

# LA DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI NELL'ETICHETTATURA ALIMENTARE NEL REGNO UNITO



20  
23

---

Londra, Settembre 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](mailto: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](http://foodstandard.co.uk)  
Licensee: Foodstandard\_co\_uk - Envato Elements Item

---

# INDICE

**LA DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

**4 - 11**

---

# LA DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

---

---

Uno dei compiti fondamentali dell'etichettatura alimentare è quello di informare i consumatori sulla composizione degli alimenti confezionati.

Tale compito si assolve attraverso la dichiarazione degli ingredienti che è obbligatoria per tutti gli alimenti che contengono due o più ingredienti (compresi acqua e additivi).

Dal momento che ogni consumatore ha diverse esigenze alimentari (per motivi di salute, diete specifiche o preferenze personali), la dichiarazione degli ingredienti ha un ruolo cruciale nell'influenzare le scelte d'acquisto. È pertanto essenziale che sia riportata in modo chiaro e accurato nell'etichetta, tradotta nelle lingue dei Paesi in cui il prodotto è venduto (inclusi i saggi di merci e i campioni omaggio al consumatore) e, nel caso in cui il medesimo prodotto sia commercializzato in Italia e in UK, è consigliabile che tutte le informazioni siano fornite in italiano e inglese. Questa guida include dettagli tecnici e legali tratti dal Reg. UE n. 1169/2011 retained by UK secondo cui l'elenco degli ingredienti deve essere intitolato o preceduto da un'apposita voce composta o comprendente la parola "Ingredients" (o un titolo che include tale parola). L'elenco deve comprendere tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di quantità, come registrati al momento del loro utilizzo nella produzione.

## **Ordine decrescente di quantità**

Secondo le regole dell'etichettatura alimentare in vigore nel Regno Unito, gli ingredienti devono essere elencati in ordine decrescente di peso. Questo significa che l'ingrediente presente in maggior quantità è elencato per primo, seguito dagli altri in successione in base alla loro quantità. Questo approccio è pensato per fornire ai consumatori un'idea chiara della proporzione di ciascun ingrediente nel prodotto.

## **Nomi degli ingredienti**

Ciascun ingrediente nell'elenco deve essere indicato con lo stesso nome con cui verrebbe indicato se l'ingrediente fosse venduto come alimento singolo. Questo serve a identificare gli ingredienti in modo inequivocabile. Ad esempio, un ingrediente comune come lo zucchero dovrebbe essere denominato "Sugar" nell'elenco degli ingredienti.

Alcuni ingredienti possono essere indicati con il nome della categoria cui appartengono piuttosto che con il nome specifico. Ad esempio, un miscuglio di farine di specie diverse di cereali, può essere indicato come "Flour" seguita dall'elenco dei cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso; tutte le specie di pesce possono essere indicate genericamente come "Fish", dove esso costituisce un ingrediente di un altro cibo e a condizione che il nome e la presentazione di tale cibo non si riferiscono ad una specifica specie di pesce e così le varie tipologie di formaggio, semplicemente come "Cheese" ove la miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro alimento e a condizione che il nome e la presentazione di tale cibo non si riferisce a un tipo specifico di formaggio.

Gli oli raffinati di origine animale possono essere indicati genericamente come "Animal Oil" oppure "Oil" e la specie animale da cui derivano. Analogamente per i grassi raffinati di origine animale.

## Materiali nano-ingegnerizzati

La normativa richiede che tutti gli ingredienti presenti sotto forma di materiali nano-ingegnerizzati riportino questa caratteristica nel nome.

Per adempiere a tale obbligo si aggiunge la parola "nano" tra parentesi.

In questo modo il consumatore viene informato della presenza di particelle di dimensioni ridotte nel prodotto.

## Eccezioni all'ordine di quantità

In generale bisogna elencare gli ingredienti in ordine decrescente di peso, tranne in casi particolari che si discostano dalla regola. Vediamone alcuni:

- Acqua aggiunta e prodotti volatili.
- Ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ri-costituiti al momento della produzione.
- Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti con l'aggiunta di acqua.
- Frutta, verdura o funghi, nessuno dei quali prevale significativamente in termini di peso e che sono utilizzati in proporzioni che possono variare, usati in miscela come ingredienti di un cibo. In tali casi, l'indicazione frutta, verdura o funghi sarà seguita dalla dicitura "in varying proportions".
- Miscele di spezie o erbe dove nessuna prevale significativamente in proporzione per peso. Possono essere indicati in ordine diverso purché seguiti dalla dicitura "in varying proportions".
- Ingredienti costituenti meno del 2% del prodotto finito.
- Ingredienti che sono simili o mutuamente sostituibili, probabilmente utilizzati nella produzione o preparazione di un alimento senza alterarne composizione, natura o valore percepito, e purché costituiscano meno del 2% del prodotto finito.
- Oli raffinati di origine vegetale, possono essere raggruppati sotto la dicitura "Vegetable Oil" seguita dall'elenco delle singole tipologie di olio
- Grassi raffinati di origine vegetale, possono essere raggruppati sotto la dicitura "Vegetable Fat" seguita dall'elenco delle singole tipologie.

In tutti questi casi, l'ordine con cui vengono elencati gli ingredienti non è rilevante.

## Nomi Generici per Ingredienti

In alcuni casi, è possibile indicare gli ingredienti con "Nomi Generici".

Questo è utile quando l'ingrediente può non essere direttamente riconoscibile dai consumatori utilizzando il suo nome specifico. Ad esempio, è possibile utilizzare il termine generico di vitamin C al posto di quello più specifico di ascorbic acid.

## Additivi e Aromi

Gli additivi alimentari devono essere identificati con il nome della loro categoria seguito dal nome specifico o dal numero di identificazione (es. acidity regulator: citric acid). Gli aromi, che sono talvolta componenti complessi, possono essere dichiarati come "Flavouring" o con una descrizione più specifica.

Tuttavia, non è necessario elencare gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari

(i) la cui presenza in un dato cibo è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di tale cibo (v.'principio del trasferimento', Reg. (CE) \1333/2008). – Si noti che ciò è valido a patto che non svolgano alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito – o

(ii) che vengono utilizzati come ausili di lavorazione.

È obbligatorio invece segnalare la presenza di additivi, aromi, sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

- **Cereali contenenti glutine**
- **Crostacei**
- **Uova**
- **Pesce**
- **Arachidi**
- **Soia**
- **Latte (compreso il lattosio)**
- **Frutta a guscio, ovvero mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland**
- **Sedano**
- **Senape**
- **Semi di sesamo**
- **Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale, che devono essere calcolati per i prodotti come proposti per il consumo o come ricostruiti secondo le istruzioni dei produttori**
- **Lupini**
- **Molluschi**

Questi, e i loro derivati, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con un chiaro riferimento al nome della sostanza o prodotto, che deve essere enfatizzato attraverso un carattere tipografico che lo distingue chiaramente dal resto dell'elenco degli ingredienti, ad esempio mediante il carattere, lo stile o il colore dello sfondo.

In assenza di un elenco degli ingredienti, l'indicazione delle informazioni deve comprendere la parola 'contains' seguita dal nome della sostanza come sopra elencato. Tali esempi potrebbero essere alimenti a base di un singolo ingrediente. Tuttavia, fa eccezione il caso in cui il nome del cibo contiene in sé il nome dell'ingrediente (ad esempio un pacchetto di arachidi "Peanuts" non avrebbe bisogno di indicare "Contains **Peanuts**").

## Ingredienti Composti

Un ingrediente si definisce composto quando è il prodotto di più ingredienti.

Tra gli ingredienti composti troviamo ripieni, creme, pesti ecc.

Questi ingredienti possono essere indicati con una designazione generale accompagnata dall'elenco dei componenti tra parentesi.

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.

**INGREDIENTS** Semi-Skimmed **Milk**, Chopped Tomatoes (Tomato Juice, Acidity Regulator: Citric Acid), Cheddar Cheese [**Milk**], **Egg** Lasagne Sheets (7%) (Durum **Wheat** Semolina, **Egg**), Mushrooms (7%), Mascarpone (6%) (**Milk** Cream, Pasteurised Cow's **Milk**, Acidity Regulator: Citric Acid), Courgettes (5%), Crème Fraiche (5%) [**Milk**] (Cream [**Milk**], Skimmed **Milk**, Preservative: Potassium Sorbate, Culture), **Wheat** Flour (Calcium Carbonate, Iron, Nicotinamide (Vit B3), Thiamine Hydrochloride (Vit B1)), Roasted Red Peppers (3%), Spinach (3%), **Butter** [**Milk**], Carrots (2%), Onions (2%), **Celery** (2%), Tomato Puree, Water, Rapeseed Oil, Mediterranean Vegetable Bouillon (Partially Reconstituted Vegetables (Onion, Red Bell Pepper, Artichoke, **Celery**, Potato), Tomato Puree, Salt, Sugar, Maltodextrin, Sun-Dried Tomato Paste (Sun-Dried Tomato, Sunflower Oil, Salt, Natural Flavouring, White Wine Vinegar, **Black** Pepper), Olive Oil, Natural Flavouring), Sugar, Salt, **Basil**, Garlic, Parsley, White Pepper, Thyme, Sage.

L'immagine mostra una modalità di elencazione degli ingredienti sul pannello posteriore di una confezione di Lasagne alle verdure.

Tra gli ingredienti riportati, i seguenti sono composti:

- Chopped Tomatoes (Tomato Juice, Acidity Regulator: Citric Acid)
- **Egg** Lasagne Sheets (Durum **Wheat** Semolina, **Egg**)
- Mascarpone (**Milk** Cream, Pasteurised Cow's **Milk**, Acidity Regulator: Citric Acid)
- Crème Fraiche (Cream (**Milk**), Skimmed **Milk**, Preservative: Potassium Sorbate, Culture)
- Fortified **Wheat** Flour (**Wheat** Flour, Calcium Carbonate, Iron, Nicotinamide, Thiamine Hydrochloride)
- Mediterranean Vegetable Bouillon (Partially Reconstituted Vegetables (Onion, Red Ball Pepper, Artichoke, **Celeriac**, Potato), Tomato Puree, Salt, Sugar, Maltodextrin, Sun-Dried Tomato Paste (Sun-Dried Tomato, Sunflower Oil, Salt, Natural Flavouring, White Wine Vinegar, Black Pepper), Olive Oil, Natural Flavouring)

Dall'elenco si nota che non solo gli ingredienti composti sono molteplici ma che possono, a loro volta, essere costituiti da altri ingredienti composti.

Nell'ultimo esempio, infatti, un ingrediente composto (mediterranean vegetable bouillon) contiene al suo interno altri due ingredienti composti (partially reconstituted vegetables e sundried tomato paste).

A condizione che le regole sugli allergeni vengano rispettate, l'elenco degli ingredienti per gli ingredienti composti non è obbligatorio:

(i) quando costituisce meno del 2% del prodotto finito; tuttavia, questa disposizione non si applica agli additivi alimentari (a meno che gli additivi non siano già esentati dall'etichettatura),

(ii) quando l'ingrediente composto è un alimento per il quale non è richiesto un elenco degli ingredienti in base alla legislazione interna derivata dall'UE in vigore o alla legislazione diretta dell'UE conservata in vigore.

## Esclusioni dalla Lista degli Ingredienti

Esistono casi particolari di ingredienti che possono essere omessi dall'etichetta.

Vediamo alcuni esempi:

- Frutta e verdura fresche, incluse le patate, che non sono state pelate, tagliate o trattate in modo simile.
- Acqua gassata, la cui descrizione indica che è stata gassata.
- Aceti di fermentazione derivati esclusivamente da un singolo prodotto di base.
- Alimenti composti da un singolo ingrediente, dove il nome dell'alimento è identico al nome dell'ingrediente o il nome dell'alimento permette di identificare chiaramente la natura dell'ingrediente (ad esempio panna e burro).
- Sostanze temporaneamente separate durante il processo di produzione e reintrodotte successivamente.
- Additivi alimentari ed enzimi alimentari che sono presenti solo perché erano contenuti in uno o più ingredienti di quel cibo.
- Carrier e sostanze che non sono additivi alimentari ma vengono utilizzati con lo stesso scopo dei carrier.
- Acqua utilizzata per la ricostituzione di ingredienti concentrati o disidratati.

La dichiarazione degli ingredienti secondo le normative di etichettatura alimentare nel Regno Unito è un processo dettagliato e regolamentato.

È essenziale che gli operatori del settore alimentare comprendano e seguano queste regole per garantire che i consumatori abbiano accesso a informazioni accurate e complete sui prodotti alimentari che acquistano.

La conoscenza di queste normative contribuisce a una maggiore trasparenza e fiducia nei confronti del settore alimentare.

---

## Bibliografia

**defra.gov.uk, food.gov.uk, Reg. UE 1169/2011, Reg. (CE) 1333/2008**

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 

@ITAttradeagency 

ITA-Italian Trade Agency 

@itatradeagency 