



Etichettatura degli alimenti novità in vista



Il Parlamento europeo e il Consiglio stanno lavorando alla nuova disciplina inerente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità degli alimenti. Nonostante l'iter sia ancora in fieri, il legislatore ribadisce la centralità di temi quali origine e presenza di allergeni

Lo scorso 6 luglio il Parlamento europeo ha approvato in seconda lettura il progetto di regolamento relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori che, come è noto, è destinato a rifondere e ad aggiornare in un unico testo normativo, uniformemente e simultaneamente efficace in tutti gli Stati membri dell'Ue, l'attuale disciplina su etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti, inclusa quella sull'etichettatura nutrizionale.

Informazioni nutrizionali

Sin dagli albori, il progetto di regolamento ha catturato l'attenzione degli operatori del settore essenzialmente per la neo introdotta

ta obbligatorietà di riportare in etichetta una dichiarazione nutrizionale che, allo stato attuale dell'iter del progetto normativo, riguarderà:

- contenuto energetico;
- grassi;
- grassi saturi;
- carboidrati;
- zuccheri;
- proteine;
- sale.

Come noto, in base all'attuale disciplina recepita in Italia con D.lvo 77/1993, l'etichettatura nutrizionale è, di regola, facoltativa, salvo il caso in cui in etichetta siano riportati claim nutrizionali o salutistici o si tratti di prodotto addizionato di vitamine e minerali ex reg. 1925/2006. Oltre alle sopra elencate indicazioni obbligatorie il contenuto della dichiarazione nutrizionale potrà essere integrato con la segnalazione della quantità di altri elementi quali:

- grassi trans;
- acidi grassi monoinsaturi;
- acidi grassi polinsaturi;
- poliooli;
- amido;
- fibre;
- i sali minerali e/o le vitamine presenti in quantità significativa.

Tra le novità si evidenzia l'esclusione del colesterolo tra i nutrienti che possono essere dichiarati in etichetta su base volontaria. Tale orientamento, a dire il vero, trova coerente riscontro nel reg. 1924/2006 che non contempla nessuna dichiarazione relativa all'assenza o al contenuto ridotto di colesterolo, nell'elenco tassativo dei claim nutrizionali ammissibili e relative condizioni di impiego.

Dall'obbligo di riportare la dichiarazione nutrizionale sono esentate alcune categorie di prodotti non trasformati o per i quali le informazioni non sono un fattore determinante per la scelta dei consumatori, ovvero:

Nutrition Facts

Serving Size 2 pieces (3g)
Servings 6
Calories 5

Total Fat	0g	0%
Sodium	0mg	0%
Total Carb.	2g	1%
Sugars	0g	
Sugar Alcohol	2g	
Protein	0g	

*Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000-calorie diet.
Not a significant source of other nutrients.

- ▶ i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- ▶ i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- ▶ le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
- ▶ le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
- ▶ il sale e i succedanei del sale;
- ▶ gli edulcoranti da tavola;
- ▶ i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
- ▶ le infusioni a base di erbe e di frutta, tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
- ▶ gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
- ▶ gli aromi;
- ▶ gli additivi alimentari;
- ▶ i coadiuvanti tecnologici;
- ▶ gli enzimi alimentari;
- ▶ la gelatina;
- ▶ i composti di gelificazione per marmellate;
- ▶ i lieviti;

- ▶ le gomme da masticare;
- ▶ gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;
- ▶ gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente il consumatore finale.

Origine

Come noto, allo stato attuale, l'obbligo di indicare l'origine in etichetta è previsto da singole disposizioni "verticali", di matrice comunitaria o nazionale, applicabili a specifici comparti (es. latte fresco, ortofrutta, carni bovine, carni di pollame, olio di oliva, miele, pesce, uova, passata di pomodoro), mentre per la generalità degli alimenti tale indicazione è obbligatoria nel solo caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore in merito, appunto, al Paese d'origine o al luogo di provenienza reale dell'alimento, in particolare se le informazioni o le immagini che accompagnano il prodotto o contenute nell'etichetta nel loro insieme possano evocare un'origine differente da quella effettiva.

In assenza di detti elementi, potenzialmente fuorvianti, l'indicazione è in pratica facoltativa a eccezione dei casi in cui non sia espressamente richiesta, come sopra segnalato, da una normativa verticale di settore. Il nuovo regolamento tende ad ampliare la rosa dei prodotti per cui l'indicazione dell'origine diverrà obbligatoria. Anche il settore lattiero-caseario risulta fortemente coinvolto e, infatti, nei prossimi anni la Commissione presenterà una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio per valutare l'opportunità di rendere obbligatoria l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza di svariati prodotti tra cui il latte e il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari.

In tali relazioni dovrà essere presa in considerazione l'esigenza del consumatore di essere informato, la fattibilità della fornitura dell'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza e un'analisi dei relativi costi e benefici, compreso l'impatto giuridico sul mercato interno e sugli scambi internazionali.



1911

UN SECOLO DI STORIA

Masetti
CARRELLI SENZA TEM

OFFICINA MASETTI
di Masetti Marco & C. s.a.
Via Vignolese, 1170 41126 San Damiano (Modena) Italia
Tel. +39 059 469112 Fax +39 059 46991
info@officinamasetti.it
www.officinamasetti.it



Visibilità

Di non trascurabile impatto, soprattutto nel caso di imballaggi di piccole dimensioni o etichette multilingue che necessitano pertanto di parecchio spazio per l'etichettatura, è inoltre la previsione di misure standard per i caratteri tipografici al fine di assicurare una chiara leggibilità. Le indicazioni obbligatorie di etichettatura dovranno essere stampate in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'allegato IV del regolamento, sia pari o superiore a 1,2 mm. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza minima della x della dimensione dei caratteri dovrà essere pari o superiore a 0,9 mm.

Allergeni

Maggiore visibilità anche alle indicazioni concernenti gli allergeni, che dovranno essere bene in evidenza nella lista degli ingredienti e indicate anche per i cibi non imballati, per esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense. A tal proposito si segnala che l'ambito di applicazione del nuovo regolamento si estende a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, comprese le forniture delle collettività – come ai sensi dell'attuale normativa – nonché a quelli forniti dalle collettività. In quest'ambito la questione allergeni assume notevole rilevanza anche alla luce dei molteplici episodi di allergie e intolleranze dovute proprio alla mancata segnalazione degli stessi sui menù o da parte del personale presente nei locali di somministrazione o anche attraverso altro materiale informativo esposto.

In particolare, l'indicazione di qualsiasi in-

grediente o coadiuvante o derivato da una sostanza o un prodotto che provochi allergie o intolleranze dovrà essere conforme ai seguenti requisiti:

- ➊ figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto allergizzante;
- ➋ la denominazione della sostanza o del prodotto allergizzante dovrà essere 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, l'indicazione include il termine "contiene" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto.

Inoltre, quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico allergene ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

I "simil"

Le sostanze alimentari imitate non devono generare confusione nel consumatore: gli alimenti prodotti con ingredienti "diversi", come i "simil-formaggi" a base di materie vegetali, devono essere facilmente identificabili.

Ciò premesso, il nuovo regolamento dispone che 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 rechi – oltre all'elenco degli ingredienti – una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa:

- ➊ in prossimità della denominazione del prodotto;
- ➋ in caratteri la cui parte mediana 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 regolamento.

Congelati, scongelati e ricongelati

Più attenzione anche allo stato fisico in cui si trova o si è trovato il prodotto. La nuova

normativa pone in capo agli operatori l'obbligo di segnalare sulla confezione la data di congelamento o del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, di carne non lavorata, pollame e pesce.

La data di congelamento o di primo congelamento è indicata nel modo seguente:

- a) è preceduta dall'espressione "congelato il...";
- b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:
 - ➊ dalla data stessa, oppure
 - ➋ 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.

Si segnala inoltre che se il prodotto è stato "ricongelato" la denominazione dell'alimento dovrà essere accompagnata da detta indicazione.

Inoltre, nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento sarà accompagnata dalla designazione "scongelato".

Tale obbligo non si applica:

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

Misure transitorie

In conclusione, si segnala che la bozza di regolamento, alla luce delle dirompenti innovazioni che è destinato ad apportare, prevede misure transitorie dagli ampi termini e la possibilità per gli operatori di smaltire le scorte di prodotti, etichette e imballi non conformi.

Il testo passerà ora al Consiglio Ue, e in seguito alla sua pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (presumibilmente verso la fine di quest'anno o al più tardi a inizio 2012), entrerà automaticamente in vigore negli Stati membri. Gli operatori del settore avranno tre anni per adattarsi alle nuove norme e altri due anni per applicare quelle sulla dichiarazione nutrizionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUTRITIONAL INFORMATION		
Per 100g	Per 100g	Per 100g
1236	295	2036
11.9g		486
29.7g		19.7g
2.3g		48.9g
14.3g		3.9g