

nuove etichette, l'europa coinvolge anche catering e collettività

di Umberto Marchi

Entra in vigore, il prossimo 13 dicembre, il Regolamento europeo 1169/11 sulle etichettature dei prodotti alimentari, che -novità- riguarda anche gli operatori del catering. Anche i prodotti forniti "alle" e "dalle" comunità rientrano appieno nelle nuove prescrizioni di legge. Non ci si può più sottrarre.

sia per quelli venduti online. Entrato in vigore il 13 dicembre 2011, il Regolamento è stato poi applicato per fasi successive.

Decisivo il prossimo 13 dicembre

Un passaggio decisivo sarà quello del prossimo, e ormai imminente, 13 dicembre. A partire da quella data, infatti, sarà obbligatorio applicare il Regolamento: se non una "rivoluzione", quello che si profila all'orizzonte è un cambiamento sostanziale per tutti gli operatori del settore alimentare, ma soprattutto per gli specialisti del catering. Questo perché, come prevede esplicitamente il Regolamento 1169/11, d'ora in poi non solo le industrie alimentari, ma anche le "collettività", ovvero tutti i luo-

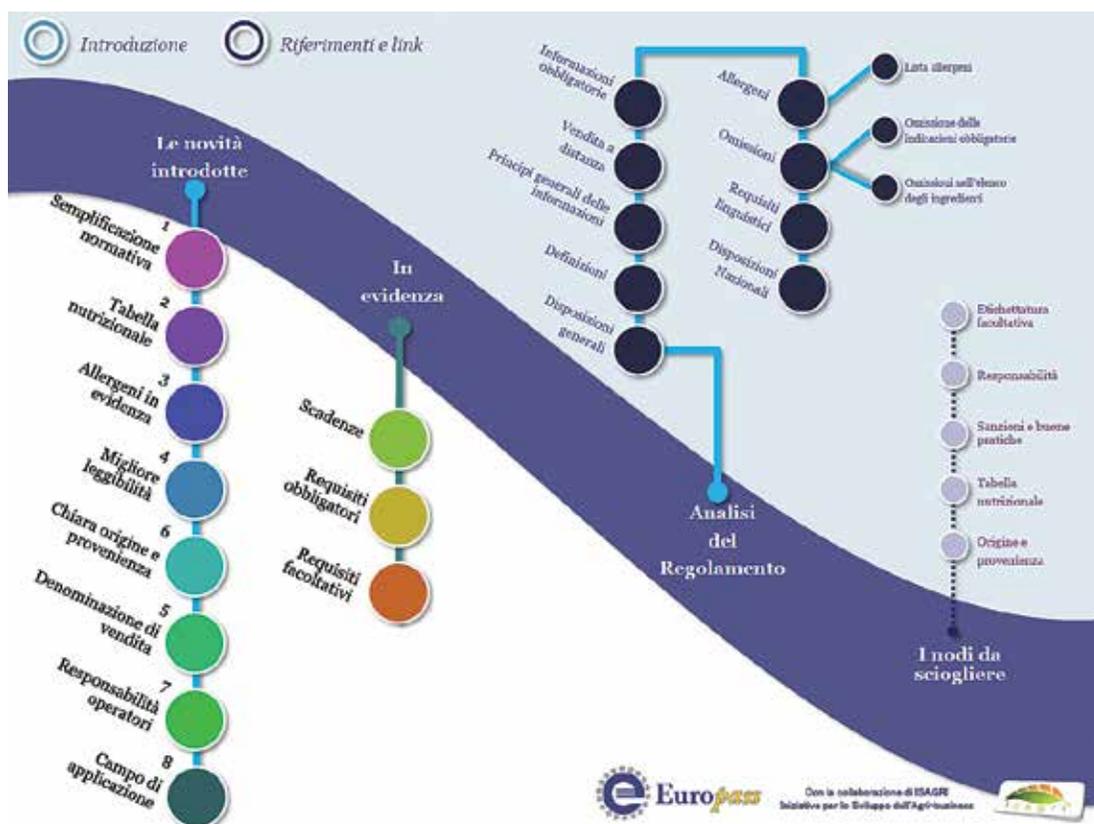
ghi e strutture in cui si preparano e forniscono alimenti per il consumo immediato (mense, punti ristoro, ospedali, scuole, insomma tutti i contesti in cui siano previsti servizi di ristorazione al pubblico), saranno soggetti per legge a precisi obblighi informativi.

Coinvolte anche le "collettività"

A tal proposito il nuovo Regolamento è piuttosto chiaro: "Le norme -si precisa all'art. 1, terzo comma, si applicano agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena, e a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e quelli destinati alla fornitura delle collettività". Non fanno eccezione i servizi di ristorazione forniti dalle imprese di trasporto. Quattro i motivi che hanno portato il legislatore europeo a realizzare questo nuovo intervento normativo: la necessità di realizzare una normativa comune a livello europeo, che quindi uniformasse definitivamente le diverse normative presenti nei singoli stati; semplificare e armonizzare la struttura normativa; riscontrare le esigenze dei produttori; aumentare la tutela e l'informazione dei consumatori. A questo proposito, il testo unico raccoglie ed armonizza le norme relative a etichettatura -anche nutrizionale, come vedremo-, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, comprese le norme relative all'informazione delle sostanze che possono provocare allergie. Le norme sull'etichettatura, in questo modo, diventano omogenee in tutti i paesi membri.

Tre anni fa, e precisamente nell'autunno del 2011, il Parlamento Europeo approvava il Regolamento 1169/11, recante norme volte alla sicurezza e alla trasparenza alimentare, e valido sia per gli alimenti che seguono i normali canali di distribuzione,

20
GSA
OTTOBRE
2014



Chi mangia ha diritto di sapere, e con chiarezza

Per farla breve: chi mangia, usufruendo di un servizio di ristorazione pubblico, ha di-

ritto a sapere con chiarezza cosa sta mangiando, da dove viene, ad avere informazioni trasparenti sulla filiera e quant'altro. E se fino a ieri la ristorazione collettiva era equiparata a una sorta di "consumatore finale", in quanto destinataria di prodotti già pre-confezionati, dal 13 dicembre non sarà più così. Dalla leggibilità alla chiarezza sui potenziali allergeni, dalla tracciabilità alle info nutrizionali, tutto dovrà essere migliorato, e la cosa richiederà un'attenzione ancor maggiore da parte di tutti i componenti della filiera. A maggior ragione in un momento, come l'attuale, in cui si è alzato il livello di allarme su fenomeni, di cui si sente parlare sempre più spesso, come le allergie e le intolleranze alimentari. E c'è anche il problema dell'obesità, che in molti paesi occidentali sta diventando una vera piaga sociale. *"Il grande pubblico - si legge nella premessa al Regolamento - è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 - Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi".*

Dalle definizioni alle indicazioni obbligatorie, ecco come orientarsi

Ma per ottenere tutto ciò c'è bisogno di un grande sforzo da parte di tutti. Innanzitutto dovrà essere garantita la leggibilità delle informazioni essenziali: le notizie riportate in etichetta dovranno essere tali da poter essere consultate facilmen-

II> Allergie, intolleranze, obesità: le informazioni nutrizionali possono aiutare

Fra le informazioni obbligatorie previste per la nuova etichettatura, un grande peso hanno le informazioni nutrizionali, che devono essere chiare, esplicite e coglibili in un unico colpo d'occhio. Una necessità emersa alla luce dell'accentuarsi di diverse patologie legate proprio a cattive abitudini alimentari, e della necessità di contrastare obesità, sovrappeso e altre situazioni riconducibili a diete squilibrate e stili di vita poco salutari. Capitolo intolleranze alimentari: si tratta di un fenomeno sempre più diffuso, e verso il quale l'attenzione dell'opinione pubblica si sta facendo sempre più sensibile. Ecco perché (punto 3) è importante informare sulla presenza di ingredienti allergenici, vale a dire su sostanze che possono causare disturbi dovuti proprio a intolleranze alimentari. Un ulteriore concetto-cardine è dato dalla tracciabilità, che gli ultimi interventi legislativi hanno cercato di rendere sempre più trasparente: anche nel caso del Regolamento 2011 si avvertiva la necessità di fare ulteriore chiarezza sull'effettiva provenienza dei prodotti, anche a seguito del crescente interesse verso alimenti "green" ed ecosostenibili. Anche qui, dunque, entra in scena il tema della sostenibilità. Necessità, infine, di migliorare la trasparenza delle notizie in merito alla composizione dei vari alimenti.

Etichettatura legale degli alimenti: il nuovo Regolamento UE 1169/2011



te da chiunque. Partendo, naturalmente, dalla cosa più ovvia, e cioè gli ingredienti e le relative definizioni: il Regolamento, nella prima parte, ribadisce le corrette definizioni di espressioni a volte usate scorrettamente, come "additivo", "enzima", "aromi", "trattamento", "ingrediente primario", ecc. Poi si passa alla parte sulle indicazioni obbligatorie, che riguardano, oltre agli ingredienti: la denominazione

dell'alimento; qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata; la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti; la quantità netta dell'alimento; il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti; il paese d'origine o il luogo di provenienza; le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; una dichiarazione nutrizionale.

Una guida per orientarsi

Gli articoli dopo il 10, poi, dettagliano con precisione tutto ciò che si deve fare per mettere a disposizione del consumatore informazioni chiare e dettagliate. A tale proposito, sebbene la cosa migliore sia leggere direttamente e con attenzione il

II> Denominazioni di vendita e filiera delle responsabilità tra le altre novità

Novità anche nelle denominazioni di vendita: la denominazione dell'alimento, infatti, comprende (o è accompagnata) da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto, o dello specifico trattamento che ha subito (esempio: "liofilizzato"). A tale proposito, il nuovo Regolamento introduce diciture come: Prodotto decongelato, Carne o pesce ricomposto, Acqua aggiunta a carne o pesce, Ingrediente sostitutivo, Involucro non edibile (per gli insaccati). E' stato uniformato anche il campo della definizione delle responsabilità: rispetto alla situazione precedente, infatti, il Regolamento 1169 introduce le responsabilità dei vari operatori lungo la catena di approvvigionamento, e definisce (cosa molto importante) le pratiche leali di informazione. Ad esempio, le informazioni riportate sul prodotto o sull'imballaggio, o trasmesse in pubblicità, non devono indurre in errore il consumatore, devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili, non devono attribuire al prodotto proprietà terapeutiche. Questi obblighi, mentre prima erano limitati a tutti i prodotti destinati al consumatore finale, oggi comprendono anche i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering, o venduti a distanza.

Regolamento 1169/2011, uno strumento molto utile per orientarsi è un documento interattivo pubblicato da Europass e realizzato in collaborazione con Isagri (Iniziativa per lo sviluppo dell'agri-business). Tale documento, che si trova al link www.europass.parma.it/allegato.asp?ID=900084, vuole essere una guida rivolta a tutti gli operatori del settore agroalimentare coinvolti nell'applicazione del regolamento,

e analizza, oltre al resto, le novità introdotte, le scadenze, i requisiti obbligatori e quelli facoltativi. Nel documento, in tutto 77 pagine, sono spiegate passo per passo le nuove regole, con tanto di spiegazione della *ratio* che ha portato alla loro definizione, e confronto tra la situazione precedente e quella che si verrà, appunto, a determinare con l'entrata in vigore delle norme.

I punti-chiave: cosa fare?

Nove i punti-chiave introdotti: innanzitutto la semplificazione normativa, con l'acorpamento di diverse norme in un testo unico. Poi le indicazioni nutrizionali: a differenza di quanto accadeva prima, ora le indicazioni nutrizionali divengono obbligatorie per tutti i prodotti, e tutti gli alimenti confezionati (come in diversi casi già avviene) dovranno contenere una tabella con l'indicazione, chiara, precisa e in un unico campo visivo, di sette elementi: contenuto energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri, sale. L'indicazione può essere integrata con una parte facoltativa con acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, poliooli, amido, fibre, Sali minerali o vitamine. Al punto 3, come già accennato, gli allergeni in evidenza, con riconsiderazione di dimensioni, colore e contrasto dei caratteri in etichetta. Migliore leggibilità, come accennavamo, anche per ciò che riguarda origine e provenienza dei prodotti, con obbligatorietà estesa anche per le carni ovine, caprine, suine e avicole. Davvero stringente la normativa a questo proposito: verranno infatti indicate tutte le fasi di lavorazione del prodotto, compresa la provenienza degli ingredienti agricoli di partenza. Ma in tutto questo, ed è la questione-chiave, cosa deve fare la mensa o il catering? Semplice: sia che il prodotto sia preimballato, sia nel caso acquisti gli ingredienti e le materie prime dai suoi fornitori, dovranno accertarsi che le schede dei prodotti o materie prime acquistati contengano le informazioni obbligatorie e, se possibile, il maggior numero di informazioni accessorie, e poi essere in grado di fornire tutte queste informazioni ai clienti. Con questo regolamento, insomma, anche le cosiddette "aziende di trasformazione" si trovano pienamente coinvolte nelle responsabilità di legge come parte attiva della filiera. C'è ancora poco tempo per adeguarsi e non farsi cogliere impreparati.

Link al PDF del Regolamento:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:IT:PDF>

