

- b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.

2. Per garantire una migliore informazione dei consumatori e tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecniche più recenti, la Commissione riesamina sistematicamente e, se necessario, aggiorna l'elenco dell'allegato II mediante atti delegati, ai sensi dell'articolo 51.

Qualora, in caso di emergenza che ponga a rischio la salute dei consumatori, motivi imperativi d'urgenza lo richiedano, la procedura di cui all'articolo 52 si applica agli atti delegati adottati ai sensi del presente articolo.

#### Articolo 22

##### Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- a) figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o
- c) è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

2. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità di taluni ingredienti non è richiesta, sono stabilite nell'allegato VIII.

#### Articolo 23

##### Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo:

- a) in unità di volume per i prodotti liquidi;
- b) in unità di massa per gli altri prodotti.

2. Per garantire una migliore comprensione delle informazioni sugli alimenti figuranti sull'etichettatura da parte del consumatore, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, un modo di espressione della quantità netta diverso da quello previsto dal paragrafo 1 del presente articolo.

3. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

#### Articolo 24



##### Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.

3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

#### Articolo 25

##### Condizioni di conservazione o d'uso

1. Per gli alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate.

2. Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.

## ALLEGATO X

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO**

1. Il termine minimo di conservazione è indicato come segue:

a) la data è preceduta dalle espressioni:

- «da consumarsi preferibilmente entro il ...» quando la data comporta l'indicazione del giorno,
- «da consumarsi preferibilmente entro fine ...», negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.

Tuttavia, per gli alimenti:

- conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;

d) fatte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:

- degli ortofruitticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
- dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
- delle bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume,
- dei prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
- degli aceti,
- del sale da cucina,
- degli zuccheri allo stato solido,
- dei prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
- delle gomme da masticare e prodotti analoghi.

2. La data di scadenza è indicata nel modo seguente:

a) è preceduta dai termini «da consumare entro ...»;

b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;

d) la data di scadenza è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

3. La data di congelamento o la data di primo congelamento di cui al punto 6 dell'allegato III è indicata nel modo seguente:

a) è preceduta dall'espressione «Congelato il ...»;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta;

c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

—