2. Sono abrogati:

- a) gli articoli 2, comma primo, 8 e 9 della legge 27 gennaio 1968, n. 35;
b) gli articoli 22 e 23, comma secondo, ultimo periodo del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e successive modificazioni;
c) l'art. 70, R.D. 1° luglio 1926, n. 1361.

27. Pomodori pelati e concentrati di pomodoro.

1. ²⁷.

2. ²⁸.

28. Riso.

1. ²⁹.

2. ³⁰.

3. ³¹.

4. ³².

29. Norme finali.³³

1. Il presente decreto non si applica ai prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.

²³ Sostituisce l'art. 9, della L. 4 novembre 1951, n. 1316.

²⁴ Sostituisce l'art. 3, comma 5, L. 12 ottobre 1982, n. 753.

²⁵ Sostituisce l'art. 6, L. 12 ottobre 1982, n. 753.

²⁶ Sostituisce l'art. 7, L. 27 gennaio 1968, n. 35.

²⁷ Abroga gli artt. 4 e 5, commi terzo e quarto, D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

²⁸ Sostituisce l'art. 7, D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

²⁹ Sostituisce l'art. 1, L. 18 marzo 1958, n. 325.

³⁰ Sostituisce con un solo comma i commi primo e secondo dell'art. 5, L. 18 marzo 1958, n. 325.

³¹ Sostituisce i commi secondo, terzo e quarto dell'art. 2, L. 18 marzo 1958, n. 325.

³² Abroga il quarto comma dell'art. 5 e l'art. 7, L. 18 marzo 1958, n. 325.

³³ La Corte costituzionale, con sentenza 12-22 ottobre 1996, n. 356 (Gazz. Uff. 30 ottobre 1996, n. 44, Serie speciale), ha dichiarato inammissibile la questione di legittimità costituzionale degli artt. 18, comma 2, e 29, comma 2, sollevata in riferimento all'art. 76 della Costituzione.

2. Sono abrogati il D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 , nonché tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal presente decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti.

3. Le disposizioni del presente decreto possono essere modificate o integrate, in attuazione di norme comunitarie in materia con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità.

30. Norme transitorie.³⁴

1. È consentita fino al 30 giugno 1992 l'etichettatura dei prodotti alimentari in conformità alle disposizioni del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 , o alle norme concernenti singole categorie di prodotti alimentari, salvo quanto espressamente previsto dai regolamenti comunitari relativi a singole categorie di prodotti.

2. È altresì consentito fino al 31 dicembre 1993 designare le sostanze aromatizzanti e le polveri lievitanti in conformità alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965 , modificato da ultimo dal decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, concernente la disciplina degli additivi consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

3. I prodotti alimentari etichettati ai sensi dei commi 1 e 2 possono essere venduti fino al completo smaltimento delle scorte.

³⁴ Si riporta l'art. 17 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181 «**Art. 17. Norme transitorie** - 1. E' consentita la vendita dei prodotti alimentari, confezionati fino al 30 giugno 2003, o fino al 30 giugno 2004 per i prodotti di cui all'articolo 6, con etichette non conformi alle disposizioni del presente decreto.»

Allegato 1³⁵

CATEGORIA DI INGREDIENTI PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA CATEGORIA
PUO' SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO

DEFINIZIONE	DESIGNAZIONE
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 piu' 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 costituisce 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	

³⁵ Come modificato dall'art. 15 del D.Lgs. 23.06.2003 n. 181

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}

Tutta la frutta candita che non superi il 10% in peso del prodotto	{Frutta candita}

Miscele di ortaggi che non superino il 10% in peso del prodotto	{Ortaggi}

Tutti i tipi di vino quali definiti nel regolamento 822/87/CE del Consiglio	{Vino}

I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli	

riconosciute idonee 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

| Carne (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie

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

SPECIE ANIMALE	GRASSO %	TESSUTO CONNETTIVO %
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 e' 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.