

NUOVE ETICHETTE ALIMENTARI: I CAMBIAMENTI PRINCIPALI CHE SONO STATI INTRODOTTI NELLA PRESENTAZIONE DEGLI ALIMENTI DAL 13 DICEMBRE 2014

Bartolomeo Griglio

Ce.I.R.S.A. - ASLTO5 Chieri (TO)

Il regolamento (CE) n. 1169/2011, modifica le esistenti disposizioni che disciplinano l'etichettatura degli alimenti nell'Unione Europea al fine di consentire al consumatore di adottare scelte con maggiore consapevolezza ed un impiego più sicuro degli alimenti, garantendo al tempo stesso la libera circolazione degli alimenti.

Il regolamento è entrato in vigore il 12 dicembre 2011 ed è applicabile (ad esclusione degli obblighi inerenti la denominazione delle carni macinate già in vigore dal 1° gennaio 2014), a partire dal 13 dicembre 2014, ad eccezione delle disposizioni relative a:

- indicazioni obbligatorie inerenti il Paese di origine o il luogo di provenienza degli animali (come già avviene per le carni bovine): luogo di allevamento e di macellazione per le carni suine, ovi-caprine e di pollame, applicabili a partire dal prossimo aprile 2015;
- dichiarazione nutrizionale, applicabili a partire dal 13 dicembre 2016.

È in corso la revisione, dal parte del Ministero, del DLgs. n. 109/1992.

Si riportano alcuni dei principali cambiamenti.

Dichiarazione nutrizionale obbligatoria

La dichiarazione nutrizionale diventa obbligatoria dal 13 dicembre 2016 per tutti gli alimenti (artt. 29-35) allegato V, ma le modalità di presentazione risultano già vincolanti per gli alimenti per i quali, su base volontaria, la dichiarazione stessa è già presente.

Allergeni (art. 21 e allegato II)

Ingredienti, coadiuvanti tecnologici (elencati nell'allegato II del regolamento: "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze") e additivi alimentari che derivano da queste sostanze o prodotti, devono essere indicati in evidenza, in modo da essere riconoscibili dai consumatori sensibili, nella lista degli ingredienti con il nome specifico della sostanza o del prodotto. Queste sostanze dovranno essere quindi riportate con un carattere grafico che per colore, dimensioni o colore dello sfondo consenta di distinguerle dagli altri ingredienti elencati (es. **Latte** in polvere). Oltre all'evidenziazione grafica degli allergeni, un altro aspetto rilevante è quello dell'obbligatorietà della ripetizione dell'allergene per ogni singolo ingrediente.

In assenza di indicazioni nazionali queste indicazioni si applicano anche agli alimenti non pre-imballati.

Gli OSA che operano nella vendita di alimenti allo stato sfuso o nella ristorazione-somministrazione dovranno pertanto rendere queste informazioni facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Ciò significa, sulla base delle FAQ pubblicate dalla Commissione Europea, che le informazioni relative alle aller-

gie e intolleranze devono essere fornite per iscritto, mediante inserimento sui menù o con l'esposizione di appositi cartelli, fino a quando lo Stato membro non abbia adottato misure nazionali specifiche, nei ristoranti e nelle mense (http://www.ceirsa.org/fd.php?path=201411/domande_e_risposte_reg1169-2011_it.pdf).

Presentazione e leggibilità delle indicazioni obbligatorie in etichetta (articolo 13)

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti di cui all'art. 9(1) dovranno essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Queste informazioni dovranno essere scritte con caratteri più chiari e grandi, con una dimensione di almeno 1,2 mm oppure 0,9 mm nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misuri meno di 80 cm².

Le indicazioni che devono comparire nello stesso campo visivo, sono:

- denominazione di vendita,
- quantità e titolo alcolometrico effettivo (se superiore all'1,2%).

Non c'è più l'obbligo di riportare nello stesso campo visivo il TMC. S'intende per "Campo visivo" le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.

Sono previste alcune esenzioni:

- superficie maggiore misura meno di 25 cm² - no etichettatura nutrizionale
- superficie maggiore misura meno di 10 cm² - obbligatorie sull'imballaggio solo:
 - denominazione
 - allergeni
 - quantità
 - TMC
 - la lista degli ingredienti può essere fornita mediante altri mezzi o messa a disposizione su richiesta del consumatore.

Le informazioni volontarie (ad esempio quelle "salutistiche") dovranno essere posizionate in modo da non occupare lo spazio delle informazioni obbligatorie.

Data di congelamento o di primo congelamento (se il prodotto è stato congelato più di una volta) sull'etichettatura delle carni congelate, preparazioni di carni congelate e prodotti della pesca non trasformati congelati

La data di congelamento o di primo congelamento è obbligatoria solo sull'etichettatura delle carni congelate, preparati di carni congelate e prodotti della pesca non trasformati congelati che sono pre-imballati.

La data di congelamento o la data di primo congelamento è indicata come segue:

- è preceduta dai termini "Congelato il...";

- questi termini sono seguiti dalla data stessa oppure da un riferimento al luogo in cui la data è indicata sull'etichettatura;
- la data è composta dall'indicazione, nell'ordine e in chiaro, del giorno, del mese e dell'anno, ad esempio "Congelato il GG/MM/AAAA".

Nanomateriali - art. 18 (3)

Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali devono essere espressamente indicati nell'elenco degli ingredienti con la dicitura "nano" tra parentesi seguita dalla denominazione dell'ingrediente.

In attesa di ulteriori approfondimenti, il Ministero della Salute escluderebbe da tale obbligo gli additivi alimentari, autorizzati all'uso negli alimenti dal reg. (CE) 1333/2008, che non sono intenzionalmente prodotti in forma nanometrica, ma ne hanno le caratteristiche dimensionali (es. derivati del silicio), purché rispettino le specifiche ed i criteri di purezza previsti per la sostanza dal reg. (CE) n. 231/2012.

Nuove diciture obbligatorie complementari per alcune categorie di alimenti specifici (allegato III)

Modifica delle indicazioni di avvertenze supplementari obbligatorie per le bevande ed estensione dell'obbligo, per la caffeina, anche agli alimenti diversi dalle bevande ai quali la caffeina è aggiunta a fini fisiologici: "non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza" posizionate nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento, seguita tra parentesi da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 gr/ml, sono previste ad esempio per bevande contenenti caffeina (ad eccezione di quelle a base di caffè, di tè o di estratto di caffè o di tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè» in una proporzione superiore a 150 mg/l). Anche per gli integratori alimentari, il tenore di caffeina andrà espresso per porzione quale raccomandato per il consumo giornaliero.

Sede dello stabilimento di produzione

Non è più previsto l'obbligo di indicare in etichetta la sede dello stabilimento di produzione, ma esclusiva-

mente quella del responsabile dell'immissione in commercio (produttore, confezionatore o venditore stabilito nella UE).

Indicazione obbligatoria dell'acqua aggiunta in carni, preparazioni di carni, prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati (Allegato VII, punto 1)

Per prodotti e preparazioni a base di carne, sottoforma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni o filetti, che contengono più del 5% del peso del prodotto finito di acqua aggiunta, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta. Nelle carni, nelle preparazioni a base di carne e prodotti della pesca non trasformati (allegato VII punto 1) viene abrogato il limite del 5% previsto nel Dlgs 109/92 e quindi qualunque aggiunta di acqua andrà dichiarata tra gli ingredienti a meno che la stessa non sia inserita a scopo tecnologico.

Obbligo di indicazione dell'origine vegetale degli oli e grassi vegetali

Va indicata la specie vegetale da cui derivano. È prevista l'indicazione «totalmente o parzialmente idrogenato».

Obbligo di riportare "carne ricomposta" (Allegato VI, punto 7), nei prodotti e preparazioni a base di carne e prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o pesce

I prodotti e le preparazioni a base di carne, nonché i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, recano l'indicazione: «carne ricomposta» e «pesce ricomposto»

Budello non commestibile (Allegato VI, parte C)

Dovrà essere indicata espressamente in etichetta, l'eventuale impiego di un budello non commestibile.

