



ALLEGATO VI

**DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE
CHE LA ACCOMPAGNANO**

PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO
ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «decongelato».

Tale obbligo non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1.

3. Gli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti recano una delle seguenti indicazioni:

«irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti⁽¹⁾.

4. Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca — oltre all'elenco degli ingredienti — una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- a) in prossimità della denominazione del prodotto; e
- b) in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del presente regolamento.

5. Per quanto concerne i prodotti e le ►**C3** preparazioni di carni ◀ nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, ivi incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine.

6. Per quanto concerne i prodotti e le ►**C3** preparazioni di carni ◀ sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne o carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito. Un'analoga disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti.

⁽¹⁾ GU L 66 del 13.3.1999, pag. 16.

▼B

7. I prodotti e le ►**C3** preparazioni di carni ◀ nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione di seguito illustrata:

In bulgaro: «формовано месо» e «формована риба»;

▼C1

In spagnolo: «elaborado a partir de piezas de carne» e «elaborado a partir de piezas de pescado»;

▼B

In ceco: «ze spojovaných kousků masa» e «ze spojovaných kousků rybího masa»;

In danese: «Sammensat af stykker af kød» e «Sammensat af stykker af fisk»;

In tedesco: «aus Fleischstücken zusammengefügt» e «aus Fischstücken zusammengefügt»;

In estone: «liidetud liha» e «liidetud kala»;

In greco: «μορφοποιημένο κρέας» e «μορφοποιημένο ψάρι»;

In inglese: «formed meat» e «formed fish»;

In francese: «viande reconstituée» e «poisson reconstitué»;

In irlandese: «píosaí feola ceangailte» e «píosaí éisc ceangailte»;

▼C3

In italiano: «costituito da parti di carne» e «costituito da parti di pesce»;

▼B

In lettone: «formēta gaļa» e «formēta zivs»;

In lituano: «sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» and «sudarytas (-a) iš žuvies gabalų»;

In ungherese: «darabokból újraformázott hús» e «darabokból újraformázott hal»;

In maltese: «laħam rikostitwit» e «ħut rikostitwit»;

In olandese: «samengesteld uit stukjes vlees» e «samengesteld uit stukjes vis»;

In polacco: «z połączonych kawałków mięsa» e «z połączonych kawałków ryby»;

In portoghese: «carne reconstituída» e «peixe reconstituído»;

In rumeno: «carne formată» e «carne de pește formată»;

▼C1

In slovacco: «zo spájaných kuskov mäsa» e «zo spájaných kuskov ryby»;

▼B

In sloveno: «sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» e «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe»;

In finlandese: «paloista yhdistetty liha» e «paloista yhdistetty kala»;

In svedese: «sammanfogade bitar av kött» e «sammanfogade bitar av fisk».

▼B

PARTE B — REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE «CARNI MACINATE»

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:

	Tenore in materie grasse	Rapporto collagene/proteine della carne ⁽¹⁾
— carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12 %
— carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15 %
— carni macinate contenenti carne di maiale	≤ 30 %	≤ 18 %
— carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15 %

(¹) Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossiprolina.

2. Oltre ai requisiti posti dall'allegato III, sezione V, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004, l'etichettatura reca le seguenti diciture:

- «percentuale del tenore in materie grasse inferiore a ...»,
- «rapporto collagene/proteine della carne inferiore a ...».

3. Gli Stati membri possono autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate che non sono conformi ai criteri fissati al punto 1 della presente parte mediante l'apposizione di un marchio nazionale che non può essere confuso con i marchi definiti all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004.

PARTE C — REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DEI BUDELLI PER INSACCATI

Quando un budello per insaccati non è commestibile, tale caratteristica deve essere specificata.