

Comunicazione della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID)

(2017/C 393/05)

INDICE

	Pagina
1. Introduzione	5
2. Obbligo di indicare il QUID	5
3. Deroghe dall'obbligo di indicare il QUID	7
4. Forme di espressione del QUID	10
5. Posizione del QUID nell'etichettatura	12

Scopo della comunicazione della Commissione è fornire orientamenti per le imprese e le autorità nazionali sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (QUID) nel contesto del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (di seguito «il regolamento»). La comunicazione integra e sostituisce gli orientamenti in materia di QUID adottati a norma dell'articolo 7 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio⁽²⁾.

La comunicazione riflette le discussioni svolte dalla direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare (DG SANTE) della Commissione con gli esperti degli Stati membri nell'ambito del gruppo di lavoro sul regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

La presente comunicazione lascia impregiudicata l'interpretazione che potrebbe essere data dalla Corte di giustizia dell'Unione europea.

1. Introduzione

1. Il regolamento (UE) n. 1169/2011 (il regolamento) prevede l'obbligo di indicare la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti usati nella fabbricazione o nella preparazione di tutti gli alimenti preimballati [articolo 9, paragrafo 1, lettera d), e articolo 22 del regolamento].
2. L'obbligo di indicare il QUID non si applica agli alimenti che comprendono un solo ingrediente, poiché la quantità dell'unico ingrediente corrisponderà in ogni caso al 100 %.
3. Vi sono altri casi particolari di alimenti preimballati per i quali il QUID non è obbligatorio (allegato VIII del regolamento). Il QUID non è inoltre richiesto per gli «alimenti non preimballati» (alimenti offerti in vendita senza preimballaggio, oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta), a meno che gli Stati membri abbiano adottato disposizioni nazionali che ne richiedano l'indicazione per tali alimenti (articolo 44 del regolamento).
4. Infine, essendo il QUID l'indicazione quantitativa degli ingredienti, l'obbligo di indicarlo non si applica ai costituenti naturalmente presenti negli alimenti che non sono stati aggiunti in qualità di ingredienti, per esempio la caffeina (nel caffè), le vitamine e i sali minerali (nei succhi di frutta).

2. Obbligo di indicare il QUID

5. L'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento recita: «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.»
6. Per quanto riguarda l'articolo 22, paragrafo 1, lettera a), del regolamento, la disposizione prevede l'indicazione del QUID quando l'ingrediente figura nella denominazione dell'alimento, per esempio «pizza prosciutto e funghi», «yogurt alla fragola», «mousse di salmone», «gelato al cioccolato». In questi casi, gli ingredienti sottolineati che figurano nella denominazione dell'alimento devono essere quantificati.

⁽¹⁾ GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18.

⁽²⁾ GU L 33 dell'8.2.1979, pag. 1.

7. L'articolo 22, paragrafo 1, lettera a), del regolamento richiede l'indicazione del QUID anche quando nella denominazione dell'alimento figura la categoria di ingredienti, per esempio pasticcio di verdure in crosta, bastoncini di pesce impanati, polpettone alle noci, torta di frutta. In questi casi, il QUID si riferisce alla quantità totale di verdure, pesce, noci o frutta presente nell'alimento.
8. Quando gli ingredienti sono composti ⁽¹⁾, si applicano le disposizioni seguenti:
- a) se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente composto (per esempio, biscotti ripieni di crema), si deve indicare il QUID dell'ingrediente composto (il ripieno di crema);
- b) se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente dell'ingrediente composto (per esempio biscotti ripieni di crema all'uovo), si deve indicare anche il QUID di tale ingrediente (le uova), oltre a quello dell'ingrediente composto.
9. L'articolo 22, paragrafo 1, lettera a), del regolamento richiede l'indicazione del QUID anche quando il consumatore generalmente associa un ingrediente o una categoria di ingredienti alla denominazione dell'alimento. Questa disposizione tendenzialmente si applica nei casi in cui gli alimenti sono descritti con denominazioni usuali ⁽²⁾, senza denominazioni descrittive supplementari ⁽³⁾. In tali casi, per disporre di un criterio che consenta di determinare quali ingredienti potrebbero essere associati a un alimento identificato soltanto da una denominazione usuale, si può ricorrere a una denominazione descrittiva dell'alimento stesso. Il QUID si riferirebbe allora ai principali ingredienti individuati, o a quelli provvisti di un certo valore, poiché sono quelli generalmente associati dai consumatori alla denominazione dell'alimento.

Esempi:

Denominazioni usuali	Esempio di denominazione descrittiva	QUID
«Lancashire hot pot»	Carne di agnello e patate, con cipolle, carote e salsa	Carne di agnello
«Chili con carne»	Carne di manzo tritata con fagioli rossi, pomodori, peperoni, cipolle e peperoncino	Carne di manzo tritata
«Forloren skildpadde»	Carne di vitello, polpette di carne tritata e polpette di pesce con cipolle, carote e salsa allo Sherry	Carne di vitello
«Boudoir»	Biscotti all'uovo	Uova
«Brandade»	Piatto a base di patate e baccalà	Baccalà
«Cassoulet»	Piatto a base di fagioli bianchi, salsiccia e pezzi di carne	Carne
«Königinpastete»	Spezzatino di vitello in crosta con asparagi e funghi	Carne di vitello
«Königsberger Klopse»	Polpette di carne tritata con besciamella ai capperi	Carne
«Gulaschsuppe»	Minestra alla carne di manzo, cipolla e paprica	Carne di manzo
«Hutspot»	Piatto a base principalmente di carote e cipolle	Carote e cipolle
«Kåldolmar»	Involtoni di cavolo con ripieno di carne tritata e riso	Carne
«Kroppkakor»	Gnocchi di patate e farina di frumento farciti di carne di suino tritata frita e affumicata	Carne di suino
«Janssonin kiusaus» o «Janssons frestelse»	Piatto a base di patate e acciughe	Acciughe

L'interpretazione di tale disposizione non deve tuttavia indurre ad associare ad ogni denominazione di vendita di un alimento un ingrediente specifico, poiché ne deriverebbe l'obbligo di indicarne il QUID. Si deve svolgere una valutazione caso per caso. Per esempio, non è obbligatorio indicare la quantità di mele usate per preparare il sidro. Analogamente, la disposizione non impone automaticamente l'obbligo di indicare la quantità di carne presente in prodotti come il prosciutto essiccato stagionato.

⁽¹⁾ Ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera h), del regolamento, per «ingrediente composto» si intende «un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti».

⁽²⁾ La «denominazione usuale» è definita all'articolo 2, paragrafo 2, lettera o), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽³⁾ La «denominazione descrittiva» è definita all'articolo 2, paragrafo 2, lettera p), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

10. L'articolo 22, paragrafo 1, lettera b), del regolamento recita: «L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti: [...] b) è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; [...]».
11. Secondo l'articolo 22, paragrafo 1, lettera b), del regolamento, l'obbligo di indicare il QUID si applica:
- i) quando un ingrediente o una categoria di ingredienti particolare è evidenziato nell'etichettatura, ma non nella denominazione dell'alimento, per esempio con indicazioni quali
 - «con pollo»
 - «al burro»
 - «con panna»o quando un ingrediente o una categoria di ingredienti particolare è evidenziato ricorrendo a caratteri di dimensioni, colore e/o stile diversi, per menzionare ingredienti particolari che compaiono sull'etichetta ma non nella denominazione dell'alimento;
 - ii) quando si utilizza un'illustrazione per evidenziare selettivamente uno o più ingredienti, per esempio:
 - spezzatino di pesce, con un'immagine o un'illustrazione ben visibile, che presenta soltanto una selezione dei pesci utilizzati;
 - iii) quando un ingrediente è evidenziato da un'immagine che ne suggerisce l'origine, per esempio:
 - l'immagine o il disegno di una mucca per evidenziare gli ingredienti di origine lattiero-casearia: latte, burro.
12. Alcune presentazioni si considerano escluse dall'ambito di applicazione di questa disposizione. Per esempio:
- quando l'immagine rappresenta l'alimento offerto in vendita; quando un'illustrazione è destinata a suggerire come servire l'alimento, a condizione che la natura dell'illustrazione sia inequivocabile e non evidenzi in altro modo l'alimento offerto in vendita e/o alcuni suoi ingredienti;
 - quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti dell'alimento, senza evidenziarne uno in particolare;
 - quando, nel caso di una miscela alimentare, l'illustrazione mostra come preparare l'alimento conformemente alle istruzioni senza evidenziare alcun ingrediente particolare.
13. L'articolo 22, paragrafo 1, lettera c), del regolamento recita: «1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti: [...] 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.»
14. Scopo di questa disposizione è soddisfare le esigenze dei consumatori degli Stati membri nei quali la composizione di alcuni prodotti alimentari è regolamentata e/o quando i consumatori associano una composizione specifica a talune denominazioni.
- La gamma di alimenti che possono rientrare in questa categoria è molto limitata, in quanto la disposizione riguarda prodotti la cui composizione può differire nettamente da uno Stato membro a un altro, ma che sono generalmente commercializzati con la stessa denominazione.
- I casi individuati finora nell'ambito delle discussioni con gli esperti degli Stati membri sono:
- maionese,
 - marzapane.
- L'obbligo di indicare il QUID si applica soltanto se sono soddisfatte cumulativamente due condizioni: l'ingrediente o la categoria di ingredienti deve essere essenziale
- per caratterizzare l'alimento, e
 - per distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

3. Deroghe dall'obbligo di indicare il QUID

15. L'allegato VIII del regolamento descrive i casi in cui il QUID non è richiesto.

16. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto i), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: i) il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5; [...]»

L'allegato IX, punto 5, del regolamento recita: «Quando un alimento solido è presentato in un liquido di copertura, viene indicato anche il peso netto sgocciolato di questo alimento. Quando l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura.

Ai sensi del presente punto, per "liquido di copertura" si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi.»

In linea con dette disposizioni del regolamento, qualsiasi prodotto la cui etichettatura comporti l'indicazione del peso netto e del peso netto sgocciolato conformemente all'allegato IX, punto 5, è quindi esentato dall'obbligo di indicare un QUID distinto. La quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere calcolata sulla base del peso netto sgocciolato indicato.

Esempi: tonno al naturale, ananas sciroppato.

Per analogia, il medesimo principio può applicarsi anche nel caso in cui l'etichettatura di un prodotto presentato in un liquido (di copertura) non compreso nell'allegato IX, punto 5 (per esempio, olio di girasole), comporti l'indicazione, su base volontaria, del peso netto sgocciolato. La quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere calcolata sulla base del peso netto sgocciolato indicato. In tali circostanze non è dunque necessario indicare il QUID.

La deroga non si applica quando il peso netto e il peso netto sgocciolato sono indicati per prodotti che contengono una miscela di ingredienti e uno o più ingredienti sono citati nella denominazione o evidenziati in qualsiasi modo. Il loro tenore non è infatti calcolabile sulla base delle indicazioni di peso fornite.

Esempio: olive e pepe presentati in un liquido di copertura. In questo caso, il QUID è richiesto per le olive e per il pepe singolarmente.

17. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto ii), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: [...] ii) la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione; [...]»

Le disposizioni dell'Unione menzionate in tale punto sono elencate nella tabella riportata di seguito. Il QUID non è richiesto se la legislazione prevede già l'indicazione sull'etichetta della quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti in questione. Tuttavia, nel caso dei nettari e delle confetture prodotti con due o più frutti, evidenziati singolarmente sull'etichetta mediante parole o immagini o citati singolarmente nella denominazione dell'alimento, è obbligatorio indicare anche la quantità o la percentuale di tali ingredienti.

Direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾	Estratti di caffè ed estratti di cicoria (articolo 2)
Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾	Prodotti di cacao e di cioccolato (articolo 3)
Direttiva 2001/112/CE del Consiglio ⁽³⁾	Succhi di frutta e altri prodotti analoghi (articolo 3, paragrafo 7: contenuto di frutta nel nettare)
Direttiva 2001/113/CE del Consiglio ⁽⁴⁾	Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni (articolo 2)

⁽¹⁾ GU L 66 del 13.3.1999, pag. 26.

⁽²⁾ GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19.

⁽³⁾ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.

⁽⁴⁾ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67.

18. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto iii), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: [...] iii) che è utilizzato in piccole quantità a fini di aromatizzazione; [...]»

La deroga non si limita agli «aromi» come definiti nel regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, ma si applica a ogni ingrediente (o categoria di ingredienti) utilizzato in piccole dosi per aromatizzare un alimento (per esempio aglio, erbe aromatiche, spezie).

La nozione di «piccole quantità» non è definita nel regolamento e deve essere valutata caso per caso.

Esempi: pane all'aglio, patatine aromatizzate ai gamberetti, patatine aromatizzate al pollo.

19. L'allegato VIII, punto 1, lettera a), punto iv), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: a) per un ingrediente o una categoria di ingredienti: [...] iv) che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non è suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili; [...]»

Questa disposizione prevede l'esenzione dall'obbligo di indicare il QUID nei casi in cui la quantità di un ingrediente indicato nella denominazione di un alimento non influenza la decisione del consumatore di acquistare o meno il prodotto.

Tale deroga si applica soltanto se la denominazione dell'ingrediente o della categoria di ingredienti figura nella denominazione dell'alimento. Si applica anche quando la formulazione utilizzata nella denominazione dell'alimento è ripetuta su vari lati dell'imballaggio. Non si applica se la denominazione dell'ingrediente è evidenziata, in particolare quando figura in un punto diverso dalla denominazione dell'alimento, fra le indicazioni che attirano l'attenzione dell'acquirente sulla presenza di tale ingrediente.

Indicativamente, i tipi di alimenti cui si applica la deroga possono essere:

- whiskey/whisky di malto e prodotti analoghi, come la vodka di cereali,
- liquori standard nella cui denominazione figura soltanto l'ingrediente impiegato per aromatizzare l'alcol,
- acquavite di vinaccia, acquavite di frutta, acquavite di (con il nome del frutto) ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione e Geist (con il nome del frutto o della materia prima impiegata), ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, allegato II, punti 6, 9, 16 e 17,
- salsa di soia,
- grissini salati,
- grissini con semi di papavero,
- grissini con semi di sesamo,
- chicchi di mais fritti o tostati,
- birra al miele.

20. L'allegato VIII, punto 1, lettera b), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: b) quando disposizioni specifiche dell'Unione determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura; [...]»

Nella legislazione dell'Unione non esistono disposizioni che determinano con precisione la quantità degli ingredienti, senza prevederne l'indicazione nell'etichettatura. L'allegato VIII, punto 1, lettera b), del regolamento prevede una «quantità precisa». L'imposizione di una quantità minima di un ingrediente non costituisce un motivo di deroga a norma di questa disposizione.

21. L'allegato VIII, punto 1, lettera c), del regolamento recita: «1. L'indicazione quantitativa non è richiesta: c) nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 e 5.»

22. L'allegato VII, parte A, punto 4, del regolamento recita: «Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in termini di peso in modo significativo e che sono utilizzati in proporzioni suscettibili di variare, utilizzati in una miscela come ingredienti di un alimento | Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la designazione "frutta", "ortaggi" o "funghi" seguiti dalla dicitura "in proporzione variabile", immediatamente seguita dall'enumerazione dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti. In questo caso, la miscela è indicata nell'elenco degli ingredienti, conformemente all'articolo 18, paragrafo 1, sulla base del peso totale dei frutti, degli ortaggi o dei funghi presenti.»

⁽¹⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 34.

⁽²⁾ GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.

In questo caso, il QUID non è richiesto per ogni componente della miscela quando nessun componente predomina in termini di peso in modo significativo e tali componenti sono utilizzati in proporzioni che possono variare.

23. L'allegato VII, parte A, punto 5, del regolamento recita: «Miscele di spezie o piante aromatiche, nessuna delle quali predomina in peso in modo significativo | Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco di tali ingredienti sia accompagnato da una dicitura come "in proporzione variabile".»

In questo caso, il QUID non è richiesto per ogni componente della miscela quando nessuno dei suoi componenti predomina in peso in modo significativo.

24. L'allegato VIII, punto 2, del regolamento recita: «L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso: a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione "con edulcorante(i)" o "con zucchero(i) ed edulcorante(i)" quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale.»

Secondo il medesimo principio, il QUID di cui all'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non è richiesto per ogni sostanza nutritiva aggiunta o sostanza avente un effetto nutritivo o fisiologico aggiunta come ingrediente di integratori alimentari quando le indicazioni nutrizionali sono fornite conformemente all'articolo 8 della direttiva 2002/46/CE del parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

4. Forme di espressione del QUID

25. L'allegato VIII, punto 3, lettera a), del regolamento recita: «L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti: a) è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione [...]»

La quantità dichiarata di un ingrediente è calcolata sulla base della ricetta al momento dell'utilizzazione degli ingredienti, cioè secondo lo stesso metodo usato per determinare l'ordine degli ingredienti nell'elenco (articolo 18, paragrafo 1, del regolamento).

26. L'allegato VIII, punto 4, del regolamento prevede alcune deroghe al principio di cui al punto 3, lettera a), in particolare per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento, gli ingredienti volatili e gli alimenti e ingredienti concentrati e disidratati.

Più in particolare:

27. L'allegato VIII, punto 4, lettera a), del regolamento recita: «In deroga al punto 3: a) per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità è indicata in percentuale corrispondente alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati, in relazione col prodotto finito, tranne quando tale quantità o la quantità totale di tutti gli ingredienti menzionati sull'etichettatura supera il 100 %, nel qual caso la quantità è indicata in funzione del peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito; [...]»

Per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità dopo la produzione (per esempio torte, biscotti, carni essiccate stagionate), il QUID deve basarsi sulla quantità dell'ingrediente al momento della miscelatura, espressa in percentuale della quantità di prodotto finito. Per esempio:

Nel caso dei «biscotti al burro», in cui il QUID è richiesto soltanto per il burro, il calcolo è effettuato come segue.

Peso degli ingredienti

Farina: 100 g

Zucchero: 40 g

Burro: 50 g

Uova: 10 g

Peso totale degli ingredienti nel miscelatore: 200 g

Peso totale del prodotto finito dopo la cottura in forno: 170 g

Calcolo del QUID del burro in termini percentuali: $(50/170) \cdot 100 = 29,4\%$ di burro.

Poiché non risulta superiore al 100 %, il QUID del burro deve essere espresso in termini percentuali rispetto al prodotto finito (cioè 29,4 %).

⁽¹⁾ GUL 183 del 12.7.2002, pag. 51.

Qualora risulti invece superiore al 100 % rispetto al prodotto finito, il QUID deve essere indicato in base al peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per preparare 100 g di prodotto finito. Per esempio:

Nel caso di un prodotto di carne suina essiccata (salame), in cui il QUID è richiesto soltanto per la carne suina, il calcolo va effettuato come segue.

Peso degli ingredienti

Carne suina: 120 g

Sale: 4,1 g

Latte in polvere: 3 g

Altri ingredienti: 2,9 g

Peso totale degli ingredienti nel miscelatore: 130 g

Peso totale del prodotto finito: 100 g

Calcolo del QUID della carne suina in termini percentuali: $(120/100) \times 100 = 120\%$ di carne suina.

Poiché il QUID della carne suina risulta superiore al 100 %, la percentuale deve essere sostituita con un'indicazione basata sul peso della carne suina usata per preparare 100 g di salame (per esempio, l'indicazione del QUID può essere espressa come segue: «Per la produzione di 100 g di salame sono stati usati 120 g di carne suina»).

28. L'allegato VIII, punto 4, lettera b), del regolamento recita: «In deroga al punto 3: [...] b) la quantità degli ingredienti volatili è indicata in funzione della loro proporzione ponderale nel prodotto finito; [...]»

L'indicazione del QUID degli ingredienti volatili (per esempio, il brandy in una torta o un budino) deve basarsi sulla quantità dell'ingrediente al momento della miscelatura, espressa in percentuale del peso del prodotto finito.

29. L'allegato VIII, punto 4, lettera c), del regolamento recita: «In deroga al punto 3: [...] c) la quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione; [...]»

La suddetta deroga va letta congiuntamente all'allegato VII, parte A, punto 2, del regolamento, che recita: «Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione | Possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.» In questo contesto, quando un operatore del settore alimentare elenca gli ingredienti avvalendosi della disposizione di cui all'allegato VII, parte A, punto 2, il QUID deve essere indicato anche in conformità con la disposizione di cui al punto 4, lettera c), dell'allegato VIII.

30. L'allegato VIII, punto 4, lettera d), del regolamento recita: «In deroga al punto 3: [...] d) quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito.»

La suddetta deroga va letta congiuntamente all'allegato VII, parte A, punto 3, del regolamento, che recita: «Ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua | Possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali "ingredienti del prodotto ricostituito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".» In questo contesto, quando un operatore del settore alimentare elenca gli ingredienti avvalendosi della disposizione di cui all'allegato VII, parte A, punto 3, il QUID deve essere indicato anche in conformità con la disposizione di cui al punto 4, lettera d), dell'allegato VIII.

31. Il QUID si riferisce agli ingredienti che figurano nell'elenco degli ingredienti. Per esempio, gli ingredienti identificati con termini come «pollo», «latte», «uova», «banane» devono essere quantificati nella forma cruda/intera, in quanto i termini utilizzati non indicano che abbiano subito un trattamento e sottintendono quindi l'uso dell'alimento crudo/intero. Gli ingredienti identificati con denominazioni da cui risulta che sono stati utilizzati in una forma diversa da quella cruda/intera, per esempio «pollo arrosto», «latte in polvere», «frutta candita», devono essere quantificati nella forma in cui sono stati utilizzati.

32. L'allegato VII, parte A, punto 1, del regolamento stabilisce che l'acqua aggiunta e gli ingredienti volatili devono essere indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La disposizione non si applica tuttavia all'acqua aggiunta nel caso in cui la quantità non sia superiore, in termini di peso, al 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni di carni, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.

La quantità di acqua aggiunta in misura inferiore al 5 % va comunque tenuta in considerazione nel calcolo del QUID degli ingredienti di un alimento al quale è stata aggiunta acqua.

33. Le quantità indicate nell'etichettatura designano la quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti da citare. Per quantità media s'intende la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti ottenuta rispettando la ricetta e la buona pratica di fabbricazione, tenendo conto delle normali variazioni che si verificano durante la produzione.

5. Posizione del QUID nell'etichettatura

34. Il QUID è un'indicazione obbligatoria di cui all'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento e deve figurare sull'etichetta in conformità con le disposizioni di cui all'articolo 13 «Presentazione delle indicazioni obbligatorie».

35. L'allegato VIII, punto 3, lettera b), del regolamento recita: «L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti: [...] b) figura nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto a tale denominazione, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.»

36. Nel caso delle categorie di ingredienti non contenute nell'allegato VII, parte B, che non possono quindi figurare tali e quali nell'elenco degli ingredienti, il QUID deve essere indicato nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto.

37. Per quanto riguarda gli alimenti attualmente esentati dall'elencazione degli ingredienti, il QUID deve essere indicato nella denominazione dell'alimento o immediatamente accanto, a meno che un elenco degli ingredienti sia volontariamente inserito nell'etichettatura, nel qual caso il QUID può figurare in tale elenco.
