

# GLI INGREDIENTI CARATTERIZZANTI



20  
23

---

Londra, Aprile 2023

**Italian Trade Agency**  
**Trade Promotion Section Of The Italian Embassy**  
**Sackville House, 40 Piccadilly**  
**W1J0DR, Londra**

☎ **+44 20 7292 3910**

☎ **+44 20 7292 3911**

✉ **londra@ice.it**

**Contenuti a cura del prof. Giampiero Cavallaro**  
Tecnologo Alimentare

**Supervisione Desk Brexit - Agenzia ICE Londra**

**Coordinamento a cura di Gabriella Migliore, Desk Brexit - Agenzia ICE Londra**  
**e di Gabriella Manfredi, Attaché agricola Ambasciata d'Italia a Londra**

**Layout grafico e impaginazione**

foodstandard.co.uk

Licensee: Foodstandard\_co\_uk - Envato Elements Item

# INDICE

**1. IL QUID**

**4 - 5**

**2. L'INGREDIENTE PRIMARIO**

**6 - 9**

# IL QUID

---

Il QUID indica la quantità percentuale di un ingrediente presente in un prodotto alimentare che deve essere apposta in etichetta in quanto caratterizza il prodotto stesso.

Tali ingredienti caratterizzanti, così evidenziati, sono quelli che figurano nella denominazione di vendita (con parole, immagini o rappresentazioni grafiche) o sono associati ad essa secondo usi e consuetudini ed influenzano la decisione di acquisto dei consumatori.

Il QUID viene espresso come percentuale in peso dell'ingrediente sul peso finale del prodotto e deve essere riportato nell'elenco degli ingredienti, accanto all'ingrediente/categoria di ingredienti in questione, o adiacente alla denominazione di vendita. Può essere indicato tra parentesi.

Ad esempio, "Biscuits with lemon juice (10%)", nel caso di biscotti con il 10% di succo di limone. Tale dato deve essere fornito quando l'ingrediente caratterizzante:

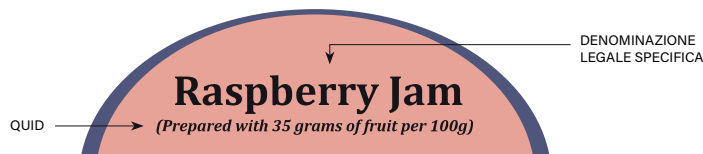
- Appare nel nome dell'alimento o è associato a tale nome dal consumatore.
- È enfatizzato sull'etichetta con parole, grafica o immagini.
- È essenziale per distinguerlo da altri prodotti simili nel nome e/o nell'aspetto.

Si indica il QUID anche nel caso in cui tali ingredienti caratterizzanti siano composti.

Un ingrediente composto è definito come il prodotto di più ingredienti. Questo è il caso di ripieni, creme, pesti etc. Ad esempio, nella denominazione "Biscuits with cream" (biscotti con crema), la crema è un ingrediente composto, pertanto in etichetta la voce "cream" comparirà nell'elenco degli ingredienti in relazione al suo peso complessivo, seguita dagli ingredienti che la compongono.

Non è necessario indicare il QUID quando, tra gli altri casi:

- L'ingrediente si trova nell'alimento in misura inferiore al 2%; è un additivo alimentare o una miscela di spezie il cui peso non superi il 2%.
- L'ingrediente composto contiene una miscela di verdure, frutta, funghi, spezie o erbe nella quale nessun componente predomina in modo significativo in peso o viene messo in evidenza rispetto agli altri.
- La quantità dell'ingrediente deve già figurare in etichetta ai sensi di altri regolamenti britannici quali le "reserved descriptions" (per le quali si prega di consultare il [defra.gov.uk](http://defra.gov.uk)), relative a prodotti con denominazioni legali specifiche (ad esempio confetture di frutta, gelatine e marmellate) oppure il prodotto appartiene ad una denominazione protetta.



# L'INGREDIENTE PRIMARIO

---



Uno o più ingredienti (composti o meno) possono essere considerati ingredienti primari qualora soddisfino, nella loro interezza, la definizione giuridica di ingrediente primario.

Tale definizione si basa sui seguenti criteri:

- Un criterio quantitativo, in base al quale l'ingrediente rappresenta più del 50% dell'alimento (ad esempio la percentuale di carne nelle polpette).
- Un criterio qualitativo, secondo il quale l'ingrediente è associato abitualmente dai consumatori alla denominazione dell'alimento.

Gli ingredienti primari, nella maggior parte dei casi, sono ingredienti caratterizzanti evidenziati da un'indicazione quantitativa (QUID).

Un esempio relativo al criterio qualitativo è il prodotto "Salt and pepper chicken" qui raffigurato.

In questa consueta ricetta il sale e il pepe si configurano come ingredienti primari (inoltre presenti nella denominazione di vendita del prodotto), anche se costituiscono solo il 3% del prodotto a base di pollo.



Un altro esempio è una “Pesto pizza” preconfezionata prodotta in UK.

Il pesto è un ingrediente primario (inoltre presente nella denominazione di vendita del prodotto), in quanto ingrediente caratterizzante di un prodotto specifico.

Al contrario, la farina nella base, sebbene rappresenti più del 50% del prodotto, potrebbe non essere un ingrediente primario nel caso specifico, qualora non conferisca al prodotto alcuna caratteristica tale da influenzare la decisione di acquisto consacrata da usi e da consuetudini dai consumatori britannici.

Rispetto alla tipologia di esempio indicato, si riporta di seguito una modalità di espressione corretta della parte iniziale della lista degli ingredienti sul retro della confezione (da notare come il pesto “basil pesto sauce” sia elencato quale ingrediente composto):

Fortified **wheat** flour (**wheat** flour, calcium carbonate, iron, niacin, thiamin), water, basil pesto sauce (4%) (basil, extra virgin olive oil, medium fat hard cheese (**milk**), garlic, sea salt, black pepper), etc.



La definizione di ingrediente primario per un ingrediente che viene solitamente associato al prodotto ma ne costituisce meno del 50% in peso e il cui nome non è presente nella denominazione di vendita del prodotto, è oggetto di interpretazione.

In generale si tiene in considerazione la percezione e l'aspettativa del consumatore medio, il packaging e la descrizione del prodotto nel suo complesso.

Inoltre, nel caso di un prodotto in cui siano indicati il paese d'origine o il luogo di provenienza, se un determinato ingrediente all'interno di tale prodotto ha una diversa origine/provenienza, gli operatori del settore alimentare dovrebbero valutare se la mancanza di informazioni al riguardo abbia probabilità di influenzare le decisioni di acquisto del consumatore e in questo caso considerarlo primario, dichiarandone l'origine ai sensi di legge.

Quest'ultimo aspetto verrà approfondito separatamente in un'apposita sezione delle linee guida (OSA e origine del prodotto) relative alla provenienza degli alimenti, che tratterà nello specifico gli aspetti legati all'indicazione dell'origine degli alimenti in etichetta.

#### Bibliografia

[defra.gov.uk](http://defra.gov.uk), [food.gov.uk](http://food.gov.uk), Reg. EU 1169/2011, Reg. EU 2018/775 (as amended for UK)

#### *Dichiarazione di non responsabilità.*

*Queste linee guida forniscono indicazioni sui punti chiave per etichettare correttamente gli alimenti commercializzati in GB, al fine di informare i consumatori in modo chiaro.*

*In definitiva, solo i tribunali possono decidere se un'etichetta è legale o meno. La normativa in materia di etichettatura è complessa e vi sono molti fattori diversi da considerare. I lettori dovrebbero consultare le normative vigenti o chiedere consiglio ad altri esperti nella preparazione di etichette per la commercializzazione di prodotti alimentari.*

*I contenuti di queste pagine sono stati redatti con la massima cura, tuttavia non ci assumiamo responsabilità per correttezza, completezza e aggiornamento degli stessi.*



---

[www.ice.it](http://www.ice.it)

Italian Trade Agency 

@ITAtradeagency 

ITA-Italian Trade Agency 

@itatradeagency 