

Nuovo regolamento europeo etichette alimentari

Table of Contents

| | |
|---|---|
| 1 Nuovo regolamento europeo etichette alimentari..... | 1 |
| 2 Articolo di La Repubblica (facoltativo)..... | 2 |
| 3 articolo de Il Fatto alimentare (facoltativo)..... | 5 |

1 Nuovo regolamento europeo etichette alimentari

Emesso in Europa nel 2011, recepito in Italia a Dicembre 2014

Vantaggi:

- 1)- Le **sostanze allergizzanti** e che danno **intolleranza** vanno indicate in neretto;
- 2)- su quasi tutti gli alimenti deve essere riportata una **tabella nutrizionale** che riporti i valori degli elementi nutritivi: valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale;
- 3)- non si puo' piu' usare la **dicitura generica "oli e grassi vegetali"** ma bisogna specificare il tipo esatto di olio o grasso;
- 4)- l'**indirizzo del produttore** dovra' essere completo di via e numero civico (prima c'era solo il comune);
- 5)- bisogna indicare la **zona di origine del prodotto**. Questa prescrizione per esempio tutela i produttori ed i prodotti italiani (che sono molto rinomati e richiesti) dalla concorrenza sleale di prodotti stranieri che sembrano italiani. Per esempio: un produttore argentino produce un formaggio simile al Parmigiano, lo chiama "Parmesan", l'acquirente e' indotto a credere che sia italiano ed e' percio' disposto a comprarne e pagarlo di piu' (pratica dell'**italian sounding**). (Attualmente il giro d' affari dei prodotti finto-italiani ammonta a diversi miliardi di euro).

Secondo il nuovo regolamento pero' indicare la zona di origine non e' sempre obbligatorio, ma solo quando non farlo puo' indurre l'acquirente in errore. Il fatto che non sia stato posto un obbligo totale dipende dal fatto che questo regolamento e' un compromesso politico scaturito dalla mediazione tra tanti paesi diversi.

Svantaggi:

- non e' piu' obbligatorio indicare la **sede dello stabilimento**. Infatti al punto 4) per **indirizzo del produttore** si intende la **sede legale** dell'azienda produttrice, che spessissimo non coincide con la sede dello stabilimento. Questo regolamento favorisce le ditte che delocalizzano (esempio: una ditta italiana puo' licenziare i dipendenti italiani, spostare lo stabilimento all'estero, magari in un paese in via di sviluppo dove la manodopera costa meno e i controlli sulle condizioni di lavoro ed i controlli sanitari sulla qualita' delle materie prime sono piu' deboli, mantenere gli uffici e la sede legale in Italia e scrivere sulle etichette un indirizzo italiano, quando in realta' il prodotto e' fabbricato all' estero. Cosi' come e' fatto questo regolamento rende legale una mistificazione che inganna chi compra e che danneggia i lavoratori italiani licenziati. Favorisce solo i padroni delle fabbriche. Questo aspetto del regolamento sta provocando molte polemiche e da piu' parti se ne chiede la modifica.

2 Articolo di La Repubblica (facoltativo)

(Facoltativo, vedere le parti sottolineate)

Nuovo regolamento europeo sull'etichettatura,

Chiara, semplice e leggibile. Ecco la nuova etichetta europea dei cibi

Rivoluzione nel carrello per allergici e salutisti. Dalle calorie all'indicazione d'origine, entra in vigore il regolamento della Commissione Ue che rende più trasparenti le informazioni sugli alimenti. Il ministro Martina: "La direzione è giusta, ma Italia vogliamo fare di più". Resta però aperta la questione dell'indicazione della sede dello stabilimento, che non è più obbligatoria
di MONICA RUBINO

11 dicembre 2014

ROMA - Dopo 35 anni di onorato servizio va in pensione la vecchia direttiva sulle etichette alimentari (la 79/11/CEE), sostituita dal **nuovo regolamento della Commissione europea 1169/2011** che entrerà in vigore da **Sabato 13 dicembre 2014** obbligatoriamente in tutti gli Stati membri.

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. In breve, 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. [Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Ue il 22 novembre 2011](#), il regolamento ha concesso tre anni di tempo ai singoli Paesi per adeguarsi alle nuove norme. "Si conclude con successo un lungo percorso di confronto interistituzionale - ha commentato **Paolo De Castro**, coordinatore del gruppo Socialisti e Democratici della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo - in cui l'Europarlamento ha giocato un ruolo strategico nella definizione di nuovi criteri di etichettatura per una corretta informazione dei consumatori".

Ecco allora le principali novità sulle etichette dei prodotti che metteremo nel carrello a partire dal giorno di Santa Lucia. [CLICCA SULL'INTERATTIVO](#)

Tabella nutrizionale. **Gli alimenti confezionati devono avere 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, che potrà essere affiancata dai dati riferiti ad una singola porzione.** Si possono utilizzare anche altri schemi - [come i semafori attualmente in auge nel Regno Unito](#) - ma recentemente messi in mora dalla Commissione Ue - solo se di facile comprensione.

Leggibilità e chiarezza delle scritte. Per la prima volta in assoluto viene definita **la dimensione minima dei caratteri tipografici** delle etichette, che devono essere di almeno **1,2 mm** (0,9 mm per le confezioni più piccole). Questo per rendere più agevole la lettura anche da parte della popolazione anziana, in costante crescita nel bilancio demografico europeo. Le informazioni obbligatorie, le indicazioni nutrizionali e quelle relative all'origine devono trovarsi nello stesso campo visivo della denominazione di vendita. Quando la superficie della confezione è inferiore a 10 cm quadrati è sufficiente riportare le notizie essenziali: 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 sempre disponibile su richiesta del consumatore.

Scadenza. La data di scadenza deve essere riportata su ogni singola porzione preconfezionata e non più solo sulla confezione esterna. 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.

Allergeni. Le sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, crostacei, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, latticini contenenti lattosio) devono essere evidenziate con più chiarezza nella lista degli ingredienti usando accorgimenti grafici (ad esempio grassetto, colore o sottolineatura). Anche i ristoranti e le attività di somministrazione di alimenti e bevande dovranno comunicare tempestivamente gli allergeni, tramite adeguati supporti (menù, cartello, lavagna o registro), ben visibili alla clientela. Fatto, quest'ultimo, che ha suscitato malumori fra gli esercenti. In difesa delle nuove norme si schierano alcune associazioni dei consumatori, come l'Adoc: "Non comprendiamo le reazioni negative degli esercenti - spiega il presidente **Lamberto Santini** - è sicuramente più sconsigliato sostenere i costi e le responsabilità per le cure dei soggetti con shock anafilattico che cambiare i menu". Contrario invece il Codacons: "Ci sarà il caos nel settore della ristorazione - denuncia il presidente **Carlo Rienzi** - Riscrivere i menu comporterà inevitabili costi per gli esercenti, che con ogni probabilità verranno scaricati sui consumatori".

Per **Luciano O. Atzori**, segretario dell'Ordine nazionale dei Biologi, "l'estensione dell'etichettatura nutrizionale anche ai prodotti alimentari somministrati nei pubblici esercizi, dai ristoranti alle mense, è l'aspetto più innovativo del nuovo regolamento europeo, che porterà ad una maggiore responsabilità degli operatori alimentaristi e ad una crescente consapevolezza dei consumatori su ciò che mangiano. Inoltre, grazie all'obbligo di indicazione degli allergeni, si ridurranno i casi di allergie e di intolleranze alimentari. A tal proposito si ricorda che in Italia circa il 3-4% della popolazione adulta e il 7-8% dei bambini soffrono di allergie".

Origine per carni suine, ovi-caprine e pollame. In virtù di una norma collegata, e che entra in vigore il prossimo aprile 2015, dovranno essere indicate in etichetta luogo di allevamento e di macellazione di carni diverse da quella bovina (che già prevede da anni - dopo l'emergenza mucca pazza - l'obbligo di indicare luogo di nascita, di allevamento e di macellazione del bovino). In particolare si dovrà comunicare al consumatore la provenienza di carni fresche o refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Altre indicazioni sull'origine. L'informazione sull'origine del prodotto è obbligatoria anche quando la sua omissione possa indurre in errore il consumatore, ad esempio nel caso di una mozzarella fabbricata in Germania e venduta in Italia. Una precisazione utile a ostacolare il fenomeno dell'*Italian sounding*, ossia alimenti presentati come made in Italy ma fabbricati altrove. Un punto, quest'ultimo, sul quale la Coldiretti insiste da sempre: "Bisogna adesso accelerare il percorso per rendere obbligatoria l'indicazione di origine in tutti i prodotti alimentari - afferma il presidente **Roberto Moncalvo** - Il nostro pressing in Europa ha dato buoni risultati ed ora la strada è tracciata a vantaggio dei prodotti nostrani, dell'economia e del lavoro".

Sulla stessa linea anche il ministro delle Politiche Agricole **Maurizio Martina**: "Il tema della trasparenza delle informazioni al consumatore in etichetta è per noi cruciale - spiega - Pensiamo che nel regolamento in vigore da sabato ci siano alcune innovazioni importanti, ma vogliamo fare ancora meglio in Italia, lavorando in particolare sull'origine delle materie prime. Proprio per questo dal 7 novembre abbiamo aperto sul sito del Mipaaf una consultazione pubblica per sapere cosa i cittadini vogliono leggere sull'etichetta. Il sondaggio sarà aperto fino a fine gennaio e sono già 15 mila le persone che hanno dato le loro risposte. Le useremo per proporre a Bruxelles nostre norme nazionali che rafforzino ancora la tutela del consumatore".

Scompare la scritta 'oli vegetali'. Non è più possibile ingannare il consumatore celando, dietro la dicitura generica di "oli vegetali", l'utilizzo di grassi tropicali a basso costo (come olio di palma, di cocco o di cotone, dannosi per la salute cardiovascolare). Va quindi indicata con precisione la natura dell'olio usato nella lista ingredienti. Così, 'olio di oliva', 'olio di semi di girasole', 'olio di palma', dovranno essere elencati in etichetta in modo trasparente. Chi usa olio extravergine di oliva potrà ben evidenziarlo in etichetta. Inoltre, se gli oli o i grassi adoperati sono stati idrogenati, è obbligatorio apporre la dicitura "totalmente o parzialmente idrogenato", a seconda dei casi.

Indirizzo del produttore. Viene introdotto un requisito importante: la sede "dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni sul prodotto" (in pratica il produttore, vedi articolo 8 paragrafo 1) dovrà essere indicata non più con il solo riferimento a un comune di appartenenza ad accompagnare il marchio commerciale, bensì anche con l'indirizzo completo di numero civico. Facciamo un esempio: sul pacchetto di pasta io troverò l'indirizzo della sede legale del marchio che lo produce.

La controversa questione della sede dello stabilimento. L'**indicazione** della sede legale del produttore, però, non va confusa con quella **dello stabilimento di produzione**, prima obbligatoria per la legge italiana (la 109 del 1992) ma **che ora diventa facoltativa** e sarà ancora apponibile con l'unica accortezza di non ingenerare confusione nel consumatore. **Sulla questione della sede dello stabilimento è sorto un movimento di opinione che ha chiesto al governo di mantenere obbligatoriamente questa informazione in etichetta**. **Il M5s ha presentato una proposta di legge in proposito** e ha promosso una petizione, che ha raccolto più di 10mila firme. Si paventa, infatti, il rischio che **senza questa indicazione sarà impossibile capire se un'azienda italiana ha delocalizzato la produzione all'estero**. Il problema si pone più che altro per le industrie alimentari nostrane perché le multinazionali, si sa, producono ovunque: "Se voglio premiare le aziende che non delocalizzano o scegliere un prodotto di una certa regione - si chiedono i Cinque Stelle - come faccio se non conosco il luogo di produzione?". L'esecutivo per il momento ha risposto che serve una legge ad hoc, la cui opportunità sarà valutata in futuro.

Pesce. Dovrà essere indicato in etichetta sia il nome scientifico del pesce che quello commerciale, l'indicazione dettagliata del luogo di pesca, la categoria degli attrezzi di pesca utilizzati per la cattura e se il prodotto è stato scongelato (vedi sotto paragrafo "surgelati"), mentre rimane vigente l'attuale indicazione del metodo di produzione, vale a dire pescato in mare, in acque dolci o allevato.

Surgelati. In caso di carne e pesce congelato e preparazioni congelate di carne e pesce congelato non lavorato, occorre indicare la data di congelamento. Invece, nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dalla dicitura "scongelato".

Preparati a base di carne e pesce. La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti della pesca venduti come filetti, fette, o porzioni che sono stati arricchiti con una quantità di acqua superiore al 5% devono indicarne la presenza sull'etichetta. Le porzioni, i filetti o le preparazioni composte da diversi pezzetti uniti con additivi o enzimi, devono specificare che il prodotto è ottenuto dalla combinazione di più pezzi (per esempio: "carne separata meccanicamente" oppure "pesce ricomposto"). Allo stesso modo, andrà indicata la presenza di proteine aggiunte e la loro origine.

Stato fisico del prodotto. Dovranno essere indicati con accuratezza i trattamenti subiti dal prodotto o anche dall'ingrediente. In tal modo, non sarà possibile rifugiarsi -nemmeno nella lista ingredienti- dietro termini come "latte", se si usa latte in polvere o proteine del latte.

Sostituzione di ingredienti normalmente attesi. Nel caso di alimenti che contengono, nella propria ricetta produttiva, ingredienti sostitutivi rispetto a quelli che il consumatore ragionevolmente si attende, questi devono essere resi ben visibili a fianco del nome del prodotto, in caratteri simili a quelle del nome dell'alimento. Un esempio: una crema di nocciole che non contenga cacao (ingrediente che il consumatore si attende di trovare), ma ad esempio, burro di arachidi, dovrà avere la scritta "con burro di arachidi" a fianco del nome del prodotto.

Insaccati. I salumi insaccati devono indicare chiaramente i casi in cui l'involucro non è commestibile.

Caffeina. Le bevande e gli "energy drinks" a base di tè e caffè con un tenore di caffeina maggiore di 150 mg/l devono riportare sull'etichetta, oltre alla scritta "Tenore elevato di caffeina" (introdotta nel 2003), anche l'avvertenza: "Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento".

Vendite via web. Per la prima volta viene inoltre regolata la vendita di alimenti sul web. I consumatori dovranno disporre di tutte le informazioni obbligatorie per legge (come nome dell'alimento, lista ingredienti, allergeni, quantità netta, etc.) prima della conclusione dell'acquisto, ad eccezione della data di scadenza o simili, che invece potranno essere fornite insieme alla consegna dell'alimento.

Quali prodotti sono esentati. L'obbligo di etichettatura nutrizionale non è previsto per i prodotti ortofrutticoli freschi e i mono ingrediente non trasformati o solo stagionati; le farine, le acque, aromi, spezie, erbe, dolcificanti, gomme da masticare, integratori alimentari. Sono altresì esclusi dall'obbligo di etichetta nutrizionale i prodotti preincartati (gli alimenti porzionati dai reparti interni del supermercato, per intenderci) e quelli contenuti in confezioni piccole, con superficie inferiore ai 25 centimetri quadrati.

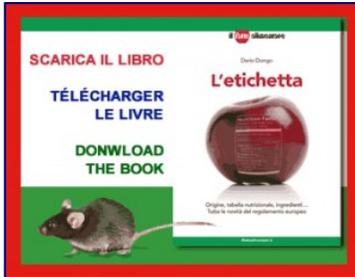
3 articolo de Il Fatto alimentare (facoltativo)

(Facoltativo)

16 Dicembre 2014

Nuovo regolamento europeo sull'etichettatura,:

L'ebook "L'Etichetta" 16 Dicembre 2014: al via il regolamento (UE) n. 1169/2011. Sintesi di Dario Dongo



L'ebook "L'etichetta" in cui si analizza il regolamento (UE) n. 1169/2011

A tre anni di distanza dalla pubblicazione del nostro ebook "[L'etichetta](#)", entra finalmente in applicazione la gran parte del regolamento (UE) [n. 1169/2011](#). I prodotti già etichettati nel rispetto delle norme previgenti potranno venire mantenuti in circolazione fino a esaurimento delle scorte o del periodo di durabilità, ma d'ora in avanti si cambia. Vediamo come, in estrema sintesi.

– **Altezza dei caratteri.** Le informazioni obbligatorie in etichetta devono avere un'altezza di almeno 1,2 mm, riferita alla "x" minuscola (per gli altri caratteri dell'alfabeto, e le lettere maiuscole, cfr. Allegato IV del reg. UE 1169/11). Per le etichette la cui superficie sia inferiore a 80 cm², la "x" può avere un'altezza minima di 0,9mm.

– **Data di scadenza.** L'indicazione "da consumarsi entro" è obbligatoria su ogni singolo preimballo, se pure parte di confezioni "multi-pack". A partire dal giorno successivo alla scadenza, i prodotti sono considerati a rischio, a prescindere da ogni sua effettiva e concreta valutazione. Ricordiamo che la data di scadenza si applica solo ai prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

– **Oli e grassi vegetali.** L'**indicazione generica della categoria non è più sufficiente**, bisogna invece **precisare la natura specifica degli oli e grassi vegetali** impiegati (es. palma, cocco, soia, colza). Cogliamo l'occasione per segnalare la nostra petizione, volta a escludere il palma dalle produzioni alimentari (leggi il testo della [petizione](#)).

– **Allergeni.** Gli ingredienti allergenici devono venire graficamente evidenziati (es. in grassetto, sottolineato) rispetto agli altri, nell'apposita lista. Bisogna evidenziare la parola chiave, es. "latte", e non l'intera dicitura (nell'esempio, "proteine del latte"). E ripetere la citazione, pur senza replicare l'evidenza grafica, laddove lo stesso allergene sia presente in diversi ingredienti o altre matrici (es. supporto di additivi).

Deve riportarsi la dicitura "con acqua aggiunta" quando essa raggiunga o superi il 5%

– **Acqua e ingredienti volatili aggiunti.** Devono sempre essere indicati sulle etichette di carni e preparati di carni, prodotti ittici non processati e molluschi bivalvi vivi. Su tali prodotti, quando essi abbiano la parvenza di fetta, filetto o porzione – e fatti salvi gli alimenti esclusi dalla Commissione europea, in accordo con gli Stati membri (tra cui, misteriosamente, salsicce e würstel) – deve riportarsi la dicitura "con acqua aggiunta", accanto alla denominazione di vendita, quando essa raggiunga o superi il 5%.

– **Etichettatura nutrizionale.** La tabella nutrizionale diverrà obbligatoria per la quasi totalità dei prodotti alimentari, ivi compresi quelli di IV e V gamma, solo a partire dal 14 dicembre del 2016. Ma già adesso le etichette che riportino la tabella nutrizionale – se pure su base facoltativa – devono averla adeguata rispetto al nuovo schema che comprende sette elementi obbligatori. Nell'ordine, valore energetico (in Kjoule e Kcal), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale (inteso come sodio, da esprimersi in termini di "sale-equivalente"). Le fibre alimentari possono essere inserite prima delle proteine. Divieto assoluto di riportare colesterolo e acidi trans-grassi. I valori devono sempre venire riferiti ai 100g/ml di prodotto ed eventualmente, a titolo volontario, alla porzione.

È definitivamente fuori legge il “cartello unico degli ingredienti”, impiegato in gastronomia, pasticceria, panetteria

– **Alimenti venduti sfusi** e i cosiddetti “preincartati”. L’attenzione si focalizza sull’indicazione – inderogabile – della presenza di **ingredienti allergenici** in ciascuno dei prodotti offerti in vendita. È definitivamente fuori legge il “cartello unico degli ingredienti”, storicamente impiegato negli esercizi di vendita dei prodotti di gastronomia, pasticceria, panetteria, gelateria. Proprio perché un’indicazione generalizzata non è in grado di esprimere, come invece prescritto, il contenuto di allergeni in ogni alimento. Rimane in ogni caso applicabile, e sanzionabile in caso di omissioni, quanto a suo tempo prescritto dal d.lgs. 109/92 all’articolo 16.

– **Origine.** L’**indicazione d’origine** sarà **obbligatoria** – a partire dal primo aprile 2015 (reg. UE 1337/2013) – per le **carni fresche**, refrigerate e congelate, delle **specie suina, ovina, caprina e di pollame** (inclusi anatre, oche, tacchini, faraone. **Esclusi i fegati**). L’origine non è invece ancora prevista per le carni **equina (DOPING), di coniglio, lepre e quaglia**. La Commissione europea avrebbe già dovuto presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una serie di valutazioni d’impatto sulle cui basi valutare l’opportunità di estendere l’obbligo di indicazione dell’origine o provenienza delle materie prime su una più ampia varietà di prodotti, ma è ancora una volta in ritardo.

Per ulteriori approfondimenti la Commissione europea ha proposto un anno fa un dossier sulle domande più frequenti che trovate [a questo indirizzo](#).

Dario Dongo