

## INDICE

	<b>PREMESSA CEN</b>	<b>1</b>
	<b>PREMESSA ISO</b>	<b>2</b>
	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>CRITERI TECNICI PER ALIMENTI E INGREDIENTI ALIMENTARI ADATTI A VEGETARIANI E VEGANI</b>	<b>4</b>
4.1	Generalità.....	4
4.2	Alimenti e ingredienti alimentari adatti a ovo-latto-vegetariani.....	5
4.3	Alimenti e ingredienti alimentari adatti a ovo-vegetariani.....	5
4.4	Alimenti e ingredienti alimentari adatti a latte-vegetariani.....	6
4.5	Alimenti e ingredienti alimentari adatti a vegani.....	6
<b>5</b>	<b>ETICHETTATURA E INDICAZIONI</b>	<b>7</b>
	<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>8</b>

---

QUESTO DOCUMENTO È UNA PREVIEW. RIPRODUZIONE VIETATA

---

## **PREMESSA CEN**

Il testo della ISO 23662:2021 è stato elaborato dal Comitato Tecnico ISO/TC 34 "Food products" dell'Organizzazione Internazionale di Normazione (ISO) ed è stato ripreso come EN ISO 23662:2024 dal CCMC.

Alla presente norma europea deve essere attribuito lo status di norma nazionale, o mediante pubblicazione di un testo identico o mediante notifica di adozione, al più tardi entro luglio 2024, e le norme nazionali in contrasto devono essere ritirate al più tardi entro luglio 2024.

Si richiama l'attenzione sulla possibilità che alcuni degli elementi del presente documento possano essere oggetto di diritti di brevetto. Il CEN non deve essere ritenuto responsabile dell'identificazione di alcuni o di tutti questi diritti di brevetto.

Qualsiasi commento e richieste sul presente documento dovrebbero essere rivolti al proprio ente di normazione nazionale. Una lista completa di tali enti è disponibile nel sito web del CEN.

In conformità alle Regole Comuni CEN-CENELEC, gli enti nazionali di normazione dei seguenti Paesi sono tenuti a recepire la presente norma europea: Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Croazia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Islanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Repubblica della Macedonia del Nord, Romania, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Turchia e Ungheria.

## **NOTIFICA DI ADOZIONE**

Il testo della ISO 23662:2021 è stato approvato dal CEN come EN ISO 23662:2024 senza alcuna modifica.

## PREMESSA ISO

L'ISO (Organizzazione Internazionale di Normazione) è la federazione mondiale degli organismi di normazione nazionali (membri ISO). L'attività di stesura delle norme internazionali è svolta generalmente attraverso comitati tecnici ISO. Ogni organismo membro interessato ad un argomento per il quale è stato istituito un comitato tecnico ha il diritto di essere rappresentato in tale comitato. Anche le organizzazioni internazionali, governative e non-governative, in collaborazione con l'ISO, partecipano ai suddetti lavori. L'ISO collabora strettamente con l'IEC (Commissione Elettrotecnica Internazionale) su tutti gli argomenti della normazione elettrotecnica.

Le procedure seguite per sviluppare il presente documento, unitamente a quelle seguite per il suo successivo aggiornamento, sono descritte nelle Direttive ISO/IEC, Parte 1. Inoltre si dovrebbe prestare attenzione ai diversi criteri di approvazione necessari per i diversi tipi di documenti ISO. Il presente documento è stato redatto in conformità alle regole editoriali contenute nelle Direttive ISO/IEC, Parte 2 (vedere: [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

Si richiama l'attenzione sulla possibilità che alcuni degli elementi del presente documento possano essere oggetto di diritti di brevetto. L'ISO non deve essere ritenuto responsabile dell'identificazione di alcuni o di tutti questi diritti di brevetto. I dettagli sui brevetti identificati durante lo sviluppo del documento sono indicati nell'Introduzione e/o nell'elenco ISO delle dichiarazioni di brevetto ricevute (vedere [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)).

Qualsiasi denominazione commerciale utilizzata nel presente documento costituisce un'informazione fornita a supporto degli utenti e non costituisce un'approvazione.

Per una spiegazione sulla natura volontaria delle norme, sul significato di termini specifici ISO e delle espressioni relative alla valutazione di conformità, nonché informazioni sull'osservanza dell'ISO ai principi dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO) nell'ambito delle barriere tecniche per il commercio (TBT) vedere il seguente URL: [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html).

Il presente documento è stato elaborato dal Comitato Tecnico ISO/TC 34 "Food products".

Qualsiasi commento o richiesta sul presente documento dovrebbe essere rivolta al proprio ente di normazione nazionale. Una lista completa di tali enti è disponibile nel sito [www.iso.org/members.html](http://www.iso.org/members.html).

## INTRODUZIONE

Lo scopo del presente documento è fornire i criteri tecnici per gli alimenti e gli ingredienti alimentari adatti a vegetariani (compresi ovo-latto-, ovo- e latte-vegetariani) o a vegani per l'utilizzo da parte dell'industria alimentare e delle bevande a livello globale, come pure i criteri tecnici per l'etichettatura e le indicazioni degli alimenti.

Il documento specifica i criteri tecnici per tutte le aziende alimentari e delle bevande, applicabili a tutte le organizzazioni indipendentemente dalla dimensione o complessità. Il presente documento è destinato ad essere utilizzato nelle comunicazioni business-to-business (B2B), nei rapporti della filiera di approvvigionamento alimentare globale, nel commercio internazionale di prodotti alimentari e nell'etichettatura e nelle indicazioni degli alimenti.

La conformità al presente documento aiuta ad assicurare pari opportunità e pratiche eque nei rapporti business-to-business, nel commercio internazionale, nell'etichettatura e nelle indicazioni degli alimenti.

Nota Possono applicarsi informazioni, etichettatura o indicazioni degli alimenti a norma di legge o altre prescrizioni legali applicabili.

## 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento specifica le definizioni e i criteri tecnici da soddisfare affinché gli alimenti e gli ingredienti alimentari siano adatti a vegetariani (compresi ovo-latto-, ovo- e latte-vegetariani) o a vegani e nonchè per l'etichettatura e le indicazioni degli alimenti.

Esso si applica alla comunicazione business-to-business (B2B), al commercio degli alimenti e all'etichettatura e alle indicazioni degli alimenti. Le definizioni e i criteri tecnici si applicano solo dopo il raccolto/la raccolta.

Non si applica alla sicurezza umana, alla sicurezza ambientale, alle considerazioni socio-economiche (per esempio, commercio equo, benessere degli animali), alle credenze religiose e alle caratteristiche dei materiali di imballaggio.

## 2 RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente documento non contiene riferimenti normativi.

## 3 TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento, si applicano i termini e le definizioni seguenti.

Per l'utilizzo in ambito normativo l'ISO e l'IEC dispongono di banche dati terminologiche ai seguenti indirizzi:

- ISO Online browsing platform: disponibile all'indirizzo <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponibile all'indirizzo <http://www.electropedia.org/>

**3.1 animale:** Ogni essere appartenente alla classificazione tassonomica del regno Animalia, cioè tutti i vertebrati e tutti gli invertebrati multi-cellulari.

**3.2 supporto:** Sostanze utilizzate per disciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un *additivo alimentare* (punto 3.5) o un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altra sostanza addizionata a scopi nutrizionali o fisiologici a un *alimento* (punto 3.4) senza alterarne la funzione (e senza esercitare esse stesse un effetto tecnologico) al fine di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'utilizzo.

[FONTE: Regolamento UE 1333/2008]

**3.3 indicazione:** Ogni descrizione che indichi, suggerisca o implichi che un *alimento* (punto 3.4) ha caratteristiche particolari in relazione alle proprie origini, proprietà nutrizionali, natura, produzione, trasformazione, composizione od ogni altra qualità.

[FONTE: CODEX CXG 11979]