

Sapere di Pane

Il notiziario per i panificatori

PROGEO Società Cooperativa Agricola

Settembre - Ottobre 2016

Cambiano le regole di Etichettatura Alimentare

Libera circolazione di alimenti sani e sicuri grazie al nuovo Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Un'alimentazione sana è quella che fornisce tramite gli alimenti assunti quotidianamente la quantità di nutrienti che corrisponde al fabbisogno umano.

La nutrizione, come tutte le scienze, è in continua evoluzione e l'acquisizione di nuovi dati e nuovi studi fa sì che le raccomandazioni per una dieta corretta vengano periodicamente aggiornate in funzione delle nuove conoscenze.

Il legislatore in tal senso, segue questi andamenti cercando di assecondarli anche dal punto di vista normativo, al fine di poter salvaguardare la tutela e il rispetto della salute e di fornire le stesse regole ai produttori in modo da poter dare le corrette informazioni al cittadino/consumatore.

Questo è stato il principio ispiratore del nuovo regolamento europeo UE 1169/11 sull'etichettatura alimentare. Il nuovo regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori stabilisce che: "la libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno dell'Unione europea e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini". 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. Un'alimentazione non corretta, vale a dire sbilanciata e ricca di sale, povera di frutta, di verdure e di fibre, unitamente ad una vita sedentaria rappresentano importanti fattori di rischio per l'insorgere di malattie croniche degenerative (cardiocircolatorie, cerebrovascolari, tumori, ecc..).

Questi fattori di rischio sono modificabili attraverso processi di informazione e educazione che convincano dell'utilità di adottare uno stile di vita salutare.

Infatti, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, circa 1/3 delle malattie cardiovascolari e dei tumori potrebbero essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione.

Ma tutto questo deve prevedere degli strumenti e delle regole che rendano accessibili le informazioni per una corretta alimentazione ad ogni cittadino.

In questo articolo analizzeremo le nuove regole introdotte per l'etichettatura dei prodotti alimentari, sia sfusi che confezionati per capire cosa cambia e a cosa



**Etichettatura alimentare:
le nuove regole**

Foto: Pixabay, licenza: CC0 Public Domain

dobbiamo fare attenzione rispetto alla presenza di alcune informazioni obbligatorie previste dal nuovo regolamento. Introdurremo le nuove direttive e proveremo ad elencare i cosiddetti “punti obbligatori” da rilevare su ogni alimento, per cercare di dare concrete indicazioni su ciò che ci aspetta anche in Italia dal 13/12/2016, tenendo conto delle tre chiavi di lettura che ha voluto dare Bruxelles, con questo nuovo metodo di etichettatura: tutela della salute, tutela del consumatore, tutela del prodotto.

In data 22 novembre 2011 il Parlamento Europeo ha pubblicato il nuovo regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti, etichettatura nutrizionale, presentazione e pubblicità degli alimenti, che avrà definitiva applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2016, su tutto il territorio europeo.

Il Regolamento modifica le disposizioni europee precedenti e le normative nazionali in merito alle informazioni nutrizionali degli alimenti (compreso il D.Lgs. 109/92), così da uniformare le norme in tutti i Paesi UE.

Dopo 35 anni, quindi va in pensione la direttiva sulle etichette alimentari 79/11/CEE, sostituita dal nuovo regolamento 1169/2011 che ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e le competenze necessarie affinché gli operatori del settore sappiano adeguare gli **incarti e le etichette** dei propri prodotti alle nuove disposizioni europee.

Di seguito commenteremo le principali novità del regolamento per comprendere meglio come adeguare gli incarti dei nostri prodotti per poter dare al cliente la massima sicurezza e garantire così la totale serietà in materia di salute e sicurezza.

La riforma europea dell'etichetta, frutto di lunghi anni di dibattiti per arrivare finalmente a una legge univoca, ha lo scopo di armonizzare tutte le norme nazionali su tre fronti: la **presentazione** e la **pubblicità** degli alimenti, l'**indicazione corretta dei principi nutritivi** e del **relativo apporto calorico** e l'**informazione sulla presenza di ingredienti che possono provocare allergie**.

L'intento è rafforzare la salvaguardia della salute dei consumatori grazie a una maggiore trasparenza delle informazioni, senza però intaccare la libera circolazione delle merci, preoccupazione costante di Bruxelles!

I nuovi criteri di etichettatura hanno come intento quello di dare una corretta informazione ai consumatori, sempre più consapevoli ed esigenti della qualità del prodotto, sia sugli ingredienti, che sul loro apporto nutrizionale.

In tal modo si vuole garantire che gli alimenti e la loro informativa rispondano agli standard delle leggi in materia di salute e sicurezza, grazie ad una maggiore responsabilità sul prodotto nell'attività di distribuzione e commercio e per proteggere la salute e il benessere delle persone, sottolineando la bontà degli alimenti attraverso la tracciabilità dei prodotti e degli ingredienti che li compongono, in tutte le fasi di realizzazione, anche relativamente alle sostanze incorporate negli alimenti.

Analizziamo allora le principali novità del regolamento da apportare alle nuove confezioni e incarti dei prodotti alimentari.

Nel Regolamento UE 1169/11 si stabilisce che i valori dichiarati nella tabella nutrizionale dall'operatore del settore alimentare siano valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base di:

- Analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante
- Calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati
- Calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati

1. Obbligo di etichettatura chiara e precisa

Leggibilità delle informazioni obbligatorie: al fine di migliorare la chiarezza delle informazioni fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie (Figura 1), e un “campo visivo” predefinito per la loro indicazione.



Figura 1.

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, allegato IV: la parte mediana dei caratteri (altezza della “X”) deve essere pari o superiore a 1,2 mm

2. Obbligo di indicazione di origine

Poter individuare la reale tracciabilità del prodotto, attraverso la dichiarazione del luogo di origine del prodotto.

3. Soggetto responsabile

Viene individuato l'operatore responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, e se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

4. Obbligo di etichetta nutrizionale

Sarà obbligatoria la dichiarazione che riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati e il sale, espressi come quantità per 100 g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio) del prodotto (Figura 2).

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kj) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg), microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:	
energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
- zuccheri	g
- polioli	g
- amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

Figura 2.
Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, allegato XV

5. Obbligo di indicazione degli allergeni

Definizione modalità di indicazione degli allergeni: qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie, deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Tanta rigidità deriva dal fatto che purtroppo non di rado, negli ultimi 10 anni i consumatori sono stati illusi con una serie di false aspettative, e in particolare con:

- La possibilità di trovare in breve tempo l'origine degli ingredienti sulle etichette di tutti i prodotti alimentari;
- La velleità di garantire ai consumatori italiani una maggiore sicurezza degli alimenti in commercio, sul falso presupposto secondo cui le materie prime agricole italiane sarebbero più sicure rispetto a quelle di diversa provenienza.

Oggi invece diventa obbligatorio indicare la presenza di ingredienti che rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori allergici o intolleranti, per assicurare il diritto a un'informazione più approfondita e chiara del contenuto degli alimenti, che garantisca in maniera univoca i tre principi richiesti a gran voce dall'Europa: la tutela del consumatore, della sua salute e del prodotto attraverso i suoi produttori e di tutti gli operatori del settore, affinché si possa garantire la massima trasparenza attraverso le informazioni indicate sul prodotto. E per dare maggiore risalto alla responsabilità commerciale degli operatori del settore, grande attenzione viene data anche alla procedura di tracciabilità delle informazioni a carico del produttore e distributore;

Il luogo di origine del prodotto deve essere dichiarato, e al pari di quanto già avviene per il settore della macellazione, sarà obbligatorio indicare in etichetta il paese d'origine o il luogo di provenienza.

E' per tale motivo che le novità appena citate, vanno apportate anche ai prodotti alimentari non pre imballati: anche per i prodotti alimentari venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici; attraverso l'ausilio di totem espositori o elenchi, che ne rendano accessibile il contenuto e la facile consultazione per il cliente finale.

Lo stesso ragionamento vale negli acquisti online; qualora il prodotto alimentare sia venduto a distanza, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto;

Inoltre l'indicazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" viene superata in quanto tra gli ingredienti si dovrà specificare quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato.

Ne segue che dopo il riordino della normativa comunitaria in materia di etichettatura, perdono efficacia la maggior parte delle disposizioni nazionali contenute nella norma quadro del 1992.

E ancora, sempre con lo scopo di dare massima trasparenza e veridicità a quanto riportato sui prodotti, la normativa indica in maniera precisa anche le disposizioni in merito all'uso dei cosiddetti "Claims": indicazioni su base volontaria utilizzabili solo se rispetteranno precisi requisiti: nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti devono essere conformi ai requisiti: non devono indurre in errore il consumatore, non devono essere né ambigue né confuse per il consumatore; e devono essere basate su dei dati scientifici pertinenti.

I principi di applicabilità per il corretto impiego dei Claims sul prodotto, indicati del RE EU 1169/201:

- Non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- Non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- Non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- Devono essere comprensibili per il consumatore medio (ovvero "normalmente informato, ragionevolmente attento e cauto");
- Devono essere formulati sulla base di prove scientificamente accettate, rese disponibili alle autorità competenti, se richieste, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova.

Gli accertamenti, il controllo e il regime sanzionatorio in materia di corretta etichettatura dei prodotti, riguarderanno la violazione di quanto brevemente accennato; le sanzioni saranno pecuniarie, e la competenza di rilevazione delle anomalie e violazioni, affidata ai vari organi di vigilanza a livello nazionale:

A.s.l., Arpa, N.a.s., Ispettorato controllo qualità e autorità garante della concorrenza del mercato.

Le norme contenute nel nuovo regolamento vanno armonizzate in relazione alla violazione emersa, con le pregresse leggi a tutela della frode in commercio e tutela del consumatore e del diritto penale per quanto riguarda il dolo e la colpa dei danni causati.

■ Dott.ssa **Marilena Failla**
Docente e Formatore Len Formazione



Obbligatorio su tutto il territorio europeo a partire dal 13/12/2016

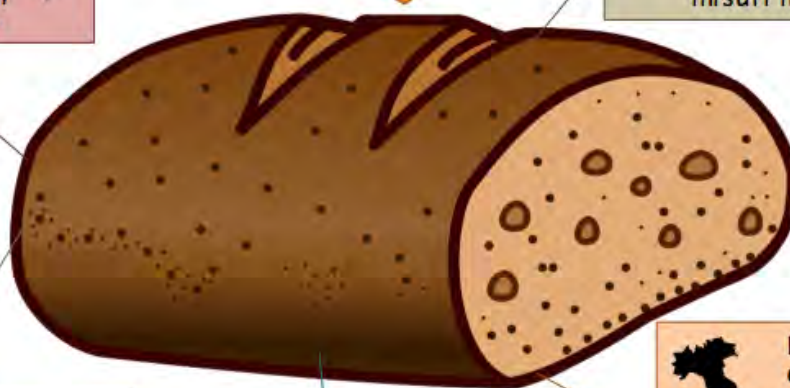
Nuovo regolamento U.E. n° 1169/2011 per l'etichettatura alimentare: le novità principali

Anche per prodotti alimentari sfusi e per prodotti venduti on-line
[in questo caso le informazioni devono essere fornite prima dell'acquisto]

Indicazione degli allergeni: deve figurare qualsiasi ingrediente che provochi allergie, con un carattere distinto dagli altri per dimensione, stile o colore di sfondo



X **Etichettatura chiara e precisa:** dimensioni minime dei caratteri 1,2 mm [0,9 per le confezioni con una superficie maggiore che misuri meno di 80 cm²]



Etichetta nutrizionale: dovrà riportare il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati (zuccheri e sale) [espressi come quantità per 100g o 100 ml o per porzione]



Nome del soggetto responsabile della presenza e correttezza delle informazioni sugli alimenti [nome o ragione sociale dell'operatore che commercializza il prodotto o dell'importatore nel mercato europeo]



Dichiarazione del paese d'origine del prodotto [dichiarare anche il paese d'origine dell'ingrediente primario quando questo è diverso dal paese d'origine dell'alimento]