

Etichette più facili da decifrare

Tra le novità, caratteri leggibili e scadenza anche sulle singole porzioni

PAGINA A CURA DI
Rossetta Cadeo
Dario Donogo

È il biglietto da visita dei prodotti alimentari, ma non sempre è facile decifrarla, tra caratteri minuscoli e indicazioni poco chiare: eppure l'etichetta è uno strumento fondamentale per favorire scelte informate d'acquisto da parte del consumatore. In risposta a queste esigenze, un'operazione di trasparenza ha da poco preso il via.

Normativa in progress

A rendere più chiara ed esaustiva l'etichetta contribuirà infatti un regolamento Ue (il n. 1169/2011, sulla «Gazzetta Ufficiale» del 22 novembre scorso e in vigore dal 13 dicembre) cui gli operatori dovranno obbligatoriamente adeguarsi entro fine 2014 (l'Italia aggiornerà il prevegente Dlgs 109/92 e successive modifiche). Gli Stati membri potranno aggiungere prescrizioni nazionali alle norme comuni, imponendo «ulteriori indicazioni obbligatorie per tipi o categorie specifici di alimenti» (ma per precisi motivi, quali la protezione della salute pubblica o dei consumatori o la prevenzione delle frodi). I legislatori nazionali avranno anche facoltà d'introdurre ulteriori prescrizioni sull'indicazione d'origine o provenienza di alcuni alimenti, quando si dimostri «un nesso comprovato con alcune qualità dell'alimento». Il regolamento avrà un'applicazione progressiva (in modo da consentire agli operatori della filiera, in maggioranza piccole e micro-imprese, di adeguarsi alle nuove regole) e tutti i prodotti etichettati in conformità alle regole previgenti potranno venire commercializzati sino a esaurimento scorte. Ecco quindi cosa è bene sapere per orientarsi fra le novità in arrivo.

Ambito e responsabilità

Il regolamento si applica a tutti i prodotti destinati al consumatore finale, compresi quelli della ristorazione collettiva nonché quelli venduti a distanza. Restano esenti dagli obblighi d'indicazione degli ingredienti e di informazioni nutrizionali le bevande alcoliche con contenuto di alcol superiore a 1,2% vol. Il provvedimento chiarisce anche le responsabilità in termini di etichettatura, specificando che chi appone il proprio nome o ragione sociale sull'alimento destinato al consumatore finale (il produttore o il venditore nel caso di private labels) è responsabile della completezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta. Per i prodotti

in arrivo da Paesi extraUe il responsabile è l'importatore.

Leggibilità

Il regolamento interviene sulle modalità in cui le informazioni vengono fornite. Chiarisce in primo luogo che alla leggibilità delle informazioni in etichetta concorrono diversi fattori, tra cui «le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo».

La grande novità è costituita dall'altezza minima dei caratteri delle informazioni obbligatorie in etichetta che viene fissata in 1,2 millimetri (altezza riferita alla lettera "x" minuscola) e di 0,9 mm per le confezioni più piccole (la cui superficie più ampia è inferiore a 80 cmq). Inoltre, le informazioni obbligatorie devono essere posizionate in un punto evidente, chiaramente leggibili e altri elementi non devono né nascondere né distogliere l'attenzione del consumatore.

Date e scadenze

Novità anche sul fronte delle date in etichetta, un'informazione che in effetti risulta tra le prime a venire ricercate dal consumatore quando sceglie un prodotto. La Ue ha stabilito che la data di scadenza («da consumarsi entro...») dovrà venire riportata su ogni porzione individuale preconfezionata e non più soltanto, come avviene ora, sull'imballo esterno. Il regolamento introduce poi una presunzione di legge che richiederà molta attenzione da parte dei negozianti: successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio, a prescindere da un'effettiva valutazione della sua pericolosità.

La data di scadenza, si ricorda, va applicata agli alimenti molto deperibili da utilizzare in tempi brevi perché sia garantita la sicurezza di consumo; per gli alimenti durevoli a tale data è invece sostituito il termine minimo di conservazione («da consumarsi preferibilmente entro»).

Per consentire una conservazione e un utilizzo adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo. Introdotto infine l'obbligo di indicare la data del primo congelamento (giorno/mese/anno) per le carni, le preparazioni di carni e i prodotti ittici non lavorati.

Mini-guida al cambiamento



LE REGOLE ATTUALI

LE NUOVE REGOLE

1 NOTIZIE GENERALI

LEGGIBILITÀ DELLE INFORMAZIONI	Le informazioni devono essere sempre leggibili ma non c'è alcuna prescrizione sui requisiti di dettaglio	I caratteri devono essere alti minimo 1,2 mm e 0,9 mm nelle confezioni più piccole. Ulteriori raccomandazioni in futuro
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	L'obbligo ricorre solo quando in etichetta o pubblicità si accenni alle proprietà nutrizionali dell'alimento (esempio "light")	Obbligatoria (salvo rare eccezioni) una tabella con: energia (kcal/kj), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale
INGREDIENTI ALLERGENICI	Va riportata in etichetta la presenza, anche solo in tracce, degli allergeni citati dalla direttiva 2003/89/CE e successive modifiche	Devono venire sempre comunicati, anche nei non pre-confezionati, con evidenza grafica rispetto agli altri ingredienti
ORIGINE IN GENERALE	Obbligatoria solo quando l'omissione possa indurre in errore il consumatore (esempio: una mozzarella tedesca venduta in Italia)	Se l'origine è indicata ed è diversa da quella dell'ingrediente primario va citata anche questa (o precisata la non-coincidenza)
ORIGINE ALTRI ALIMENTI	Obbligatoria l'origine di Dop, ortofruttili e ittici freschi, miele, olio vergine ed extra, uova (in Italia anche pollo, latte fresco e passata di pomodoro)	Entro 3 anni la Commissione valuterà l'impatto della eventuale estensione dell'obbligo di origine ad altri prodotti
ORIGINE DELLE CARNI	È obbligatorio indicare i luoghi di nascita, allevamento e macellazione esclusivamente delle carni bovine	L'obbligo di indicare l'origine viene esteso a carni suine, ovine, caprine e al pollame
DATA DI SCADENZA	Deve essere riportata l'indicazione «Da consumarsi entro (+ giorno e mese)» sulle confezioni esterne dei prodotti	«Da consumarsi entro (+ giorno e mese)» deve essere riportato su ogni singola porzione individuale preconfezionata

2 NOTIZIE SPECIFICHE

BEVANDE ALCOLICHE	In quanto soggette ad apposita disciplina comunitaria, sono esentate dagli obblighi di lista ingredienti e informazione nutrizionale	Una relazione Ce valuterà se escludere alcune categorie dall'esenzione (dall'informazione sul valore energetico, in particolare)
ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI	Attualmente queste categorie di alimenti sono soggette a regole specifiche di settore	Obbligatoria la data del primo congelamento (giorno/mese/anno) per le carni e i preparati di carne e per i prodotti ittici non processati
PRESENZA DI CAFFEINA	Le bevande diverse da tè, caffè e dai drink a base di tè e caffè, se la caffeina supera i 150mg/l (devono avere la dicitura «Tenore elevato di caffeina»)	A queste bevande si aggiunge l'avviso «Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento»
CARNE E PESCE RICOMPOSTI	Non esiste denominazione per i prodotti composti da diversi pezzi di carne/pesce uniti tramite altri ingredienti (ad esempio additivi o enzimi)	Nuova denominazione per carni, preparati e prodotti ittici ricomposti che appaiono come una fetta, filetto o porzione ottenuti da un unico pezzo
INGREDIENTI SOSTITUTIVI	Assenti regole specifiche per i casi in cui un ingrediente di regola utilizzato o presente naturalmente sia sostituito da un altro	Eventuali ingredienti sostitutivi vanno citati accanto alla denominazione di vendita
ACQUA AGGIUNTA A CARNE E PESCE	La presenza di acqua deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti quando supera il 5% in peso	Va sempre indicata nell'elenco ingredienti. Anche accanto alla denominazione di vendita, quando supera il 5% in peso
I CONTROLLI PUBBLICI	L'organizzazione è rimessa ai Paesi membri (in Italia più Autorità rispondono a diversi ministeri e amministrazioni locali)	Devono seguire gli stessi criteri previsti per i controlli sulla sicurezza alimentare (in Italia coordinati dal ministero Salute)