

NUOVE REGOLE UE PER L'ETICHETTATURA

È ormai prossima la promulgazione del nuovo Regolamento comunitario sulle informazioni alimentari ai consumatori che cambierà alcune regole in materia di etichettatura. Il provvedimento, approvato il 6 luglio, accorpa diverse leggi che disciplinano lo stesso ambito, abrogandone alcune e modificandone altre, oltre a introdurre importanti novità.

Per comprendere meglio i contenuti del Regolamento e i cambiamenti che le aziende alimentari dovranno affrontare per osservarlo, abbiamo se-

guito l'intervento di Giuseppe De Giovanni (ex dirigente del Ministero dello Sviluppo Economico) durante la giornata di studio organizzata dall'Istituto Italiano Imballaggio l'11 ottobre a Milano.

Prendendo spunto dalla sua chiave di lettura, riassumiamo di seguito i punti più innovativi del provvedimento.

FINALITÀ

I principi di base del nuovo Regolamento sono comuni a tut-

te le norme UE che disciplinano gli alimenti: salvaguardare la salute e gli interessi dei consumatori, armonizzare la legislazione fra gli Stati membri, favorire la libera circolazione delle merci in territorio comunitario.

Con questa disposizione il legislatore comunitario vuole accorpare e aggiornare le regole di etichettatura inglobando le direttive in materia (tranne quella sul numero di lotto, che rimane in vigore), oltre al Regolamento 608/2004 sull'impiego di fitosteroli e fitostanoli. Rispetto allo strumento della direttiva, che dev'essere recepita nei singoli Stati membri con il rischio poi di dare luogo a disomogeneità tra uno Stato e l'altro, il Regolamento entra in vigore così com'è in tutti gli Stati lo stesso giorno.

Gli Stati membri, tuttavia, potrebbero avere la necessità d'introdurre ulteriori indicazioni obbligatorie per taluni prodotti alimentari per motivi che possono riguardare la protezione della salute pubblica dei consumatori, dei diritti di proprietà industriale e commerciale, delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni

d'origine controllata e repressione della concorrenza sleale e la prevenzione delle frodi. In tal caso occorre seguire una procedura di notifica comunitaria.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il Regolamento si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli somministrati da ristoranti, mense, ospedali, e ai prodotti destinati alla ristorazione. Il campo di applicazione si estende, dunque, alla somministrazione, ed è una grande novità. In questo ambito, tuttavia, il legislatore richiede solo che le informazioni obbligatorie siano fornite al consumatore su richiesta. Sarebbe infatti impensabile accompagnare, ad esempio, ogni piatto servito al ristorante con la relativa etichetta.

INDICAZIONI NON PIÙ OBBLIGATORIE

Tutte le indicazioni che gli Stati membri negli anni settanta ottennero di mantenere nella propria legislazione non



saranno più cogenti. In Italia sparirà perciò l'obbligo di indicare la sede dello stabilimento.

DATA DI SCADENZA

- Cade l'obbligo d'indicarla nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento.
- Viene cancellata la lista di prodotti esentati dall'obbligo di presentare la data di scadenza (come il gelato da pasticcino).

ORIGINE

- L'indicazione dell'origine (luogo di provenienza o dove il prodotto ha subito l'ultima trasformazione sostanziale) è obbligatoria solo se le informazioni che accompagnano l'alimento potrebbero far pensare che questo provenga da un Paese differente.

- Quando il Paese di origine è indicato volontariamente e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario, dev'essere indicata anche l'origine di tale ingrediente primario. Questo punto entrerà in applicazione solo quando la Commissione europea adotterà gli atti esecutivi, con i quali probabilmente verranno previste delle esenzioni (ad esempio, per prodotti come il cioccolato e il caffè, dove è evidente che l'ingrediente primario proviene da un Paese diverso da quello della trasformazione).

- L'indicazione dell'origine diventa obbligatoria a livello co-

munitario per le carni suine, ovine, caprine e di volatili (per quelle bovine lo era già). Nei prossimi due anni la Commissione esaminerà la possibilità di estendere l'obbligo ad altri prodotti quali: carni diverse da quelle armonizzate; latte e latte ingrediente dei prodotti lattiero caseari; alimenti non trasformati; prodotti mono-ingrediente; ingredienti che rappresentano più del 50% dell'alimento.

- Mediante notifiche gli Stati membri possono rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine dei prodotti a condizione che sia comprovato il nesso fra talune qualità del prodotto e la sua origine o provenienza.

DEFINIZIONI

Il Regolamento riporta numerose definizioni, fra le quali sono da mettere in evidenza le seguenti:

- Collettività: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.

- Luogo di provenienza: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "paese d'origine" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo

dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.

- Ingrediente primario: ingrediente di un alimento che rappresenta più del 50% di tale alimento o che è associato abitualmente alla denominazione di tale alimento dai consumatori e per il quale nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa.

RESPONSABILITÀ

- Il responsabile della fornitura delle informazioni in materia di etichettatura è il soggetto che figura in etichetta, anche se non è produttore o confezionatore. Il soggetto responsabile deve garantire la presenza e l'esattezza delle indicazioni, tenendo conto sia delle disposizioni comunitarie, sia di quelle nazionali.

- Nel caso dei prodotti venduti sfusi, il fabbricante e l'importatore, devono trasmettere al venditore tutte le informazioni obbligatorie (ad esempio, segnalando la presenza di allergeni), in modo che questi, ove richiesto, possa fornirle al consumatore finale.

- Gli operatori che forniscono prodotti ad altri operatori sono tenuti a fornire informazioni sufficienti che consentano loro di rispettare le disposizioni applicabili ai prodotti finiti destinati al consumatore ed alle collettività.

QUALIFICA PROFESSIONALE

Basta il nome e l'indirizzo del responsabile. Meglio abbandonare l'abitudine tutta italiana di riportare le diciture "prodotto e confezionato da...", "prodotto per conto di...",



ecc., che non venivano richieste dalla legge nemmeno prima e, se l'operatore le riporta in situazioni diverse, può incorrere in sanzioni per dichiarazioni false.

INDICAZIONI VOLONTARIE

"L'esperienza dimostra che spesso i dati forniti volontariamente sugli alimenti nuocciono alla chiarezza delle informazioni che devono essere fornite obbligatoriamente - si legge in uno dei molti (quasi 60) considerando del Regolamento -. È quindi opportuno stabilire criteri che aiutino gli operatori del settore alimentare e le autorità incaricate di far applicare la legislazione a trovare un equilibrio tra informazioni obbligatorie e informazioni facoltative sugli alimenti". Tali

criteri saranno determinati dalla Commissione nei prossimi due anni.

In ogni caso, le informazioni fornite su base volontaria non devono indurre in errore il consumatore né essere poco chiare e, "se del caso", devono basarsi su dati scientifici pertinenti. Questi requisiti verranno ulteriormente specificati attraverso atti esecutivi della Commissione per le informazioni volontarie relative a: 1) presenza eventuale e non intenzionale nei prodotti alimentari di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza; 2) idoneità di un alimento per vegetariani o vegani; 3) assunzioni di riferimento per un gruppo o gruppi specifici di popolazione oltre alle assunzioni di vitamine e minerali previste dal Regolamento.

INGREDIENTI SOSTITUTIVI

Nel caso di prodotti alimentari in cui un ingrediente, che i consumatori presumono sia normalmente presente, sia stato sostituito con un ingrediente diverso (ad esempio, bevanda all'arancia senza succo d'arancia, ma contenente solo acqua, zucchero, aromi e coloranti) bisogna indicare l'ingrediente sostitutivo (tornando all'esempio: "aroma arancia") in prossimità della denominazione di vendita e in caratteri la cui parte mediana sia almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione, e comunque non inferiore a 1,2 mm.

PRODOTTI A BASE DI CARNE O PESCE

- Se contengono proteine aggiunte (incluse quelle idrolizzate) di diversa origine animale, nella denominazione dell'alimento dev'essere indicata la presenza di tali proteine e la loro origine.

- Se sono sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette o porzioni, bisogna indicare, nella denominazione di vendita, la presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito.

- Se possono sembrare costituiti da un unico pezzo, mentre in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti, devono recare l'indicazione "carne ricomposta" o "pesce ricomposto".

- Le carni macinate devono rispettare criteri di composizione (contenuto di grassi e rapporto tra collagene e proteine) fissati per ciascuna tipologia ("carni macinate magre", "carni macinate di puro manzo", "carni macinate contenenti carne di maiale" e "carni macinate di altre specie"). Gli Stati membri possono però autorizzare l'immissione sul mercato nazionale di carni macinate non conformi a questi criteri fissati purché contrassegnate con un marchio nazionale.

- La carne e il pesce surgelati dovranno indicare la data della prima surgelazione o del congelamento precisando giorno, mese e anno.

- Budelli di salsiccia: se non sono commestibili, bisogna specificarlo in etichetta.

VENDITA A DISTANZA

Nell'era di Internet e dell'e-commerce era naturale che il legislatore comunitario mettesse qualche paletto in più sulle vendite a distanza, imponendo di rendere disponibili tutte le informazioni obbligatorie (salvo la data di scadenza) anche prima che sia effettuato l'acquisto.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI OBBLIGATORIE

- Diventa obbligatorio per tutti gli alimenti (a eccezione di quelli elencati nell'allegato V, fra cui i prodotti, gelatina, aceto, aromi, gomme da masticare) indicare il valore energetico, la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

- Su base volontaria il valore energetico, oltre che nella tabella, può figurare nel campo visivo principale, da solo o insieme agli altri nutrienti.

- Scompare l'obbligo di menzionare i nutrienti secondo un ordine stabilito per legge.

ACIDI GRASSI TRANS

Entro tre anni dall'entrata in vigore del Regolamento, la Commissione europea redigerà un rapporto sulla possibile presenza obbligatoria degli acidi grassi trans nella tabella nutrizionale. Il rapporto sarà seguito da una proposta legislativa. Per ora non è possibile fare alcun riferimento agli aci-

di grassi trans in etichetta, neppure di carattere volontario.

CONFEZIONI PICCOLE

Se la superficie totale dell'imballaggio è inferiore a 25 cm²



si può omettere l'etichetta nutrizionale. Se non supera i 10 cm² si può omettere anche l'elenco degli ingredienti.

Vanno, comunque, sempre indicati la denominazione di vendita, gli allergeni, la quantità netta e il TMC.

ALLERGENI

L'elenco degli allergeni (riportato nell'allegato II) è rimasto invariato. Rispetto alla precedente normativa il nuovo Regolamento introduce l'obbligo di evidenziare il nome dell'allergene, ad esempio attraverso un carattere distinto dagli

altri ingredienti per dimensioni, stile o colore di sfondo.

OLI E GRASSI

- Per le miscele scatta l'obbligo di indicare le materie prime dalle quali sono estratti gli oli che le compongono (soia, arachide, mais, girasole, ecc.). Da ricordare che gli oli d'oliva non possono far parte delle miscele.
- Gli oli idrogenati vanno indicati con l'espressione "totalmente" o "parzialmente idrogenato", a seconda dei casi, mentre la precedente norma-

tiva non faceva questa distinzione e imponeva la dicitura "idrogenato" in tutti i casi di idrogenazione.

PREIMBALLAGGI MULTIPLI

Per i prodotti imballati in confezioni "multipack" la data di scadenza va indicata su ogni singola monoporzione.

ASPARTAME

Se viene indicato nell'elenco degli ingredienti come "edulco-

ranti: E 951" non basta più la dicitura "contiene una fonte di fenilalanina", ma occorre precisare "contiene aspartame (fonte di fenilalanina)". Se invece figura nell'elenco degli ingredienti già con il nome "aspartame" è sufficiente la dicitura "contiene una fonte di fenilalanina".

APPLICAZIONE

La data di applicazione decorre a partire da 3 anni dalla data di pubblicazione del regolamento (che avverrà molto probabilmente tra no-

vembre e dicembre) e 5 anni per l'etichettatura nutrizionale.

In Italia il decreto legislativo 109 del 1992 sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, verrà abrogato nelle parti che si sovrappongono al nuovo Regolamento, mentre verranno mantenute quelle che non entrano in contrasto. Un altro intervento importante a livello nazionale riguarderà le sanzioni pecuniarie, per le quali si prospetta un inasprimento.

Rossella Contato

GMC

1910

100 anni

un'idea, un gusto

UN AROMA



SINCERT



CISQ

G. MARIANI & C. S.P.A.
AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO SECONDO UNI EN ISO 9001:2008

25060 CELLATICA (BS) Italy - Via Badia, 20
Tel. 030316112 (r.a.) - Fax 0302410691
www.gmariani.it - gmariani@gmariani.it

