

Etichettatura

Il Parlamento europeo lancia la sfida trasparenza

Le informazioni ai consumatori previste dagli Eurodeputati

di Dario Dongo

Avvocato, Settore Legislativo – Giuridico nazionale e comunitario di Federalimentare

Si è votato a Strasburgo, il 16 giugno 2010, il progetto di regolamento sull'informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari. Ecco cosa cambia anche per il nostro Paese e i vantaggi per coloro che acquistano

L'Assemblea degli eurodeputati ha dato buona prova del proprio ruolo cruciale nella formazione delle regole comuni. La risoluzione parlamentare si discosta infatti dalla proposta della Commissione europea in diverse parti, anche sostanziali. Con un approccio favorevole, al progresso normativo e alla garanzia dei diritti di chi partecipa alla filiera agroalimentare: dal consumatore alla produzione agricola primaria e viceversa, senza trascurare l'industria di trasformazione, l'import e la distribuzione. E poiché "non tutte le ciambelle vengono col buco", il Parlamento ha a sua volta dato poca cura ad aspetti che meritano una riflessione più attenta. Il voto del 16 giugno non conclude l'iter legislativo, segna piuttosto un percorso. Sarà ora il Consiglio dei Ministri a pronunciarsi e

a proporre all'Assemblea un accordo sul dettaglio delle nuove regole. È prevista nel primo semestre 2011 la definizione del testo, permeato dalle recenti indicazioni di Strasburgo. Si offre perciò un'analisi di sintesi del voto, sulla base della versione provvisoria (la sola disponibile, al momento) della risoluzione del Parlamento.

Criteri di normazione

Ordine e accessibilità delle norme di settore

Il Parlamento chiede in primo luogo alla Commissione europea di censire tutte le norme, ovunque collocate, che si riferiscano a etichette e pubblicità dei prodotti agroalimentari. Norme orizzontali (vale a dire applicabili alla generalità degli alimenti, per esempio additivi, Ogm, produzioni biologiche, claims) e verticali (riferite cioè a singoli prodotti e loro categorie, per esempio carni bovine, oli d'oliva, etc).

Chiede di verificare la conformità e la coerenza delle regole speciali con quelle generali, di presentare a tale riguardo un'apposita relazione (al

Parlamento europeo e al Consiglio) e se del caso un'opportuna proposta. Chiede soprattutto la pubblicazione e l'aggiornamento su Internet di un elenco di tutte le citate norme. Un primo grande passo avanti, insomma: uscire dal caos, rendere accessibile a tutti - consumatori, operatori, autorità di controllo - l'insieme delle regole che sono applicate all'informazione commerciale dei singoli alimenti in UE. Viva!

Legislazione concorrente dei Paesi membri

Il regolamento in esame è senza dubbio assai complesso.

Eppure tra la A e la Z bisognava soffermarsi sulla lettera U: U come Unione europea, U come mercato Unico che costituisce la prima piattaforma al mondo per lo scambio di prodotti alimentari (quasi €200 miliardi).

Ci si è invece arenati alla S, S come Stati membri i quali vengono riconosciuti della potestà di introdurre al loro interno informazioni obbligatorie ulteriori rispetto a quelle comuni, pretendendone l'applicazione su tutti gli alimenti commercializzati nei loro territori.

Una bomba a orologeria, imbottita di tutte quelle "motivazioni" che la Corte di Giustizia ha sempre dichiarato illegittime a giustificare alcuna barriera alla libera circolazione delle merci. Ciò significa che basterà addurre esigenze di protezione dei consumatori o di tutela dalle frodi per introdurre a livello locale nuove gabelle e ostacoli agli scambi. Costringere gli operatori ad affrontare gli oneri di consulenze tecniche e legali in ogni Paese - della UE, si noti bene - nel quale abbiano aspirazione a vendere i loro prodotti.

Un indecoroso dietro-front rispetto a tre decenni di continuo e apprezzabile progresso della legislazione europea di settore alimentare, da sempre orientata verso l'armonizzazione e l'unificazione delle norme.

Il Parlamento europeo non ha purtroppo avuto la forza di cancellare il Capitolo VI della proposta. In questa fase almeno, ha abdicato a favore dei consessi nazionali, regionali, municipali che potranno così esercitare le loro sovranità anche a danno del bene comune.

Velleitarie le limitazioni addotte, come quella secondo cui i Paesi membri che intendano adottare ulteriori prescrizioni dovranno dimostrare per-

ché esse sono ritenute necessarie e applicarle in modo da ridurre al minimo gli ostacoli al libero scambio. Uno a zero per gli euroscettici.

Poteri della Commissione

Il Parlamento ha escluso che la Commissione possa autonomamente riformare l'elenco delle informazioni obbligatorie in etichetta, poiché tale lista costituisce parte essenziale del regolamento stesso e ogni sua variazione dovrà venire decisa dal Legislatore. La Commissione potrà invece intervenire sugli Allegati del Regolamento, previa appropriate consultazioni, sulla base di atti delegati ai sensi dell'articolo 290 del Trattato.

Riforme e periodi transitori

Ogni riforma in tema di etichettatura degli alimenti dovrà venire preceduta da apposite valutazioni su potenziali costi e benefici per le parti sociali interessate, con specifico riguardo non solo ai consumatori, ma anche ai produttori. L'applicazione delle riforme dovrà avvenire con una periodicità standard, definita dalla Commissione previa consultazione degli Stati membri e degli stakeholders.

Principi generali

Campo di applicazione

Il regolamento si applica agli alimenti preconfezionati destinati alla vendita al consumatore finale e alle collettività. La nozione di collettività viene espressamente estesa a distributori automatici, venditori ambulanti, ristoranti, cantine, scuole, ospedali; si riferisce anche agli esercizi di catering, quando gli alimenti preparati siano destinati al consumo immediato.

Gli alimenti non preconfezionati - i prodotti venduti sfusi, quelli "confezionati direttamente sul luogo di vendita prima della consegna al consumatore finale" nonché i cibi confezionati in loco il giorno stesso della vendita - sono di fatto completamente esentati dalle informazioni obbligatorie. Addirittura, secondo il Parlamento sarebbe sufficiente indicare, nei locali di vendita e sui menu, che le informazioni relative agli allergeni sono di-

sponibili su richiesta e che comunque la possibilità di cross-contamination non può venire esclusa. Altresì escluse le bevande alcoliche, in merito alle quali la Commissione provvederà entro cinque anni a stilare un rapporto sull'opportunità di introdurre informazioni nutrizionali e lista degli ingredienti. Sono comprese le vendite a distanza, i servizi di catering anche su mezzi di trasporto nelle rotte intra-UE e nei cinema (limitatamente ad "alimenti standard"). Escluse le preparazioni e consegne di alimenti al di fuori delle attività imprenditoriali, a prescindere dalla continuità e dalla struttura dell'organizzazione. Esclusi i servizi e le vendite da parte di privati nel corso di eventi quali vendite di beneficenza, fiere o riunioni locali (local community fairs). Esenzioni ad hoc per i prodotti artigianali delle microimprese.

Responsabilità

Il soggetto responsabile della presenza e della sostanziale accuratezza delle informazioni fornite è l'operatore sotto il cui nome o marchio il prodotto viene venduto, ovvero colui che per primo immetta un alimento sul Mercato unico.

Si chiarisce perciò quanto da anni la Corte di Giustizia afferma, tanto in ambito igienico-sanitario, quanto in tema di informazione commerciale: sia gli importatori, sia i distributori hanno primaria responsabilità su quanto da essi commercializzato. Non è più dato trincerarsi dietro il simulacro-paravento di emeriti sconosciuti su cui scaricare le responsabilità che derivano da penosi risparmi sulle forniture. I distributori anzi dovranno contribuire ad assicurare il rispetto delle previsioni vigenti, astenendosi dal mettere in vendita prodotti che essi sanno o devono presumere – sulla base delle informazioni in loro possesso e nella loro responsabilità professionale – non essere conformi.

Informazioni obbligatorie

Denominazione di vendita

Il Parlamento ha introdotto la citazione obbligatoria, accanto alla denominazione di vendita, di trattamenti quali la ricongelazione e lo scongelamento. Una complessità inutile, posto che già le

norme di settore relative a prodotti per i quali tale informazione rilevi (per esempio ittici freschi) la prevedono come obbligatoria. Viceversa, il consumatore potrebbe preferire la sintesi della lista ingredienti di un prodotto complesso anziché sapere che il componente X o quello Y era stato sottoposto a un dato processo termico.

La denominazione deve inoltre venire accompagnata da altre informazioni descrittive, nello stesso campo visivo, quando i consumatori dello Stato membro ove il prodotto è commercializzato non siano in grado di comprendere la natura reale del prodotto e di distinguerlo da altri.

Nome di produttore e confezionatore (co-marketing)

Il Parlamento ha previsto che si devono riportare in etichetta il nome o la ragione sociale o il marchio registrato e l'indirizzo di produttore e confezionatore.

Per i prodotti di provenienza extra-UE è invece sufficiente indicare il nome del venditore o dell'importatore ovvero, in alternativa, quello dell'operatore sotto il cui nome o marchio l'alimento viene venduto.

Durabilità e conservazione

Quanto alla data di scadenza è esplicitato il divieto, al suo superamento, non solo della vendita al consumatore ma anche dell'ulteriore rilavorazione. Circa il termine minimo di conservazione, esso dovrà venire determinato tenendo conto delle condizioni di conservazione specificamente indicate in etichetta, che si vorrebbero estese a "dopo l'apertura della confezione" (magari con l'aiuto di Nostradamus, o di chi altro possa conoscere i singoli acquirenti e la loro cognizione di causa su temperature, umidità etc.).

Origine

Criteri uniformi devono venire adottati sia ai fini dell'indicazione dell'origine "Made in UE", sia per la citazione dello Stato membro; non è dunque ammissa la previsione di regole aggiuntive sull'indicazione d'origine dei prodotti da parte dei singoli Paesi.

Il Parlamento intende affidare alla Commissione europea una valutazione d'impatto estensiva sull'indi-

cazione obbligatoria per le carni (suine, ovine, avicole), i prodotti lattiero caseari, gli ortofrutticoli freschi e i "prodotti mono-ingrediente".

A tale ultimo riguardo viene offerta una definizione di prodotti "mono-ingrediente" a dir poco creativa: tutti gli alimenti che contengano un solo ingrediente "al di fuori di" sale, zucchero, spezie, acqua, additivi, aromi, enzimi (!).

L'etichettatura d'origine relativa a carni, pollame e pesce andrebbe a estendersi in via obbligatoria anche ai prodotti trasformati che li contengano.

Per quanto riguarda le carni, l'indicazione unitaria del paese d'origine può venire utilizzata nel solo caso in cui gli animali siano nati, allevati e macellati nello stesso Paese (in caso diverso, specificazione di ciascun Paese ove le dette attività hanno avuto luogo).

"Se, per alcuni motivi, risulta impossibile indicare il paese d'origine sull'etichetta, può essere apposta, invece, la seguente indicazione: "Di origine non precisata".

Etichettatura Nutrizionale

Il Parlamento ha provveduto alla brillante cancellazione del capitolo VII della proposta di regolamento, laddove era contemplata la tolleranza di schemi nazionali in ambito nutrizionale (per esempio traffic-lights in Gran Bretagna, key-hole system in Svezia, healthy logo nei Paesi Bassi).

Il compromesso democratico ha invece toccato le corde sulla tabella nutrizionale obbligatoria, prevista in uno schema a 10 elementi (valore energetico, da esprimere in sole kcal, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri, sale, proteine, carboidrati, fibre, acidi trans-grassi naturali e artificiali). Sul fronte etichetta, obbligatori i dati su energia, grassi e grassi saturi, zuccheri, sale.

Ciò che è più grave è l'obbligo di riferire tutti i valori ai 100g/ml ed eventualmente alla porzione (invece obbligatoria in caso di porzioni confezionate individualmente). Perché costringere il consumatore a calcoli relativamente complessi, anziché rendergli il buon servizio di mostrare in etichetta i valori relativi alla sola porzione, quando essa è lontana dai 100g/ml?

Tra le informazioni facoltative, si annota in positivo la possibilità di citare il colesterolo e le altre sostanze aggiunte ai sensi del Regolamento CE

1925/2006. I valori dichiarati devono corrispondere ai valori medi stabiliti alla fine del termine minimo di conservazione, tenuto conto degli opportuni parametri di tolleranza la cui stima viene affidata all'Efsa.

Sono esclusi i prodotti artigianali realizzati dalle microimprese.

Il Parlamento non ha riformato le aree della proposta che prevedono la possibilità di riportare le informazioni nutrizionali anche sotto forma di quantità giornaliera indicative (cosiddette GDA's, "Guideline Daily Amount"), in aggiunta alla tabella nutrizionale. Ha anzi aggiunto, in allegato XI, il cosiddetto "Reference intake" relativo alle proteine, pari a 80g.

Viene tuttavia prescritto di riportare, accanto alla tabella delle GDA, la seguente dicitura: "fabbisogno giornaliero di una donna adulta di media età. Il Suo fabbisogno giornaliero personale può essere diverso da quello indicato".

Sono state respinte entrambe le ipotesi di discriminazione degli alimenti mediante simboli semaforici o comunque attribuzione di codici cromatici alle indicazioni nutrizionali. Purtroppo, il voto assembleare si è letteralmente spaccato (309 voti a favore, 309 contro) sull'emendamento che proponeva di cancellare i cosiddetti "profili nutrizionali" introdotti nel Regolamento CE 1924/2006.

Sono esentati dalla tabella nutrizionale obbligatoria i prodotti ortofrutticoli freschi e gli alimenti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o categoria di ingredienti; "acque minerali naturali e altre acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti CO₂ e/o aromi"; "piante aromatiche, aromi, spezie, condimenti e loro miscele"; zucchero e novel sugars; varietà di farine; i "colouring foods"; la foglia d'oro alimentare; le gomme da masticare (chewing-gum products); alimenti aventi un design o packaging stagionale, di lusso o da regalo, i dolci di stagione e i prodotti a base di zucchero e cioccolato sotto forma di figurine, gli imballaggi multipli misti e gli assortimenti; alimenti non-preconfezionati, comprese le forniture a collettività destinate al consumo immediato; i prodotti preconfezionati artigianali e gli alimenti venduti direttamente dagli agricoltori; gli alimenti in quantità inferiore a 5g/ml; le bottiglie di vetro

marcate in modo indelebile. Per gli alimenti confezionati in imballi la cui superficie più ampia è $<75\text{cm}^2$ viene richiesta la sola indicazione del valore energetico, nel campo visivo principale.

Leggibilità

Il concetto di leggibilità è stato precisato dal Parlamento già in fase di definizioni, all'articolo 2.2: "la leggibilità dipende dalle dimensioni del carattere, dal tipo, dallo spessore, dalla spaziatura tra parole, lettere e righe, dalla proporzione tra larghezza e altezza delle lettere nonché dal contrasto tra scritta e sfondo (...)" .

Il Parlamento ha poi accolto l'idea di affidare alla Commissione la redazione di apposite Linee Guida sulla leggibilità, da adottarsi sotto forma di atti delegati, nelle quali considerare una pluralità di fattori che su essa possono influire (tipo e misura dei caratteri, densità delle linee e dei caratteri, contrasto luminoso).

"Nel caso di imballaggi o confezioni la cui superficie stampabile più ampia sia inferiore a 80cm^2 , sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo le indicazioni elencate all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a) [denominazione di vendita], c) [allergeni], e) [quantità] ed f) [TMC o scadenza] e all'articolo 29, paragrafo 1, lettera a) [valore energetico].

Su base volontaria è possibile riportare sull'imballaggio altre indicazioni".

Previsioni specifiche

- *Prodotti d'imitazione*: si considerano "imitazioni alimentari"

Protezione delle Mani nell'Industria Alimentare



Visitate il sito web Marigold Industrial® per vedere la vasta gamma di articoli e contattateci per ricevere l'ultima edizione della Guida per la Protezione delle Mani nell'Industria Alimentare.

marigold-industrial.com



Love your hands, we do™

COMASEC

i prodotti che appaiano come alimenti dai quali tuttavia essi differiscono in ragione della sostituzione totale o parziale con altri ingredienti.

Quando la descrizione o le immagini riportate sulla confezione suggeriscano la presenza di un particolare prodotto che in realtà si qualifica come "prodotto d'imitazione", dovrà venire inserita in modo ben visibile una dicitura del tipo "imitazione" ovvero "prodotto con (ingrediente x) anziché con (ingrediente y)".

Viene definito il "formaggio di imitazione" (il quale, rispetto al formaggio, differisce per la sostituzione completa o parziale del grasso lattiero con grasso vegetale) e di "prosciutto d'imitazione" (che si distingue per ingredienti chopped-up, con quota notevolmente ridotta di carne).

Per quanto lodevole fosse l'intento, si rischia così di produrre l'effetto opposto, e di attribuire alle imitazioni una dignità altrimenti negata.

- *Sostanze alimentari coloranti*: possono venire designate con tale denominazione di categoria gli "estratti naturali di frutta, verdura e piante o parti di piante commestibili, ottenuti mediante procedimenti meccanici/fisici e utilizzati in forma concentrata per la colorazione degli alimenti".
- *Indicazione in volume delle quantità*: si vorrebbe eliminare la facoltà di indicare in volume la quantità di prodotti borderline tra liquidi e solidi (per esempio gelati, salse e condimenti). Un irrigidimento non utile agli stessi consumatori.
- *Latte*: la dicitura "fresco" è riservata al prodotto la cui data di scadenza non superi i 7 giorni dopo il confezionamento, con buona pace dell'innovazione.
- *Indicazioni relative alla riduzione di zuccheri e/o grassi*: non ammesse quando non vi sia una corrispondente riduzione del valore energetico dell'alimento in questione.
- *"Con edulcorante/i"*: non soltanto viene riconfermata la ripetizione di questa notizia, già fornita in elenco ingredienti, ma se ne pretende la collocazione sul campo visivo principale. L'estremismo purtroppo emerge anche nelle migliori famiglie. È poi sostituita

l'indicazione "contiene fonte di fenilalanina" con "contiene aspartame".

- *Acido glutammico e suoi sali*: si prevede l'indicazione supplementare "contiene ingredienti che stimolano l'appetito", in relazione all'utilizzo degli additivi E620-625. Mistero sulle fonti scientifiche di tale assunto.
- *CSM*: la definizione di carne comprende "le carni ottenute meccanicamente dalle ossa ricoperte di carne e non rientranti nella definizione di "carni separate meccanicamente" di cui nel Regolamento CE 853/2004".
- *Tagli di carne combinati*: in ipotesi di "carne consistente di tagli di carne combinati", la denominazione del prodotto dovrà venire accompagnata dall'indicazione "con tagli di carne combinati" ("formed meat – from combined meat pieces").
- *Prodotti a base di carne (anche di volatili)*: in caso siano stati utilizzati proteine di origine bovina o suina, "l'informazione dovrebbe sempre figurare chiaramente sull'imballaggio". La denominazione deve indicare qualsiasi ingrediente di diversa origine animale aggiunto all'animale primario per i prodotti a base di carne aventi l'aspetto di un taglio, pezzo, fetta, porzione o carcassa e prodotti a base di pesce.
- *Prodotti a base di pesce*: la denominazione di ogni prodotto avente l'aspetto di un taglio, filetto, fetta o porzione di pesce comprende l'indicazione: di eventuali ingredienti aggiunti di origine vegetale e di origine animale diversa dal pesce; e di eventuale acqua aggiunta che costituisce più del 5% del peso del prodotto.
- *Carni provenienti da macellazione rituale*: dopo ampio dibattito e conta dei voti è stato adottato l'emendamento nel quale è prevista l'indicazione obbligatoria di "carni derivate da animali macellati senza stordimento".
- *"Vegetariano" e "vegano"*: l'utilizzo di tali termini è circoscritto alle ipotesi di effettiva rispondenza ai relativi concetti, in linea con quanto già espresso in Regno Unito dalla Food Standard Agency.
- *Nanomateriali*: è stato poi previsto che "Per i prodotti contenenti nanomateriali, tale circostanza è indicata nell'elenco degli ingredienti con il prefisso "nano"".