

# Vanno dichiarati ingredienti, origine e calorie

■ Non solo grafica e notizie generali su utilizzo e scadenza: anche ingredienti e origine sono trattati estesamente dal regolamento comunitario sull'etichetta.

A partire dagli allergeni, che dovranno risaltare, con caratteri, stile o sfondo differenti. Il nome dell'allergene dovrà anche essere ripetuto ogni volta sia presente in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici impiegati nell'alimento (fanno eccezione i casi in cui la presenza è chiara dalla denominazione dell'alimento).

Oli e grassi dovranno indicare la loro natura: non basterà più scrivere oli grassi vegetali ma bisognerà specificarne anche la tipologia (mais, soia etc) da riportare in ordine decrescente di peso (in alternativa, qualora si tratti di miscele, è ammessa la dicitura «in proporzione variabile»). Per i grassi di origine animale si potrà indicare la specie da cui essi derivano.

Nel caso ci sia aggiunta di acqua o di ingredienti volatili, questi si dovranno indicare solo nell'ipotesi in cui nel prodotto finito pesino per più del 5%. Dovranno invece venire sempre citati se aggiunti alla carne, alle preparazioni di carne, ai prodotti della pesca non processati e ai molluschi bivalvi non processati.

E ancora: le bevande diverse da tè, caffè e dai drink a base di tè e caffè con un tenore di caffeina superiore a 150mg/l dovranno riportare nello stesso campo visivo del nome oltre alla scritta «Tenore elevato di caffeina» (presente dal 2002) l'avvertenza «Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento». E nei prodotti glassati il peso sarà espresso al netto della glassatura.

Poi c'è la dichiarazione nutrizionale: i confezionati (tranne rare eccezioni) dovranno obbligatoriamente riportare in un unico campo visivo una tabella con contenuto energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. I valori andranno riferiti a ogni 100 g o ml e, su base volontaria, alla porzione.

Importanti novità anche in tema di "origine". L'indicazione dell'origine del prodotto (il luogo ove esso ha subito l'ultima trasformazione sostanziale) o del luogo di provenienza rimane obbligatoria qualora l'omissione possa indurre in errore il

consumatore (una mozzarella fabbricata in Germania e venduta in Italia). Ma anche qui ci sono novità:

■ qualora l'origine del prodotto sia indicata ma sia diversa da quella dell'ingrediente primario, dovrà essere citata anche quest'ultima (o si dovrà precisare che la sua non coincidenza con l'origine del prodotto);

■ si dovrà specificare la provenienza delle carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e di pollame vendute tal quali, con le modalità che la Commissione andrà a precisare entro fine 2013;

■ entro il 2014 la Commissione dovrà eseguire una valutazione d'impatto in merito all'eventuale estensione dell'obbligo di indicare l'origine di una serie di prodotti: carni diverse da quelle già soggette all'obbligo, latte, latte come ingrediente di prodotti lattiero-caseari, prodotti non trasformati, prodotti mono-ingrediente, ingredienti utilizzati in quota superiore al 50%, carne usata come ingrediente di altri prodotti.

Le nuove regole saranno applicate entro i tre anni seguenti alla pubblicazione del regolamento (entro il 2016 per quanto riguarda le informazioni nutrizionali).

Spetterà agli Stati membri la responsabilità di gestire i controlli ufficiali sull'informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari: ogni Paese membro dovrà designare un'autorità deputata a coordinare le verifiche da affidare a organismi di controllo appositamente formati e da pianificare su base triennale.