



Comunicato stampa

## Cambiano le etichette: ecco, punto per punto, come devono attrezzarsi produttori e ristoranti

11 December 2014

Quantità media	Per 100 g		Per 100 ml	
	kJ	Kcal	kJ	Kcal
Valore energetico	1543	368		
Proteine	6,5	g		
Carboidrati	51,5	g		
di cui: zuccheri	25,0	g		
Grassi	14,5	g		
di cui: saturi	9,5	g		
colesterolo	105,0	mg		
	2,5	g		

Cambiano le etichette per alimenti e bevande. Da sabato 13 dicembre entrerà in vigore l'applicazione del regolamento comunitario 1169/2011 che uniforma l'etichettatura degli alimenti nei paesi Ue «affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per effettuare acquisti consapevoli» si legge nel documento.

### Più trasparenti e in caratteri più grandi

In sostanza, da sabato prossimo tutti i prodotti alimentari dovranno provvedere a dotarsi di etichette più trasparenti nel contenuto e 'ben visibili', con caratteri di

grandezza definita in base alle dimensioni della confezione e stampati in modo chiaro e leggibile. Questo significa che i produttori di alimenti dovranno rivedere e ristampare entro la fine del 2014 tutte le etichette di prodotti alimentari con l'indicazione delle nuove informazioni obbligatorie. Inoltre, l'etichetta dovrà essere apposta in posizione ben visibile, e non in parti marginali della confezione. Responsabile delle informazioni sull'etichetta sarà l'operatore (nome o ragione sociale) che commercializza il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione europea, l'importatore. Tutto questo, ovviamente, esaurite le scorte a magazzino.

## **Ma vediamo punto per punto cosa cambia**

**Dimensioni:** le scritte dovranno avere dimensione minima di caratteri tipografici non inferiori a 1,2 mm, oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm<sup>2</sup>. Soltanto nel caso di packaging con superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali.

**Metodo di lavorazione:** sarà obbligatorio indicarlo per alcuni prodotti, per esempio i decongelati.

**Oli e grassi vegetali:** sulla confezione non si potrà più scrivere genericamente 'olio vegetale' o 'grasso vegetale', ma si dovrà precisare, per esempio, 'olio di girasole' o 'grasso vegetale di palma'.

**Allergeni:** obbligo in etichetta degli eventuali ingredienti che potrebbero comportare un rischio allergenico. Andrà quindi messa in chiaro, con caratteri in grassetto e con un colore diverso per renderli più evidenti, la presenza di ingredienti come il glutine, a tutela dei celiaci, e di allergeni comuni come la frutta in guscio, le arachidi e il sesamo, il pesce e i molluschi e i crostacei, il latte, la soia, il sedano, l'anidride solforosa, i lupini o la senape. Questi obblighi sono validi anche per i cibi non imballati, per esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense;

**Data di scadenza:** dovrà essere riportata oltre che sulle scatole anche sull'incarto interno del cibo se confezionati singolarmente.

**Valori nutrizionali:** sarà facoltativo indicarli fino al 13 dicembre 2016, poi diventerà obbligatorio dare informazioni sul contenuto energetico e sulle percentuali di grassi acidi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espresse per 100 g o per 100 ml di prodotto e volendo anche in porzioni.

**Prodotti ittici e carni:** per il pesce dovranno essere indicate le tecniche di cattura. Mentre da aprile 2015 dovrà figurare sulla confezione il luogo di

allevamento e macellazione anche per le carni suine, ovine, caprine e il pollame (al momento tale obbligo è in vigore solo per la carne bovina);

**Immagini:** aspetto, descrizione e presentazione grafica dovranno essere più comprensibili per non confondere il consumatore.

Inoltre, tutte le etichette dovranno riportare come già accade: denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti e relativa quantità, quantità netta, scadenza e termini di conservazione, nome o ragione sociale dell'operatore o importatore che commercializza il bene, paese d'origine (ove previsto), istruzioni per l'uso (per i casi in cui la loro omissione dovesse rendere difficile un uso adeguato dell'alimento) e volume alcolometrico, solo per bevande contenenti più dell'1,2% di alcool.

In pratica, quindi, che cosa cambia per i prodotti confezionati venduti al supermercato? In effetti poco, dal momento che l'obbligo di indicare sostanze allergeniche, per esempio, esiste già da anni. È stato introdotto da una legge del 2006 (il decreto legislativo 114), che a sua volta ha recepito la direttiva Ue 2000/13/CE. Quello che cambia è il modo in cui la presenza degli allergeni dovrà essere segnalata (e vale anche per i prodotti sfusi), che dovrà essere molto più evidente «attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo». Stesso discorso anche per i valori nutrizionali, già presenti sul packaging di quasi tutti i prodotti.

### **Cosa cambia nel menù dei ristoranti**

Diverso, invece, il caso della ristorazione. Dal momento che le disposizioni sugli allergeni riguardano sia gli alimenti pre-imballati sia quelli sfusi, l'indicazione della loro presenza dovrà essere segnalata anche per i piatti del menu di ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, mense, ospedali, bancarelle di fiere, persino compagnie aeree e ferroviarie se la tratta inizia in un paese Ue. "Siamo un ristorante internazionale, con clientela che proviene da tutto il mondo – commenta Massimo Bottura, chef stellato dell'Osteria Francese –, per noi è normale riportare gli ingredienti nel menu, in modo che il cliente possa valutare la presenza o meno di allergeni. Lo abbiamo sempre fatto, è il nostro lavoro. Se un cliente presenta richieste particolari, poi, il piatto viene cucinato sul momento, secondo le indicazioni". Fattibile quando si lavora con materie prime semplici e i piatti sono preparati ogni volta al momento. Il discorso si complica, invece, per la ristorazione commerciale (come le catene Autogrill, Rita, ecc.), che si trova a gestire in contemporanea oltre trenta piatti diversi a pasto, che cambiano ogni giorno e ruotano su cinque settimane. Il

settore, però, non è del tutto impreparato al cambiamento, dal momento che da mesi se ne discute. “In tutti i punti vendita Autogrill dove è prevista la somministrazione di cibi e bevande, l’azienda si adeguerà alla nuova normativa segnalando, attraverso materiale informativo scritto, gli allergeni presenti nei prodotti. In questo modo il cliente potrà facilmente identificarli e orientare, di conseguenza, la sua scelta” dichiara Nicola Caramaschi, direttore qualità, sicurezza e ambiente, Autogrill Italia. “Riportare tutti gli ingredienti o gli allergeni è un’operazione complessa, ma fattibile – commenta anche Jessica Viano, responsabile sicurezza alimentare e autocontrollo di Cir Food. Il vero problema, non considerato dal regolamento europeo, però, è quello della contaminazione crociata. Ovvero, in cucina potenzialmente ci potrebbero essere tutti gli allergeni, poiché i piatti sono cucinati in contemporanea e quindi a rischio di entrare in contatto tra loro. Senza considerare che la ‘sicurezza’ di un cibo dipende molto anche dalla materia prima e da come è stata lavorata, ossia se in stabilimenti contaminati o meno. La sola indicazione degli allergeni su appositi cartelli o menu o libri consultabili quindi non è sufficiente a mettere al riparo il consumatore, come è nelle intenzioni della legge”.

La ristorazione commerciale sente in modo particolare il problema, dal momento che l’entrata in vigore del regolamento del 2011 è finalmente alle porte e ancora non ne sono stati chiariti tutti i confini né sono state emesse le circolari ministeriali attuative. Che vuol dire: la legge c’è (con possibili sanzioni per chi non si adegua), ma non si sa come va applicata e rispettata. Anche perché le suddette circolari attuative possono variare molto da Paese a Paese e quindi come l’Italia deciderà di applicare la legge europea farà la differenza.

### **In Olanda ristorazione esclusa**

“Tanto più che il panorama in Europa – prosegue Viani – è molto variegato. Per esempio, l’Olanda ha stabilito che questo regolamento non può essere applicato alla ristorazione”. Il comitato di sicurezza alimentare della ristorazione da anni aspetta chiarimenti dai ministeri competenti. “Spesso dobbiamo adeguarci a leggi tagliate sull’industria alimentare, che non considerano la specificità del nostro settore – conclude Viani. Pensiamo soltanto a certe ricette che fanno parte della nostra cultura alimentare, la cui lavorazione tradizionale presuppone una contaminazione, come la semplice preparazione di una pizza. Come si fa a garantire la non contaminazione tra gli alimenti sul bancone del pizzaiolo? Aspettiamo quindi che si faccia chiarezza. Noi nel frattempo ci comporteremo come facciamo da trent’anni: ascoltiamo le richieste del cliente e, in caso di allergie, prepariamo su misura e separatamente il piatto”.

Fonte: Il Sole 24 Ore Food 24