

[ UNIONE EUROPEA ] Il nuovo regolamento è in Gazzetta. Da 3 a 5 anni per l'applicazione in Italia

# Etichette più informate, ma lontane

[ DI ALESSANDRO COLTELLI ] La novità più rilevante per l'Italia

**P**iù informazioni in etichetta con il nuovo regolamento approvato e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Ue che entrerà in vigore il 12 dicembre 2011. Arriva l'obbligo di indicare informazioni nutrizionali e di impatto sulla salute fino alla presenza di allergeni. Ma le nuove regole dovranno essere applicate al massimo entro tre anni, che diventeranno cinque per le informazioni nutrizionali. In Italia le disposizioni del nuovo regolamento dovranno infatti integrare la normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, che ha come punto di riferimento il Decreto legislativo 109/92 più volte modificato. E visto che la regolamentazione comunitaria concede tre anni di tempo o addirittura cinque per aggiornarsi, si approfitterà di questa moratoria di fatto, per compenetrare in modo armonico le varie esigenze degli operatori della filiera e dei consumatori.

è la tabella nutrizionale con l'indicazione di sette elementi

I tre e i cinque anni di tempo concessi dal regolamento per attuare le nuove norme, sono stati fissati per tener conto del tempo necessario a superare le non poche difficoltà di carattere operativo da affrontare per modificare le etichette dei prodotti.

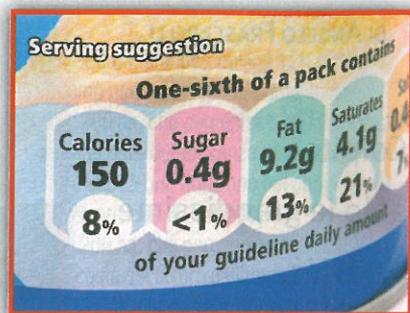
Le novità di cui ridonda il regolamento sono numerose, ma in alcuni casi si tratta anche di dare sistematicità e chiarezza alle indicazioni che oggi in parte già si trovano in etichetta, oltre che aggiungere di nuove.

**Tabella nutrizionale** - La novità più rilevante per l'Italia è costituita senza dubbio dal fatto che gli alimenti confezionati dovranno riportare la tabella nutrizionale con l'indicazione

di sette elementi e cioè valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale, riferiti a 100 g o 100 ml di prodotto, che potrà essere affiancata da dati riferiti ad una porzione. Si possono utilizzare altri schemi solo se di facile comprensione come i semafori attualmente molto utilizzati nel Regno Unito.

**Origine** - Anche l'obbligo di indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza per la carne suina, ovina, caprina e il pollame rappresenta un modo organico di gestire tutto il settore delle carni visto che tale obbligo è in vigore da oltre un decennio per la carne bovina a livello europeo e per la carne di pollame a livello italiano. L'obbligo entrerà in vigore al massimo entro due anni ma entro cinque per valutare l'eventualità di estenderlo a:

- a) latte e prodotti non trasformati mono-ingrediente;
- b) ingredienti come il latte



nei prodotti lattiero-caseari, la carne nella preparazione di altri cibi o altri quando rappresentano più del 50% dell'alimento.

**Campo visivo** - Le diciture obbligatorie, le indicazioni nutrizionali e quelle sull'origine dovranno essere nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

**Allergizzanti** - Confermata la maggiore attenzione verso le persone che soffrono di allergie per determinate sostanze alimentari: le sostanze allergizzanti dovranno essere evidenziate in grassetto o in colore.

**Grassi, zuccheri** - E per le informazioni dietetiche si potrà utilizzare il semaforo con i vari colori per indicare i cibi contengono troppi grassi o troppi zuccheri. ■

## [ ALTRE NOVITÀ ] Dai surgelati agli oli

**F**ra le altre novità che renderanno sempre più trasparente l'etichetta dei prodotti alimentari citiamo le seguenti:

- alimento congelato o surgelato venduto scongelato: deve riportare la parola "scongelato";
- la carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca proposti in fetta o filetto, ma composti da diversi pezzetti uniti con additivi o enzimi: specificare che il prodotto è ottenuto dalla combinazione di più pezzi (per esempio: carne separata meccanicamente);
- salumi insaccati: indicare se l'involucro non è commestibile;
- la scritta "oli e grassi vegetali" dev'essere completata con

l'indicazione del tipo di oli o grassi utilizzato (es. soia, palma, arachide). Nelle miscele è ammessa la dicitura "in proporzione variabile";

- carne, preparazioni a base di carne e prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati: indicare il giorno, il mese e l'anno della surgelazione o del congelamento.

Quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm<sup>2</sup> sono sufficienti le notizie essenziali: denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro ...") o data di scadenza ("da consumarsi entro ..."). L'elenco degli ingredienti può essere indicato anche con altre modalità (ad es. negli stand di vendita) e dev'essere disponibile su richiesta del consumatore. ■ G.F.