

Le novità introdotte Reg. (UE) n. 1169/2011 in materia di etichettatura degli alimenti

written by Rivista di Agraria.org | 31 ottobre 2015
di Donato Ferrucci



Premessa

Il Reg. (UE) n. 1169/2011 riesamina e aggiorna le regole di comunicazione relative alla fornitura di informazioni ai consumatori in materia di alimenti. Non si rilevano dei cambiamenti epocali per gli elementi di natura tecnica, quanto una maggiore attenzione agli aspetti di tipo “comunicativo”, declinata in termini di chiarezza e trasparenza. Si passa quindi da un approccio basato su regole tecniche ad uno basato su principi di corretta e leale comunicazione.

Vale la pena ricordare che l’etichetta può essere assimilata ad un contratto aperto tra operatore e consumatore. Il contratto/etichetta, per legge, deve riportare una serie di indicazioni minime circa le caratteristiche del prodotto, ritenute sostanziali ai fini di una scelta consapevole. Possono essere inserite eventuali indicazioni accessorie di tipo volontario che non potranno che essere veritiere e oggettive (*dimostrabili*).

Con l’atto di acquisto, il consumatore sottoscrive il contratto e acquisisce il bene, *sulla base di quanto indicato in etichetta* e di eventuali *ulteriori elementi informativi associati al prodotto*.

Immaginiamo quindi la percezione di un consumatore nel caso di informazioni imprecise, poco attendibili, poco corrette o prive di sostanza. Sarebbe come presentare ad un potenziale cliente un contratto con clausole in caratteri microscopici, linguaggio tecnico poco comprensibile e altre velleità o vanterie attribuite senza alcun conforto scientifico. E’ ovvia conseguenza un’immediata perdita di fiducia.

Il consumatore va informato in maniera chiara e semplice, nel rispetto delle regole, cercando di capirne esigenze, perplessità o anche solo il timore di essere defraudato del diritto all’informazione.

Elementi di base

▪ Campo di applicazione (art. 1.3) e responsabilità (art. 8.1)

Il regolamento **si applica a tutti i prodotti destinati al consumatore finale**, compresi quelli somministrati dalle collettività o destinati alle collettività. Per collettività si intendono mense, ristoranti, distribuzione/preparazione pasti in genere.

L’operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’**operatore con il cui nome** o con la cui ragione sociale **è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell’Unione, l’importatore nel mercato dell’Unione.

▪ Principi generali (art. 7)

I principi interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (*oggettive, misurabili e dimostrabili*).

Prima di questi occorre però ricordare che il regolamento pone attenzione anche su aspetti inerenti la disponibilità (art. 12.1), la leggibilità (art. 13.2 e 3), la comprensibilità (art. 15, requisiti linguistici) e la chiarezza (art. 13.1) delle informazioni. Infatti, è disposto che per tutti gli alimenti siano rese disponibili e facilmente accessibili le informazioni obbligatorie. Inoltre il regolamento fissa **a)** una dimensione minima dei caratteri pari a 1.2 mm (altezza media riferita alla “x” minuscola) e che, **b)** le indicazioni obbligatorie siano riportate in una lingua

facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato. *In effetti ha poco senso trattare di concetti e principi senza avere attenzione alla possibilità di lettura degli stessi.* Tornando agli aspetti generali, la norma dispone che tutte le informazioni commerciali relative ai prodotti alimentari devono essere "**precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore medio" (art. 7.2, principio di non ingannevolezza). **Non devono** perciò **indurre in errore** il consumatore:

1. **a)** per quanto riguarda **le caratteristiche dell'alimento** e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
2. **b)** attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;
3. **c)** **suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari**, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
4. **d)** suggerendo, tramite la denominazione, l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente;
5. **e)** ed infine, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non devono attribuire a tali prodotti **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà (art. 7.3)

▪ **Indicazioni obbligatorie (art. 9)**

Le menzioni obbligatorie previste sono le seguenti:

1. a) denominazione dell'alimento;
2. b) elenco degli ingredienti;
3. c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze, che sia usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
4. d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
5. e) quantità netta dell'alimento;
6. f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
7. g) condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
8. h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
9. i) il paese d'origine o il luogo di provenienza per i seguenti casi,

- in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;

- per le carni (fresche, refrigerate o congelate) di animali delle specie suina, ovina o caprina, e dei volatili (voce NC 0105).

Pertanto, in generale, l'indicazione dell'origine dei prodotti alimentari (intesa come luogo di loro ultima trasformazione) **rimane facoltativa tranne che per le carni appena citate**;

1. j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
2. k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
3. l) una dichiarazione nutrizionale (a partire dal 13/12/2016).

Le principali novità

▪ Il numero di lotto

L'indicazione del numero di lotto non appare tra quelle obbligatorie ma non per disattenzione né tantomeno perché ora facoltativa. La menzione specifica risulta normata da apposito atto, la Direttiva 2011/91/UE, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare. Nello specifico :

Si definisce «partita» (termine equivalente di lotto), un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (art. 1.1);

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata dall'indicazione della partita (art. 2.1).

Per i prodotti agricoli si ha regime di esonero qualora, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

1. i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
2. ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione.

Altri casi di esonero dall'indicazione della partita sono:

1. a) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono preconfezionate, ma sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono preconfezionate ai fini della loro vendita immediata;
2. b) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm² ;
3. c) alle porzioni individuali di gelato alimentare (l'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple).

Inoltre è disposto che:

- La partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare. L'indicazione è determinata e apposta sotto la responsabilità di tali operatori ed è preceduta dalla lettera «L» (art. 3);
quando il termine minimo di conservazione o la data limite per il consumo figurano in etichetta, la partita può non accompagnare la derrata alimentare, purché la data indichi chiaramente e nell'ordine almeno il giorno e il mese (art. 5).

Indicazioni nel medesimo campo visivo (art. 13.5)

Le indicazioni che vanno poste nello stesso campo visivo sono:

- la denominazione di vendita;
- la quantità netta;
- dove applicabile, il titolo alcolometrico.

Decade quindi la necessità di riportare nello stesso campo visivo, oltre alle predette menzioni, il termine minimo di conservazione (o la data di scadenza).

Sede dello stabilimento

Non è più prevista nella nuova norma l'indicazione dello stabilimento di produzione. Per questo aspetto è forte la tensione da parte di alcuni gruppi che spingono per una obbligatorietà dell'indicazione, a favore di una maggiore trasparenza verso il consumatore. Al momento rimane però non obbligatoria l'indicazione che è però comunque possibile inserire in via facoltativa.

Indicazioni nutrizionali

Devono essere indicati: **valori di energia (kcal/kj), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale** (art. 30.1). I valori dovranno essere riferiti a 100g/ml. Sono volontarie le indicazioni, di uno o più dei seguenti elementi:

1. a) acidi grassi monoinsaturi,
2. b) acidi grassi polinsaturi,
3. c) polioli,
4. d) amido,
5. e) fibre,
6. f) i sali minerali o le vitamine (elencati in Allegato XIII del regolamento)

Le informazioni da elencare nelle indicazioni nutrizionali possono essere desunte da prove analitiche sui prodotti realizzati dall'azienda o da dati bibliografici ufficiali (art. 31.4).

La dichiarazione nutrizionale diventa obbligatoria a partire dal 13/12/2016. Se fornita prima di tale data è volontaria, ma deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. (UE) 1169/2011.

Oli e grassi vegetali e di origine animale (All. VII, parte A, punti 8 e 9 e parte B, punti 1 e 2)

Le indicazioni relative a tale tipologia dovranno essere seguite dalla specifica della natura degli oli e grassi utilizzati (es. olio di palma che tanto scalpore ha destato). Nel caso di miscele, è ammessa la dicitura "in proporzione variabile" in alternativa alla citazione in ordine decrescente di peso. Per i grassi di origine animale sarà possibile indicare, in alternativa alla dicitura generica, la specie animale da cui essi derivano (es. Suino).

Allergeni

Le sostanze definite allergeniche sono elencate nell'allegato II del Regolamento e devono figurare nell'elenco degli ingredienti:

- con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II (es. mandorle e non frutta secca);
- la denominazione della sostanza o del prodotto allergenico deve essere "evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo";
- Quando l'alimento non sia soggetto all'obbligo di riportare in etichetta l'elenco degli ingredienti, l'informazione sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze deve venire fornita mediante la dicitura «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto di cui in Allegato II.

Infine, si introduce l'obbligo di ripetere la presenza di una sostanza allergenica quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici la contengono. L'indicazione non è invece richiesta nel solo caso in cui "la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione" (art. 21).

Origine delle carni

Il Reg. (UE) 1169/2011 introduce l'obbligo di indicare la provenienza delle carni fresche, refrigerate e congelate delle specie suina, ovina, caprina e di volatili vendute tal quali (art. 26.2.b). Tali modalità di indicazione, sono state definite mediante il Reg. (UE) N. 1337/2013. L'atto è di particolare interesse perché è uno dei primi casi in cui i concetti di etichettatura e rintracciabilità trovano comunione in un unico atto normativo. Il regolamento sarà pertanto oggetto di un successivo contributo proprio in virtù della particolarità appena citata. Ad ogni modo si dettaglia circa le modalità di indicazione dei termini "origine, allevato, macellato" rispetto alle carni in questione (art. 5, Reg. (UE) N. 1337/2013).

Data di congelamento e prodotto “scongelato”

E' introdotto l'obbligo di indicare la data del primo congelamento (giorno/mese/anno) per le carni, preparazioni a base di carni ed i prodotti ittici non processati (All. III.6, All. X.3). Inoltre, se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita va accompagnata dalla dicitura “scongelato” (All. VI, parte A, punto 2).

Contenuto di Caffeina

Nel caso di alimenti solidi a cui venga aggiunta caffeina a scopo non aromatizzante ma fisiologico dovranno riportare l'indicazione: “Contiene caffeina. Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza”. Questa va posta nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1 (caratteri facilmente visibili, chiaramente leggibili), da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml.

Sostanze aromatizzanti (All. VII, parte D)

Vanno menzionate nella lista ingredienti come “aromi” o con una delle più specifiche indicazioni previste all'art. 3 del Reg. CE 1334/08. L'utilizzo del termine “naturale” è soggetto alle specifiche regole e condizioni (aroma naturale di 'x', aroma naturale di 'x' con altri aromi naturali, aroma naturale) come previsto dall'art. 16 del Reg. CE 1334/08.

Nota:

Estratto Allegato II. Reg. (UE) 1169/2011.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Bibliografia

- L'etichetta. Origine, tabella nutrizionale, ingredienti.... Tutte le novità del regolamento europeo. Dario Dongo. www.ilfattoalimentare.it (2011).
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

- DIRETTIVA 2011/91/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 DELLA COMMISSIONE del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it



La difesa delle piante da orto

Sintomi, diagnosi e terapia Aldo Pollini - Edagricole Pratico e veloce, questo atlante raccoglie in una dettagliata rassegna fotografica tutta la casistica delle patologie riscontrabili sull'epiante da orto... [Acquista online >>>](#)