Dal 13 dicembre nuovo regime di etichettatura. Sanzioni fino a 18.000 €

Gli alimenti messi a nudo

Allergeni e origine di tutte le carni in chiaro

DI LUIGI CHIARELLO

Dal 13 dicembre nelle etichette dei prodotti alimentari gli allergeni saranno in chiaro, così come la provenienza di tutte le carni e la tipologia specifica dei grassi. Non solo: la presenza di allergeni nei piatti dovrà essere segnalata anche in ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese della ristorazione. Entra in vigore il regolamento CEE 1169/2011, che rende obbligatorio un pacchetto di norme su etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti. Per i trasgressori sanzioni tra 600 e 18 mila euro. Per le info relative all'etichettatura nutrizionale, invece, bisognerà aspettare il 13 dicembre 2016.

• **Etichette leggibili.** Le indicazioni obbligatorie dovranno essere scritte in caratteri più grandi e chiari.

• **Allergeni in evidenza.** Soia, latte, cereali contenenti glutine, uova, noci, arachidi, pesce, crostacei, molluschi, sedano, lupino, sesamo, senape e solfiti: sono queste le sostanze e i prodotti allergenici la cui presenza negli alimenti dev'essere già ora chiaramente indicata in etichetta. Dal 13 dicembre, se il nome dell'alimento non basta a renderne chiara la presenza, questi allergeni dovranno essere evidenziati con carattere diverso, per essere facilmente identificati dai consumatori. Nel caso di alimenti in cui un allergene è in più ingredienti o coadiuvanti tecnologici, questo lo si dovrà evidenziare in tutti gli ingredienti ecoadiuvanti tecnologici in cui è presente.

• **Tipologia grassi.** Dizioni come «olio vegetale» o «grasso vegetale» non saranno più ammesse: nella lista degli ingredienti dev'essere specificato di che grasso si tratta. Per esempio «olio di girasole».

• **Scadenza ripetuta.** La data di scadenza dovrà essere riportata su ogni singola monoporzione e non più solo sulla confezione esterna.

• **Provenienza carne.** In etichetta dovrà essere indicata l'origine di carni suine, avicole, ovine e caprine, come avviene da anni per le carni bovine.

• **Origine materie prime.** Su tutti gli alimenti verrà imposto l'obbligo di indicare il paese di origine e provenienza delle materie prime utilizzate. Ma questo vincolo, spiega *Assocarta*, resterà sulla carta «finché non saranno specificati contenuti e modalità della norma». Resta valido, invece, l'obbligo di indicare l'origine dell'alimento nel caso in cui ometterlo possa indurre in errore il consumatore.

• **Info più dettagliate.** Ingredienti e metodi di lavorazione dovranno essere riportati in etichetta in modo evidente. Per esempio, nel caso di alimento «decongelato» questa dizione deve comparire a fianco della denominazione del prodotto.

• **Responsabile più evidente.** Per il consumatore sarà più facile capire se il responsabile delle info sul prodotto è il fabbricante o il punto vendita.

• **Vietato imitare.** Sarà più difficile attribuire a un prodotto una natura o una qualità che non possiede ricorrendo all'aspetto o all'etichetta. Il consumatore potrà pretendere che i supermercati collochino i prodotti sugli scaffali così che siano chiare le differenze.

• **Data congelamento.** Per le carni, le preparazioni a base di carne e i prodotti non trasformati a base di pesce deve essere indicata la data in cui sono stati congelati.