

E TICHETTE: TUTTE LE NOVITÀ...

Dal 22 novembre 2011, giorno della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, è in vigore il nuovo regolamento comunitario sulle informazioni alimentari ai consumatori (Regolamento europeo 1169/2011).

Poiché questo argomento può influenzare la scelta di ciò che finisce sulle nostre tavole, abbiamo pensato di fornirvi una breve guida per illustrarvi i cambiamenti introdotti dalla nuova normativa.

Ricapitoliamo di seguito le informazioni obbligatorie da ricercare su di un'etichetta alimentare; quelle in grassetto sono interessate da modifiche e/o ampliamenti:

- a) **la denominazione di vendita;**
- b) **l'elenco degli ingredienti;**
- c) **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze (allergene) usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento;**
- d) **la quantità di taluni ingredienti o categorie d'ingredienti;**
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) **il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
- g) le condizioni di conservazione e/o le condizioni di impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- i) **il paese d'origine o il luogo di provenienza;**
- j) le istruzioni per l'uso, nei casi in cui l'omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) l'indicazione del lotto (sono esentati i prodotti preconfezionati sul punto vendita)
- l) l'indicazione del titolo alcolometrico effettivo obbligatorio per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol (espresso da una cifra, con non più di un decimale, seguita dal simbolo «% vol»);
- m) **l'etichetta nutrizionale.**



Nel regolamento viene ribadito che, nelle etichette, la denominazione di vendita, la quantità netta e, ove del caso, il titolo alcolometrico (o "gradazione alcolica") devono essere collocati nello stesso campo visivo; la data di scadenza invece, che rimane comunque obbligatoria, può avere una diversa collocazione.

Quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm² è sufficiente riportare le notizie essenziali, ossia: denominazione di vendita, allergeni eventualmente presenti, 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 esempio negli stand di vendita) e deve essere disponibile su richiesta del consumatore.

Analizziamo adesso i più importanti cambiamenti della nuova disciplina comunitaria sulle diverse informazioni di un’etichetta.

LE NOVITA’ SULLA DENOMINAZIONE DI VENDITA:

- Gli alimenti che vengono congelati o surgelati devono obbligatoriamente riportare la data di congelamento e, nel caso vengano congelati più di una volta, devono sempre riportare la data del primo congelamento; un esempio classico è il pesce per il sushi che, per legge, deve essere sottoposto ad una prima fase di congelamento e, solo in seguito, venduto o fresco o ricongelato. Un alimento congelato o surgelato che viene venduto scongelato deve riportare sull’etichetta l’apposita dicitura “**scongelato**”.
- 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 in realtà sono frutto dell’unione di diverse parti grazie ad additivi ed enzimi alimentari, devono riportare l’indicazione “**carne ricomposta**” o “**pesce ricomposto**”(ad esempio nel caso di filetti di merluzzo, di filetti di tonno, ecc.).
- Se un ingrediente normalmente utilizzato (ad es. uova nella preparazione della maionese) o naturalmente presente nel prodotto, viene sostituito da un altro ingrediente (proteine della soia al posto delle uova), **l’ingrediente sostitutivo** deve essere indicato accanto alla denominazione di vendita (nel nostro caso “Maionese con proteine della soia”).
- **L’acqua** deve essere dichiarata in etichetta se, dopo essere stata aggiunta, la sua presenza nel prodotto finito è superiore al 5% (succchi di frutta, conserve, ecc.).
- **I salumi insaccati** (salame, mortadella) devono indicare se l’involucro non è commestibile.



- I **formaggi con crosta non edibile** devono riportare tale informazione in etichetta.

LE NOVITA' SULLA LISTA DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI:

- Gli **allergeni** devono essere indicati in etichetta con maggiore enfasi ed in modo distinto rispetto alle restanti indicazioni, ad esempio con accorgimenti grafici (grassetto o in colore).
- La scritta “oli e grassi vegetali” deve essere abbinata all’indicazione del tipo di olio o grasso utilizzato (**es. soia, palma, arachide**). Nelle miscele è ammessa la dicitura “in proporzione variabile”.
- Le bevande diverse dal tè, dal caffè e dai drink a base di tè e caffè, con un tenore di caffeina maggiore di 150 mg/l (cola, bibite energizzanti), devono riportare sull’etichetta, oltre alla scritta **“tenore elevato di caffeina”** (introdotta nel 2003), l’avvertenza **“non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento”**.
- Devono essere menzionati nella lista degli ingredienti anche gli **aromi** (sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromatizzanti per affumicatura, precursori di aromi, ecc.).
- Benché il loro impiego sia ancora raro nel mercato italiano, viene introdotta una prima definizione di nano-materiali ingegnerizzati; una sostanza chimica è considerata “nano” quando le sue dimensioni sono 1 milione di volte più piccole di 1 millimetro. Nel settore alimentare trovano applicazione nel migliorare gli imballaggi alimentari o nel modificare il valore nutritivo di un prodotto. Queste sostanze sono facilmente riconoscibili in etichetta perché indicate nell’elenco degli ingredienti con la dicitura “nano”, tra parentesi, dopo il nome dell’ingrediente stesso.

LE NOVITA' SUL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O LA DATA DI SCADENZA:

- La data di scadenza deve essere riportata **su ogni porzione della confezione**. La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati, devono indicare il giorno, il mese e l’anno della surgelazione o del congelamento. Per consentire una conservazione e un’utilizzazione adeguata degli alimenti dopo l’apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo.

LE NOVITA' SU ORIGINE E PROVENIENZA:



- E' obbligatorio indicare il paese d'origine o il luogo di provenienza per la **carne suina, ovina, caprina e il pollame**. Per gli altri prodotti, come latte, latte nei prodotti lattiero-caseari, prodotti non trasformati o mono-ingrediente, carni di cavallo e coniglio o ad altri alimenti quando rappresentano più del 50% dell'alimento stesso, l'indicazione della provenienza è su base volontaria.

LE NOVITA' SULL'ETICHETTA NUTRIZIONALE:

- **Gli alimenti confezionati devono obbligatoriamente riportare una tabella nutrizionale con sette elementi:** valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale riferiti a 100 g o 100 ml di prodotto; tale tabella potrebbe essere affiancata dai dati riferiti a una porzione. L'obbligo dell'indicazione dei valori nutrizionali si applica a tutti gli alimenti eccetto: l'acqua, le erbe, le spezie, il sale, gli edulcoranti artificiali, il caffè, il tè, gli aceti, gli aromi, gli additivi, i preparati per confetture, i lieviti, le gomme da masticare e le bevande alcoliche. Nel caso in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo "contiene quantità trascurabili di..." e sono riportate immediatamente accanto alla tabella nutrizionale. Il sodio viene sostituito dall'indicazione sul sale, ritenuta più facilmente comprensibile dai consumatori. L'indicazione delle fibre diviene facoltativa, mentre l'indicazione del contenuto di colesterolo non è presente neanche nella lista delle indicazioni facoltative. Anche l'indicazione sugli acidi grassi trans per adesso è vietata. Tutte le diciture devono essere visibili, è quindi previsto un carattere tipografico minimo di 1,2 mm o di 0,9 mm per le confezioni più piccole.

IN CONCLUSIONE: da questa breve scheda riassuntiva si deduce che tale regolamento ha inserito delle importanti novità, anche se, secondo noi, si omettono alcuni aspetti importanti che ricadono sulla nostra salute; primo fra tutti l'indicazione sul contenuto di fibre, che diviene informazione facoltativa a discrezione del produttore e il divieto di indicare la quantità di colesterolo del prodotto. Sugli acidi grassi trans non c'è molta chiarezza: siamo in attesa di un rapporto da parte della U.E. per valutare l'opportunità di inserirli come voce obbligatoria in

etichetta nutrizionale. Sino a quel momento è vietato riportare questa indicazione anche in modo volontario. Altro aspetto negativo è che con l'entrata in vigore della normativa europea è sparita l'indicazione dello stabilimento di produzione e, per i prodotti preconfezionati sul punto vendita (o in locali attigui), del numero di lotto; le industrie non sono più obbligate a indicare l'impianto dove il prodotto è stato confezionato e possono omettere il lotto di produzione, utilissimo quando, nel caso di prodotti alterati, deteriorati, contraffatti, si debba procedere al sequestro di una o più partite immesse in commercio.

Il Regolamento è già in vigore ma per l'adozione definitiva dei provvedimenti i tempi sono stati dilazionati. Il termine ultimo per la totale applicazione riguarda l'etichettatura nutrizionale ed è fissato per il 13 dicembre 2016.