

LEGGI & NORME

La nuova regolamentazione Ue sull'etichettatura degli alimenti

Lo scorso 18 gennaio si è svolto ad Alessandria un seminario sulla nuova regolamentazione Ue per l'etichettatura degli alimenti organizzato dal Dipartimento di giurisprudenza e scienze politiche dell'Università del Piemonte Orientale. Questo evento formativo è stato anche l'occasione per la presentazione della 3ª edizione del corso, che si svolgerà

da aprile a giugno 2012 ad Alessandria.

Di seguito riportiamo un

estratto degli interventi relativi all'etichettatura degli alimenti.

Il regolamento 1169/2011

Il dott. **Giuseppe De Giovanni** ha proposto una lunga e articolata presentazione delle novità contenute nel "Nuovo regolamento 1169/2011 del 25 otto-

bre 2011 sulla fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore: presupposti, novità e aspetti problematici", entrato in vigore il 13 dicembre 2011.

Questo regolamento fornisce un accorpamento e un aggiornamento delle regole di etichettatura attraverso la fusione delle direttive CEE in materia di etichettatura nutrizionale e successive modifiche, nonché dell'impiego di fitosteroli e fitostanoli e relativi esteri. Manca ogni riferimento alla direttiva "lotto" che è una direttiva a se stante e obbligatoria per tutti i prodotti, riformulata recentemente. Le novità effettive sono: la scomparsa dalle indicazioni obbligatorie della sede dello stabili-

mento, richiesta a suo tempo dall'Italia; la sostituzione dell'ente di stato per il burro, in luogo del responsabile commerciale e la sua sede, voluta dalla Danimarca; la data obbligatoria anche per i gelati monodose, le bevande analcoliche e prodotti analoghi in contenitori di capacità superiori ai 5 L; le modalità per l'indicazione dell'origine; il campo di applicazione esteso anche alla somministrazione degli alimenti; una diversa impostazione dell'etichetta nutrizionale. Importante è la lista delle definizioni riportate in un unico articolo, compresa quella di collettività, di luogo di provenienza e d'ingrediente primario. Quest'ultimo è da intendersi come quell'ingrediente di un alimento che rappresenti più del 50% dell'alimento stesso e che il consumatore associa abitualmente alla denominazione di tale alimento. Un punto importante definito è il responsabile, che



è il soggetto figurante in etichetta del quale devono essere riportati solo il nome, o la ragione sociale, e l'indirizzo. Gli atti esecutivi che saranno determinati dalla Commissione nei prossimi due anni, dovranno interessare il problema delle tracce, l'idoneità degli alimenti per i vegetariani e le assunzioni di riferimento per target di popolazione, oltre alle assunzioni di vitamine e minerali previste dal regolamento.

Informazioni in etichetta

In questo regolamento sono riportate le caratteristiche che devono avere le informazioni riportate in etichetta: devono essere visibili, chiaramente leggibili, indelebili e facilmente comprensibili per il consumatore, ma non sono state fornite le spiegazioni per gli operatori al fine di favorire un corretto adempimento. È stato stabilito che il carattere minimo per le informazioni obbligatorie può essere di 1,2 mm (0,9 mm per superfici inferiori a 80 cm²) ed è stato consigliato di creare graficamente l'imballaggio in modo da ottenere una buona coerenza dei diversi elementi visivi. L'etichetta, dovendo informare il consumatore, deve aiutarlo nelle scelte e non ingannarlo; pertanto anche

il posizionamento è molto importante: per quanto non esista un posizionamento ideale, né una sua definizione, sono comunque da evitare le pieghe delle confezioni le zone di deformazione delle confezioni e quelle non direttamente accessibili. È indispensabile utilizzare una terminologia facilmente comprensibile e il consumatore ha bisogno di termini di riferimento e di essere aiutato a capire le informazioni nutrizionali. I prodotti devono essere etichettati nella lingua del Paese dove sono venduti. La denominazione di vendita comprende anche alcune indicazioni legali obbligatorie, raccolte nell'allegato III che devono rispettare le regole del Paese nel quale il prodotto è venduto.

L'etichetta deve anche recare, oltre all'elenco degli ingredienti, una chiara indicazione in prossimità della denominazione di vendita e con caratteri la cui parte mediana sia almeno il 75% di quella utilizzata per la denominazione e, comunque, non inferiore a 1,2 mm del componente o ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa. I prodotti a base di carne e di pesce ai quali siano state aggiunte proteine di diversa origine animale, devono riportare nella denominazione di vendita l'indica-

zione della presenza di tali proteine e della loro origine. Dietro richiesta del Parlamento, i prodotti e le preparazioni a base di carne o di pesce che sembrano un pezzo unico, ma che in realtà sono assemblati grazie ad altri ingredienti, devono riportare la dicitura "carne ricomposta" o "pesce ricomposto". Gli ingredienti sono stati definiti nell'articolo 2 e l'elenco di quelli composti non è obbligatorio se è presente in una quantità inferiore al 2% o se è esso stesso un prodotto alimentare, per il quale l'elenco degli ingredienti non sia richiesto dalle disposizioni dell'Unione: se

to riguarda le informazioni nutrizionali non ci sono grandi cambiamenti rispetto alla situazione attuale. Le proteine sono state spostate all'ultimo posto dell'elenco; entrano gli acidi grassi *trans*, ma bisogna aspettare le ulteriori disposizioni contenute nella decisione della Commissione; oltre che nella tabella nutrizionale, il valore energetico può figurare nel campo visivo principale; vanno comunque indicati la denominazione di vendita, gli allergeni, la quantità netta e il TMC (termine minimo di conservazione) anche sugli imballaggi con una superficie in-



contiene invece un potenziale allergene è obbligatoria anche se presente in quantità minima. Un capitolo nuovo della regolamentazione comunitaria riguarda le vendite a distanza. Per quan-

feriore a 25 cm². L'allegato V del regolamento contiene l'elenco dei prodotti esentati dall'obbligo delle informazioni nutrizionali. Ci sono dei casi in cui la terminologia utilizzata non è particolarmente in-

formativa per il consumatore, pertanto bisogna aggiungere alla parola utilizzata il riferimento all'allergene (per esempio, lecitina da soia o da uova; malto-destrosio da frumento). Per quanto riguarda gli oli e i grassi, rimane l'attuale situazione di esposizione, cioè la dicitura "olio vegetale"; la novità è che gli oli e i grassi devono essere accompagnati dall'elenco delle materie prime dalle quali sono estratte (anche senza percentuale). È stata prevista la possibilità di utilizzare l'espressione "totalmente o parzialmente idrogenato": di quest'ultima bisognerebbe prevedere la precisione della percentuale. Sostanzialmente, tra il TMC e la data di scadenza non cambia nulla. Per i preimballaggi multipli è richiesta l'indicazione della data di scadenza su ogni singola porzione preconfezionata, mentre sull'imballaggio esterno devono figurare la denominazione di vendita, la data, le modalità di conservazione e il responsabile commerciale, oltre alla dicitura del lotto, obbligatoria dalla direttiva omonima. Il concetto di preincarto (per quanto riguarda i prodotti venduti sfusi, su richiesta del consumatore o prodotti che vengono acquistati senza l'assistenza di un addetto del punto vendita, cioè da banco), sostanzial-

mente rimane inalterato anche se non figura nel regolamento (vedi art. 44 del regolamento). Per i prodotti congelati è prescritta la data di congelamento o di primo congelamento, oltre la data di TMC. La dicitura del TMC e della data di scadenza viene rimossa dall'elenco delle indicazioni che devono figurare nello stesso campo visivo dove devono comparire quindi la denominazione di vendita e le diciture che l'accompagnano nonché la quantità netta e il titolo alcolometrico, per le bevande. L'esenzione dall'obbligo riguarda essenzialmente gli ingredienti del D.L. N. 109/92 (art. 19 par. 1). Le bevande contenenti alcool in misura superiore all'1,2% in vol. possono non riportare l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale, a meno che non risultino obbligatorie in base a specifiche disposizioni comunitarie. Sostanzialmente non vi sono cambiamenti sulla quantità netta, ma è importante notare che nel regolamento è riportato che la quantità dev'essere riportata in L, o cL o mL, se il prodotto è liquido e, in tutti gli altri casi, in kg, g o mg, anche i prodotti viscosi e i gelati. I simboli devono essere riportati in lettere minuscole tranne che per la L di litro. La quantità nominale riguarda i prodot-

ti a gamma costante prevista solo per vini e bevande spiritose. Altra novità riguarda l'aspartame, sale di aspartame-acesulfame: attualmente nell'elenco degli ingredienti possono essere indicati con il solo numero CEE (E951) preceduto dal nome della funzione (edulcoranti) e dalla dicitura "contiene una fonte di fenilalanina" che non è più sufficiente; con questo regolamento è richiesta una maggiore precisione e dev'essere riportato il nome aspartame, seguito da "una fonte di fenilalanina".

Applicazione ed eccezioni

Gli stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali relative a materie armonizzate dal regolamento, salvo nel caso siano autorizzate dall'Ue. In questo caso gli stati membri devono garantire la libera circolazione delle merci conformi alle disposizioni del regolamento: non possono vietare, ostacolare o limitarne la vendita. Per l'applicazione definitiva bisogna aspettare i regolamenti di delega della Commissione e quelli di attuazione di alcuni principi oltre al decreto legislativo nazionale dove saranno contenute una modifica sostanziale del D.L. 109, un arti-

colo con le modalità di indicazioni del lotto e la revisione dell'art. 16 in base all'art. 44 del regolamento. Sono anche da decidere due aspetti importanti: quello di sanzioni più rigorose (sono state proposte le stesse sanzioni che figurano nelle norme dell'antitrust) e quello dei controlli.

L'origine degli alimenti

Il prof. **Giuseppe Coscia** ha presentato una relazione su "L'indicazione dell'origine o della provenienza nell'etichettatura degli alimenti".

L'Ue era ideologicamente contraria a inserire nell'etichettatura informazioni obbligatorie sull'origine o sulla provenienza per non dare rilievo alle impostazioni nazionalistiche, in contrasto con la libera circolazione delle merci. Contro questa impostazione si sono schierati soprattutto i Paesi mediterranei, Italia in testa, a difesa delle eccellenze produttive. L'Italia ha promulgato diverse leggi interne che obbligano a indicare il luogo d'origine o di provenienza (l'ultima è la legge n. 4 del 03/02/2011). Tuttavia, questi provvedimenti nazionali sono inefficaci se non sono adottati secondo i termini della procedura di notifica ai sensi della dir. CE 98/34. La posizione dell'Unione

si è progressivamente ammorbidita a seconda di situazioni contingenti (vedi l'encefalopatia spongiforme bovina). Il considerando 32 del regolamento 1169/11 fornisce l'elenco esemplificativo dei prodotti per i quali l'Ue ha disposto con provvedimenti di tipo verticale l'obbligatorietà dell'indicazione dell'origine.

La tutela delle eccellenze locali è stata poi perseguita con l'introduzione dei regolamenti sulla tutela delle denominazioni d'ori-

gine, in primo luogo con il regolamento 510/2006. Quest'indicazione è ritenuta a livello comunitario in qualche modo marginale; le false indicazioni d'origine o di provenienza sono vietate di per sé e sanzionate da altre disposizioni. Il relatore ha confrontato i testi delle regole che vietano d'indurre in errore l'acquirente per quanto riguarda le indicazioni volontarie: l'art. 2.1 della direttiva 13/2000 e l'art. 7.1, lett. a) del reg. 1169/11. Il primo riporta "L'etichetta-

tura e le relative modalità di realizzazione non devono essere tali da indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza"; il secondo, invece, "Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare sulle caratteristiche dell'alimento e il Paese d'origine (unità politica) o il luogo di provenienza (di solito non si identifica con tutto il Paese)". La definizione d'origine è essenzialmente quella doganale (art. da 23 a 26 del reg. CEE n. 2913/92) che

dà rilievo all'attività industriale, tranne per i prodotti agricoli, di trasformazione (art. 2.3 del nuovo regolamento). Il luogo di provenienza è definito, in modo ambiguo, all'art. 2.1 lett. g): qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il Paese d'origine; comunque è precisato che il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del Paese d'origine



SENSIENT®



VOLETE MANTENERE NATURALE IL COLORE NEI VOSTRI PRODOTTI?

Il supporto applicativo di IMCD, insieme ai prodotti Sensient, può aiutarvi

IMCD Food & Nutrition è uno dei più importanti distributori di colori naturali per l'industria alimentare. Ecco perché Sensient, leader in questo settore, ha scelto IMCD per la distribuzione del suo vasto portafoglio di colori naturali.

Grazie alla sua competenza tecnica e commerciale, IMCD collabora con fornitori e clienti per lo sviluppo del loro business. Chiamaci per saperne di più.



IMCD

IMCD Italia SpA - Tel. (+39) 02.55709.351 - Email info.food@imcd.it - www.imcdgroup.com

Value through expertise



o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi di questo regolamento.

Un'osservazione importante è che l'indicazione del made in Italy possa essere apposta in etichetta soltanto se il prodotto è interamente ottenuto qui o se qui si sia verificata l'ultima trasformazione sostanziale rilevante. L'obbligo d'indicare la provenienza vale soltanto per i prodotti tipici e può distinguere un prodotto da eventuali copie. Le novità di questo regolamento sono tutte subordinate a ulteriori atti d'attuazione o comunque a valu-

tazioni d'impatto e riguardano l'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza delle carni relative ai codici della nomenclatura combinata, elencati nell'allegato XI; dell'ingrediente primario di un prodotto la cui origine o provenienza è indicata ed è diversa da quella del suo componente; di altre carni, del latte anche se usato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari, degli elementi non trasformati, dei prodotti a base di un unico ingrediente e degli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.

è riportato "Per evitare la frammentazione delle norme relative alla responsabilità degli operatori nel settore alimentare in relazione alle informazioni sugli alimenti è opportuno chiarire la responsabilità di tali operatori in questo ambito". Tale chiarimento dovrebbe essere conforme agli obblighi nei confronti del consumatore di cui all'art. 17 del reg. CE 178/2002. L'articolo 8 può essere suddiviso in 2 parti: la prima dal comma 1 al comma 4 e la seconda con i commi successivi. Nella prima parte si tenta di porre rimedio: si può desumere che il produttore o il committente rispondono *in primis* delle violazioni al reg. 1169/11 UE; che la GDO ha il divieto di commercializzazione di prodotti che presentino vizi estrinseci (per esempio l'omessa indicazione di elementi obbligatori o la manifesta erroneità/ingannevolezza delle indicazioni dell'etichetta); se un prodotto viene riconfezionato, il riconfezionatore risponde di eventuali errori di etichettatura. Ma nel comma 5 le cose si complicano ulteriormente: bisogna ritornare alla seconda parte del considerando n. 21 stesso dove si fa riferimento all'art. 17 del reg. CE 178/2002. Un altro problema è sul piano sanzionatorio: per tre anni

è ancora in vigore quanto previsto dal D.L. 109/92, ma se dopo tale periodo il legislatore italiano non adegua il nostro ordinamento al mutato scenario dell'UE potrebbe risultare ambiguo quale sia la norma da applicare. Un altro aspetto problematico è la base giuridica e la competenza giurisdizionale (lettera e) dell'art. 22bis della legge 689/81). Questo nuovo regolamento contiene tre considerando relativi alla nozione d'impatto sanitario dell'etichettatura: il n. 1 nel quale è riportato che l'Unione deve contribuire ad assicurare un livello elevato di protezione dei consumatori; il n. 2 per il quale la libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini; il n. 3 che specifica che, per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano. Quindi l'etichettatura è anche tutela della salute. Ultimo problema accennato è il rapporto tra il reg. UE 1169/2011 e la dir. 2005/29 (codice del consumo sulla pubblicità).

La responsabilità degli operatori

Successivamente l'avv. **Vito Rubino** ha trattato il tema de "La nuova disciplina della responsabilità del produttore alla luce dell'art. 8 del regolamento sulle informazioni ai consumatori in materia di etichettatura degli alimenti". Questa è una delle grandi novità del reg. UE 1169/2011 in quanto la dir. 2000/13 CE non contiene una normativa specifica. Nel settore dell'etichettatura degli alimenti, anche a causa della specificità della disciplina, la

norma è stata declinata in modo specifico e crea alcuni problemi interpretativi ai profili sanzionatori amministrativi e con riferimento alla responsabilità civilistica nei rapporti B2B e B2C. La direttiva 2000/13 CE non prevede alcuna specifica disposizione riguardo alla ripartizione delle responsabilità fra operatori del settore alimentare nella filiera. La nuova norma interviene nel criterio di ripartizione delle responsabilità; nel considerando n. 21

Allergeni e intolleranze alimentari

La prof.ssa **Patrizia Restani** ha approfondito le novità relative a "La disciplina degli allergeni e delle intolleranze alimentari nel nuovo quadro normativo".

Le precedenti direttive europee sugli allergeni che hanno portato a una nuova legislazione sono la dir. 2000/13 CE, che modifica la disciplina dell'etichetta-

tura degli allergeni, la dir. 2003/89/EC, che elenca i principali allergeni ai quali si applica la legge, la dir. 2006/142/EC, che estende l'elenco degli allergeni e il reg. CE n. 479/2008 relativo al mercato vitivinicolo. I regolamenti europei sono stati recepiti in Italia con il DL n. 114/2006 che include la prima lista degli aller-

geni, il DL n. 178/2007 che integra la lista e la legge n. 88 del 07/07/2009 che recepisce il regolamento comunitario del 2008. Nel nuovo regolamento non ci sono grandi novità: la preoccupazione del legislatore e della comunità scientifica è dovuta alla gravità della reazione che possono avere gli allergici. È quindi importante che i consumatori siano in grado di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza. Una delle piccole differenze ri-

spetto alle leggi precedenti è l'ampliamento alla normativa allergeni anche a settori diversi dall'industria alimentare e il coinvolgimento della ristorazione collettiva. Resta, comunque, il problema indefinito delle tracce; senza limiti di legge si mantiene la situazione d'incertezza per le aziende e per i consumatori. Nessuno impone un limite e la comunità scientifica deve fare la sua parte a fornire delle soglie analitiche per cercare di evita-



BÖCKER
Lo specialista delle paste acide

paste acide di:
frumento
germe di frumento
segale
segale e frumento
farro
riso (anche gluten free)
riso e quinoa (anche gluten free)
grano duro
avena

nuove paste acide di:
germogli di frumento
germogli di farro
patata
(disponibili anche in versione bio)

Naturale
scelta di **Benessere**

ABS FOOD

Distribuito in esclusiva da ABS Food Srl
Via Spagna, 22 - Peraga di Vigonza (PD) - tel. +39 049 8936851
info@absfood.com - www.absfood.com

NON OGM
ONLY NATURAL

ID
www.id.com

SGS

EUROPEAN UNION

OC 451000
CERTIFICAZIONE BIODINAMICA

re le dichiarazioni volontarie che tutelino le aziende, ma non servano a tutelare la salute del consumatore allergico.

Punti fermi dell'etichettatura degli allergeni sono che tutti gli ingredienti allergenici devono essere dichiarati in modo comprensibile, magari utilizzando ulteriori accorgimenti grafici (vedi art. 21) e comunque specificando l'alimento allergenico da cui sono derivati (per esempio, latte, uovo, soia). L'art. 43 prevede indicazioni volontarie delle assunzioni di riferimento per specifici gruppi di popolazione. L'allegato II riporta le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze esone-

rate dall'essere indicate in etichetta: al punto 4.b) si trova la gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Tutto è iniziato dalla richiesta all'EFSA, da parte di un birrifico, circa l'esonero dall'obbligo di riportare in etichetta l'eventuale presenza in tracce della colla di pesce: l'Agenzia ha dato parere positivo per la birra e lo ha allargato, senza basi scientifiche, anche al vino. Gli allergeni utilizzati in enologia possono essere le proteine (caseinati e albume o ovoalbumina, normalmente eliminati con la filtrazione) utilizzate come chiarificanti o come additivi antibatterici (lisozima).

A giugno di quest'anno scade l'ultima proroga alla dir. 2003/89/CE del Parlamento e del Consiglio europeo del 10 novembre 2003 che impone alle bevande alcoliche di riportare in etichetta la presenza di allergeni e quindi, a parte la colla di pesce che risulta esonerata, dovranno essere riportate in etichetta queste altre proteine se utilizzate in vinificazione. Negli anni scorsi è stato condotto uno studio sull'impatto sul consumatore della presenza in etichetta di pittogrammi raffiguranti un pesce e un uovo: nella maggior parte delle risposte il pesce è stato considerato l'abbinamento ideale per quel

tipo di vino; gli altri consumatori si sono allarmati per la presenza di pesce e uova nel vino. L'etichettatura riportante i chiarificanti da latte e uova è davvero necessaria? Gli adulti allergici all'uovo e al latte sono pochissimi e senza reazioni severe; nessuna reazione al vino è stata documentata nella letteratura scientifica e i dati analitici indicano solo rari casi di positività. Per avere l'esonero totale, l'OIV ha coordinato un gruppo di lavoro per la preparazione di due dossier su caseinati e albume d'uovo presentati all'EFSA nel febbraio 2011 (che ha risposto negativamente a causa della mancanza di studi clinici) e sono stati sviluppati due metodi *ad hoc* per consentire il controllo delle produzioni. Uno studio su vini trattati con caseinati e con albume d'uovo ha dimostrato che tutti i campioni analizzati non contenevano residui superiori a 1 ppm di caseina (Elisa test) e a 0,10 ppm di albume d'uovo (Elisa test). È stato messo a punto anche un metodo Immunoblotting con limiti di rilevazione di 1 ppm per i caseinati e di 0.661 ppm per le proteine dell'albume. Non è stato effettuato nessuno studio clinico per lo scarso numero di adulti allergici disponibili.

Simonetta Musso

