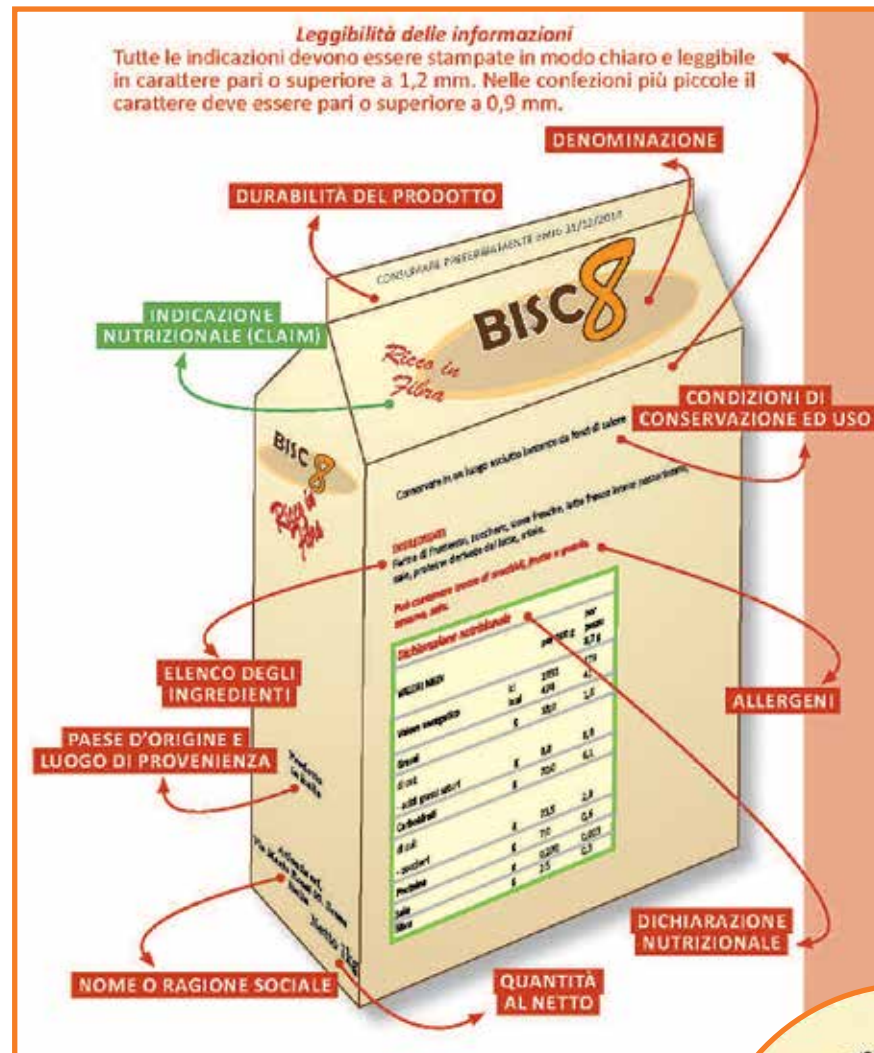


# etichette alimentari, da dicembre non si scherza più

di Umberto Marchi

Entra in vigore, a metà dicembre, il nuovo Regolamento europeo sulle etichettature dei prodotti alimentari. Si tratta di un testo unico per tutti i paesi, che raccoglie e armonizza le norme relative a etichettatura (anche nutrizionale), presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, comprese le norme relative alle informazioni delle sostanze che possono provocare allergie. Completa la guida interattiva Europass-Isagri, che ci aiuta ad orientarci.

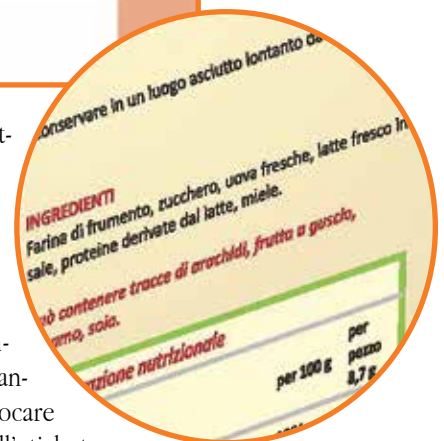
Nuove etichette, siamo al dunque: il 13 dicembre 2014, infatti, entrerà in vigore a pieno regime il Regolamento europeo 1169/2011, che è stato adottato da Parlamento europeo e Consiglio il 25 ottobre 2011, contenente norme volte alla sicurezza e alla trasparenza alimentare (sia per gli alimenti che seguono i normali canali di distribuzione, sia per quelli venduti online), e che è entrato in vigore a piccoli step. Molte aziende, va detto, hanno già cominciato ad applicare le norme, tutte o in parte, su base volontaria, ma per le altre questi ultimi mesi saranno decisivi per mettersi in regola: a tal fine molto utile si rivela 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](http://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.



## La ratio del Regolamento

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.





### Le necessità riscontrate

E' interessante analizzare, punto per punto, le necessità riscontrate dal legislatore, che vanno dalla leggibilità alla chiarezza sui potenziali allergeni, dalla tracciabilità alle info nutrizionali. Innanzitutto leggibilità delle informazioni essenziali: deve essere garantita l'effettiva leggibilità delle notizie riportate in etichetta, tali da poter essere consultate da tutti. Quindi 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 al-

lergenici, 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.

### II> Falso "made in Italy", sarà l'inizio della fine?

Stop, una buona volta, alle scatole di spaghetti con tanto di bandiera italiana sul logo, e che magari sono fatti oltremarica! Stop alle pizze straniere con ingannevoli etichette napoletaneggianti! Eccetera, eccetera, eccetera... Buone notizie per il "made in Italy" nel settore agroalimentare, che tutto il mondo ci invidia (e ci copia). Tra gli effetti positivi della nuova etichettatura ci sono, in effetti, quelli legati alla tutela delle produzioni "made in Italy". Le nuove disposizioni, infatti, obbligano ad indicare in etichetta l'effettiva provenienza degli ingredienti agricoli qualora la descrizione o l'illustrazione dell'alimento possano indurre in errore. Sarà l'inizio della fine del falso "made in Italy"? Staremo a vedere.

### Un documento completo

Nel documento Europass, 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. No-ve i punti-chiave introdotti: innanzitutto la semplificazione normativa, con l'accorpamento di diverse norme, come abbiamo detto, 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, polioli, 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 (vedi box).

### **Altre novità: denominazioni di vendita e filiera delle responsabilità**

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 congelato, 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 in-

## **II> Cosa, come, perché: il Regolamento in pillole**

**In sintesi, il nuovo regolamento 1169/11, che entra in vigore a dicembre:**

- **stabilisce le basi per la protezione dei consumatori in materia di informazione sugli alimenti;**
- **definisce principi, requisiti e responsabilità in materia di etichettatura di alimenti;**
- **si applica agli operatori del settore e ai prodotti alimentari destinati al consumatore finale;**
- **si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura per prodotti particolari.**

**Il Regolamento, inoltre:**

- **conserva gli obiettivi della normativa vigente, semplificandola e chiarendola;**
- **nasce dall'esigenza di assicurare la protezione dei consumatori;**
- **si propone di garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani, e un'adeguata informazione;**
- **è un riferimento per scelte consapevoli;**
- **evidenzia la necessità di stabilire definizioni comuni per tutti gli stati membri.**

troduce 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.

### **Una "strana" deroga per la GDO**

Tra le deroghe, spicca quello per la GDO, esclusa dal rispetto della normativa, e quindi dalla quasi totalità delle informazioni obbligatorie, per ciò che concerne gli alimenti pre-confezionati e posti in vendita diretta: ad esempio le carni, i salumi e i formaggi che vengono messi in vendita da parte della grande distribuzione porzionati e avvolti nel cellophane. Il compito di colmare la lacuna normativa (che rischia di creare uno squilibrio a favore della GDO) va dunque al legislatore nazionale. Quest'ultimo dovrà anche legiferare sugli alimenti non preconfezionati.

Resta comunque l'obbligo di indicare potenziali allergeni negli ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici.

### **Alcune criticità**

Non mancano, poi, alcune criticità sul piano interpretativo: ad esempio le possibili confusioni sui concetti di "origine" e "provenienza", i dubbi sul comportamento da seguire in caso di "prodotti complessi", la difficoltà della gestione delle informazioni in etichetta che potrebbe creare problemi di "tracciabilità" e "trasparenza".

Alcune ambiguità riguardano anche i prodotti esportati extra-Ue e il pas-

saggio da prodotti freschi a prodotti trasformati (cosa accade se a una fetta di carne fresca aggiungo un ramo di rosmarino?). Andrebbero ulteriormente precisati (stiamo seguen-

do sempre il documento

Europass) anche le buone pratiche e l'aspetto sanzionatorio, e l'imputabilità dei responsabili. Oltre al documento Isagri è interessante consultare "Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers" pubblicato dalla Dgs Health and Consumers (Sanco).

