

**SVEZIA:**

**REGOLAMENTAZIONE SVEDESE  
SULL'ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI  
CONFEZIONATI PER IL LIBERO SERVIZIO**

(Ottobre 2009)

## REGOLAMENTAZIONE SVEDESE SULL'ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI PER IL LIBERO SERVIZIO

I prodotti alimentari confezionati devono essere marcati con le seguenti informazioni

1. **Il nome del prodotto.** Deve fornire al consumatore una appropriata conoscenza del prodotto acquistato. Il marchio aziendale o la denominazione del marchio non possono essere usati in sostituzione del nome del prodotto. Prodotti simili a quelli titolati per l'uso denominazioni protette non possono usare quelle denominazioni.
2. **La lista degli ingredienti.** Tutti gli ingredienti usati nella produzione di un genere alimentare devono per principio essere indicati nella etichettatura, in ordine decrescente del peso del prodotto al momento della produzione. L'elenco deve comprendere anche gli additivi usati, con il corretto nome della loro funzione seguito dal codice E o dal suo nome specifico (es. "Conservante E 211" oppure "Conservante Benzoato di Sodio"). Se l'ingrediente composto di un genere alimentare contiene più componenti, questi devono essere tutti indicati nell'elenco degli ingredienti.
3. **Sostanze allergiche.** Il consumatore deve essere informato se il prodotto alimentare contiene conosciute sostanze allergiche; in particolare: crostacei, molluschi, uova, pesce, nocciole, arachidi, frutta a guscio, lupino, semi di soia, latte, lattosio, sedano, senape, semi di sesamo, ossido solforoso, solfiti, cereali contenenti glutine.
4. **La dichiarazione delle quantità.** Nei prodotti "composti" è necessario indicare la quantità (in percentuale) dei diversi ingredienti, o categorie di ingredienti, contenuti nel prodotto. Per certi prodotti è sufficiente indicare la quantità dell'ingrediente considerato decisivo nel processo di acquisto (es. la quantità delle fragole in uno yogurt alle fragole).
5. **La quantità netta.** Nell'etichettatura deve essere indicato il peso o il volume del prodotto al netto del peso o del volume della confezione.
6. **Data di durabilità.** "**Bäst fore-dag**", in svedese / "**Da consumarsi preferibilmente entro...**" in italiano. La data di **durabilità** deve essere indicata, con giorno mese e anno in quell'ordine, per prodotti non altamente deperibili ed è il "termine minimo di conservazione" entro il quale il prodotto, se ben conservato, mantiene le sue proprietà, sapore, fragranza e aroma che si associano con il prodotto stesso.
7. **Data di scadenza.** "**Sista förbrukningsdag**", in svedese / "**Da consumarsi entro...**", in italiano. Indica la data dell'ultimo giorno di vendita di un prodotto e deve essere usata per prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico; viene indicata con giorno mese e anno, in quell'ordine. Sono considerati prodotti altamente deperibili quelli che nel giro di pochi giorni possono diventare pericolosi per la salute.
8. **Modalità di conservazione.** Per prodotti alimentari "Da consumarsi entro...", devono essere sempre indicate le modalità di conservazione. Per generi alimentari "Da consumarsi preferibilmente entro...", devono essere indicate le modalità di conservazione se esse sono necessarie per la preservazione del prodotto.
9. **Produttore, confezionatore o venditore.** I prodotti alimentari devono riportare sempre o il nome e l'indirizzo del produttore, o del confezionatore o del venditore. Il venditore - importatore o catena di distribuzione - deve essere residente in un Paese dello Spazio Comune Europeo (UE, Norvegia, Islanda) o in Turchia. Per società di

diritto svedese può essere sufficiente l'indicazione del numero di telefono. Non sono ammessi riferimenti al sito Internet degli attori della filiera distributiva.

10. **L'origine.** Non è generalmente obbligatoria l'indicazione di origine del prodotto. Essa è invece necessaria quando la mancanza di quell'informazione può essere fuorviante per il consumatore. È invece proibita ogni forma di indicazione di origine fuorviante.
11. **Modalità d'uso.** Devono essere indicate se necessarie per un uso corretto del prodotto.
12. **Esatta gradazione alcolica.** Le bevande con una gradazione alcolica superiore al 1,2% in volume devono essere marcate con l'esatta gradazione, Non è quindi corretto indicare il tasso alcolico con "massimo gradi", o "circa" gradi o in intervalli di diverse gradazioni.
13. **Informazioni volontarie.** Non è per esempio richiesta la marcatura di un genere alimentare con la data di produzione/cottura/confezionamento. Molti produttori la indicano comunque rispondendo all'interesse di molti consumatori di conoscere l'"età" del prodotto.

Note:

- **Responsabilità.** Le regole sull'etichettatura coinvolgono tutti gli attori della filiera distributiva: in primo luogo o il produttore, o il confezionatore, o l'importatore - per i prodotti provenienti dall'estero – rispondono di una corretta etichettatura del prodotto, senza escludere la responsabilità finale del venditore.
- **Facilità di comprensione.** Le diciture delle etichette dei prodotti alimentari devono essere ben visibili e di facile comprensione. Esse non devono essere scritte in caratteri troppo piccoli e non devono essere coperte dai bollini del prezzo. Nell'etichettatura non possono essere usate abbreviazioni equivoche.
- **Etichettatura fuorviante.** L'etichettatura non può essere fuorviante o dar adito ad erronee impressioni sul carattere, la composizione, la scadenza, i metodi di produzione o l'origine del prodotto. Non possono essere usate affermazioni su proprietà terapeutiche - prevenzione, cura e guarigione - dei prodotti alimentari.
- **La lingua.** L'etichettatura deve formulata in svedese. Altre lingue possono essere usate solo se la loro scrittura si differenzia in modo insignificante dallo svedese. Le stesse regole valgono per i negozi di quartiere e per i negozi che vendono specialità straniere (etniche).
- **La serratura.** Con questo simbolo possono essere marcati (anche in Norvegia e Danimarca) prodotti alimentari particolarmente sani perchè più magri e più poveri di zucchero e sale, e nel caso di cereali e derivati quei prodotti particolarmente ricchi di crusca, germi e fibre.



Fonte: elaborazione materiale informativo di Livsmedelsverket (Authority competente)