

Tolleranze in etichetta

Le nuove linee guida

Il documento è stato pubblicato dalla Commissione europea

di Matteo Prandi

Consulente, Hylobates Consulting

Si tratta di uno strumento, non legislativo, più completo rispetto a quanto riportato nella circolare del 2002 del Ministero della Salute. Ma si registrano anche lacune e poca chiarezza. Il punto sulle novità per le aziende

La Commissione europea ha recentemente pubblicato un documento ("Guidance document") riguardante gli intervalli di tolleranza per le indicazioni nutrizionali e i relativi arrotondamenti dei valori da dichiarare in etichetta, rivolto tanto alle autorità di controllo quanto alle aziende.

Con il termine intervallo di tolleranza il documento intende l'intervallo di percentuali, in eccesso e/o in difetto rispetto al valore analitico rilevato, all'interno del quale il valore dichiarato in etichetta viene considerato accettato. Gli arrotondamenti, in-

vece, sono definiti come il numero di cifre significative, dopo la virgola, accettate per la dichiarazione in etichetta della quantità di uno specifico nutriente o sostanza contenuti nell'alimento.

Questo documento, sebbene senza valore legale (contrariamente alle normative vere e proprie), diventa automaticamente il nuovo riferimento per l'indicazione e il controllo della dichiarazione nutrizionale sulle etichette di alimenti ed integratori, che andrebbe a sostituire le norme nazionali in ambito di tolleranze e arrotondamenti (per l'Italia, la circolare del Ministero della Salute n. 7 del 30 ottobre 2002).

Come spesso accade in occasione di importanti aggiornamenti normativi, in modo particolare per quelli riguardanti aspetti tecnici, la prima domanda che ci si pone è proprio quella relativa ai cambiamenti e alle novità che la nuova norma introduce.

Nel caso specifico delle nuove linee guida sulle tolleranze, sono talmente tante le cose che cambiano per le aziende, che è il caso di cominciare a snocciolare quelle più importanti e rilevanti ai fini operativi.

Inquadramento normativo

Prima di entrare nel vivo delle linee guida, è bene inquadrare il nuovo strumento a livello legi-



© Fotolia.com

21

slativo. Bisogna ricordare, infatti, che l'obbligo della dichiarazione nutrizionale sulle etichette dei prodotti alimentari, a meno della presenza di indicazioni nutrizionali o salutistiche (reg. CE 1924/2006), ha un'origine molto più recente di quello che si possa pensare (abituati a vederle molto spesso sulle etichette dei prodotti) e, tecnicamente, non sarebbe ancora obbligatoria, almeno fino all'applicazione dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l) del regolamento UE 1169/2011, a decorrere dal 13 dicembre 2016. Tuttavia, è bene ricordare che in Europa la dichiarazione nutrizionale è prevista già dalla direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (recepita tre anni dopo in Italia con d.lgs. 16 febbraio 1993, n. 77). Questo quadro normativo, però, si configura come un *out-out*, manifestando la sua obbligatorietà solamente «quando un'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari» (art. 1, comma 3).

Sembrerebbe proprio che, con l'imminente introduzione dell'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale, la Commissione europea abbia

sentito la necessità di fornire indicazioni sulle tolleranze da applicare ai valori in etichetta.

Le uniche «istruzioni» sull'indicazione dei valori nutrizionali specifici (calcolo energia escluso) per i prodotti alimentari vengono dall'articolo 31, comma 4, del reg. UE 1169/2011 (riprendendo il decreto legislativo 109/1992), secondo il quale i valori dichiarati in etichetta devono essere valori «medi stabiliti» sulla base di analisi specifiche effettuate sull'alimento o sulla base di fonti di dati generalmente accettate. Mentre solo in ambito di tolleranze analitiche (quindi, da applicarsi in fase di controllo, non in fase di indicazione in etichetta) alcune indicazioni vengono dalla circolare ministeriale del 2002 (circolare 30 ottobre 2002, n. 7 «Criteri per la valutazione della conformità delle informazioni nutrizionali dichiarate in etichetta»), che stabilisce proprio i range di percentuali in eccesso o in difetto rispetto al valore analitico riscontrato in fase di controllo per stabilire la conformità dell'etichettatura. In alcuni casi la circolare attua delle differenziazioni anche sulla base delle quantità dello specifico nutriente (ad esempio, per le proteine, per contenuti fino all'1,5%, le tolleranze sono + o -0,2

Tabella 1
**Tolleranze ammissibili per alimenti diversi dagli integratori alimentari,
tenuto conto dell'incertezza di misura**

TOLLERANZE AMMISSIBILI PER GLI ALIMENTI (INCLUSA L'INCERTEZZA DI MISURA)		
Vitamine	+50%**	-35%
Minerali	+45%	-35%
Carboidrati	< 10 g per 100 g: 10-40 g per 100 g: > 40 g per 100 g:	±2 g ±20% ±8 g
Zuccheri		
Proteine		
Fibre		
Grassi	< 10 g per 100 g: 10-40 g per 100 g: > 40 g per 100 g:	±1,5 g ±20% ±8 g
Acidi grassi saturi	< 4 g per 100 g:	±0,8 g
Acidi grassi monoinsaturi	≥ 4g per 100 g:	±20%
Acidi grassi polinsaturi		
Sodio	< 0,5 g per 100 g: ≥ 0,5 g per 100 g:	±0,15 g ±20%
Sale	< 1,25 g per 100 g: ≥ 1,25 g per 100 g:	±0,375 g ±20%

** Per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato.

Tabella 2
Tolleranze ammissibili per gli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura

TOLLERANZE AMMISSIBILI PER GLI INTEGRATORI ALIMENTARI (INCLUSA L'INCERTEZZA DI MISURA)		
Vitamine	+50%**	-20%
Minerali	+45%	-20%

** Per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato.

unità, mentre per contenuti superiori all'1,5% sono + o -15%). Tuttavia, nessuna indicazione viene fornita in merito agli arrotondamenti.

Novità e limiti del nuovo strumento

La prima grande novità per le aziende riguarda la tabella 4, che prevede gli arrotondamenti sui va-

lori dichiarati. Infatti, nessuna norma nazionale o comunitaria aveva regolato, prima d'ora, questo aspetto tecnico-regolatorio, nemmeno la citata circolare del 2002 (circolare 30 ottobre 2002, n. 7). Gli arrotondamenti e, quindi, le cifre significative e i decimali vanno tenuti in giusta considerazione, suggerisce la Commissione, soprattutto per non far percepire un livello di precisione nel valore dichiarato non corrispondente al reale.

Tabella 3

Tolleranze ammissibili per gli alimenti e gli integratori alimentari per il controllo della conformità delle quantità di sostanze nutritive e di altre sostanze con le quantità stabilité dal reg. CE 1924/2006 e per il controllo delle quantità di vitamine e minerali aggiunti agli alimenti conformemente al reg. CE 1925/2006

	TOLLERANZE AMMISSIBILI PER GLI ALIMENTI E GLI INTEGRATORI ALIMENTARI	
	LATO 1 DELLA TOLLERANZA (INCLUSA L'INCERTEZZA DI MISURA PER IL LATO SPECIFICATO, + O -)	LATO 2 DELLA TOLLERANZA
Vitamine	+50%**	- incertezza di misura
Minerali	+45%	- incertezza di misura
Carboidrati*	< 10 g per 100 g: +4 g	- incertezza di misura
Proteine *	10-40 g per 100 g: +40%	- incertezza di misura
Fibre*	> 40 g per 100 g: +16 g	- incertezza di misura
Zuccheri*	< 10 g per 100 g: -4 g 10-40 g per 100 g: -40% > 40 g per 100 g: -16 g	+ incertezza di misura + incertezza di misura + incertezza di misura
Grassi*	< 10 g per 100 g: -3 g 10-40 g per 100 g: -40% > 40 g per 100 g: -16 g	+ incertezza di misura + incertezza di misura + incertezza di misura
Acidi grassi saturi*	< 4 g per 100 g: -1,6 g ≥ 4 g per 100 g: -40%	+ incertezza di misura + incertezza di misura
Acidi grassi monoinsaturi*	< 4 g per 100 g: +1,6 g	- incertezza di misura
Acidi grassi polinsaturi*	≥ 4 g per 100 g: +40%	- incertezza di misura
Sodio	< 0,5 g per 100 g: -0,3 g ≥ 0,5 g per 100 g: -40%	+ incertezza di misura + incertezza di misura
Sali	< 1,25 g per 100 g: -0,75 g ≥ 1,25 g per 100 g: -40%	+ incertezza di misura + incertezza di misura

* Non applicabile alle sottocategorie.

** Per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato.

La Commissione descrive ed esemplifica l'utilizzo degli arrotondamenti in due momenti differenti del calcolo: in fase di identificazione del livello dichiarato (margini di tolleranza) e dopo aver ottenuto l'intervallo di tolleranza sulla base delle percentuali (arrotondamento vero e proprio). Il primo arrotondamento riguarda, in realtà, il margine di sicurezza, che ovviamente risulta più ristretto per valori che sono più precisi e viceversa. Quindi, un valore dichiarato di 12 g ha un margine di sicurezza di 1 g circa (da 11,5 g a 12,4 g) e un valore dichiarato di 12,4 g ha un margine di sicurezza di 0,1 g circa (da 12,45 g a 12,54 g). Il secondo arrotondamento è quello ri-

portato nella tabella 4, quindi, l'arrotondamento al più vicino 1 g o 0,1 g o 0,01 g in base all'ordine delle decine del valore dichiarato e ovviamente in base allo specifico nutriente. Così, per le proteine, un valore calcolato di 14,88 g diventa 15 g (>10 g per 100 g, al più vicino 1 g senza decimali), mentre 2,33 g diventa 2,3 g (<10 g e >0,5 g per 100 g, al più vicino 0,1 g).

La seconda novità deriva dall'apparato normativo che si è venuto a formare in questi ultimi anni, a partire dal 2006, con la pubblicazione del regolamento CE 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute per i prodotti alimentari. Il nuovo strumento fornito dalla Gui-

Tabella 4
Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione nutrizionale
nell'etichettatura nutrizionale degli alimenti

ELEMENTO NUTRITIVO	QUANTITÀ	ARROTONDAMENTO
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina (senza decimali)
Grassi*, carboidrati*, zuccheri *, proteine*, fibre*, polioli*, amido*	≥ 10 g per 100 g o ml	al grammo più vicino (senza decimali)
	< 10 g e > 0,5 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0,5 g per 100 g o ml	"0 g" o "< 0,5 g" autorizzato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi*	≥ 10 g per 100 g o ml	al grammo più vicino (senza decimali)
	< 10 g e > 0,1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0,1 g per 100 g o ml	"0 g" o "< 0,1 g" autorizzato
Sodio	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	< 1 g e > 0,005 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0,005 g per 100 g o ml	"0 g" o "< 0,005 g" autorizzato
Sali	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino
	< 1 g e > 0,0125 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino
	quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0,0125 g per 100 g o ml	"0 g" o "< 0,01 g" autorizzato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloruro di calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

* Non applicabile alle sottocategorie

dance, infatti, prevede una tabella con valori separati (la *tabella 3* sulle tolleranze, in accordo con i livelli specificati nel regolamento CE 1924/2006 e in accordo al regolamento CE 1925/2006 per vitamine e minerali addizionati) per applicare e, quindi, valutare la conformità di un'indicazione nutrizionale in presenza di *claims* nutrizionali o sulla salute.

Questa tabella prevede, come specifica la Commissione, tolleranze differenti nei due lati dell'intervallo di tolleranza. In particolare, da un lato la tolleranza comprende solamente l'incertezza della misura (altra novità e concetto che analizzeremo più avanti), mentre dall'altro prevede una tolleranza più ampia. Questa restrittività legata alla sola incertezza nella misura è giustificata dal fatto di garantire la tutela del consumatore in caso

di un *claim* dichiarato per una sostanza con livello non rispettato in riferimento al minimo o al massimo stabilito, secondo cui il livello da rispettare non può andare oltre il valore stabilito, se non per la sola incertezza legata alla misura.

Infatti, terza novità in ordine di importanza è quella che il documento e la tabella complessiva finale chiamano con l'acronimo Mu (*Measurement uncertainty*). Questo valore, in italiano "incertezza di misura", non è altro che la percentuale di incertezza associata al tipo di analisi e alla matrice alimentare, che viene applicata al valore effettivamente trovato in fase di controllo e che sotto specifiche condizioni, stabilite dalle linee guida stesse (vedi *tabella 3*), risulta essere il massimo o il minimo, in base ai nutrienti, dell'intervallo di tolleranza.

La grande novità di questo parametro, ma anche la prima perplessità ed incertezza per le aziende, sta proprio nel fatto che questo valore non può essere conosciuto a priori tramite le tabelle, ma viene identificato sulla base del nutriente e della specifica analisi effettuata e si applica al valore rilevato in fase di controllo. Ecco il primo elemento dove viene meno la chiarezza del documento, perché in pratica le aziende dovrebbero conoscerlo dai laboratori che effettuano le analisi di controllo sui loro prodotti (in fase di Haccp e autocontrollo), ma dovrebbero anche tenere conto che, al momento del controllo da parte delle autorità, questo parametro potrebbe risultare differente rispetto a quello di cui si è tenuto conto per l'indicazione del valore in etichetta (se, ad esempio, il tipo di analisi in fase di controllo è differente da quella applicata in fase di dichiarazione nutrizionale dall'operatore alimentare). Poniamo un alimento con indicazione nutrizionale "a ridotto contenuto di grassi" (considerando il contenuto in grassi di prodotti simili pari a 40 g), con condizioni d'uso di almeno il 30% di riduzione rispetto ad un prodotto simile e che dichiara 28 g per 100 g di grassi. Considerando che l'intervallo di arrotondamento sarebbe da 27,5 a 28,4 g (sezione 6 della Guidance) e che il controllo ufficiale trova un contenuto effettivo pari a 30 g per 100 g, ci troviamo proprio nel "side 2" della *tabella 3*, per cui si applica, come tolleranza, la sola misura di incertezza associata, che è $\pm 0,9$ g/100 g (si assume una specifica misura di incertezza per questo tipo di analisi, pari al $\pm 3\%$); quindi, il risultato sarebbe: $30 - 0,9 = 29,1$ g/100 g e, seguendo i criteri per l'arrotondamento di cui alla sezione 6 del documento, il valore è 29 g per 100 g. Il prodotto, quindi, non rientrerebbe nel range di tolleranza. Se invece il valore rilevato è inferiore al limite del 30% in meno, ad esempio con un contenuto di grassi determinato dall'autorità di 20 g/100 g, ricadiamo proprio nel "side 1" della *tabella 3*, secondo cui si applicano le tolleranze specifiche e non la sola misura dell'incertezza; quindi, la tolleranza inferiore equivale al valore più basso (in questo caso 27,5 g di grassi per 100 g di prodotto) meno il 40% di 27,5 g (come riportato nella *tabella 3*), cioè 11 g; il risultato sarebbe: $27,5 - 11 = 16,5$ g, arrotondato a 17 g, secondo i criteri di cui alla sezione 6 del documento. Quindi, il valo-



© Fotolia.com

25

re di 20 g/100 g rientra pienamente nelle tolleranze, anche se molto più distante dal dichiarato rispetto ai 30 g del caso precedente.

Altra grande novità è l'introduzione di valori separati di vitamine e minerali per gli integratori alimentari, rispetto agli alimenti comuni o arricchiti.

Come detto all'inizio, non sono solo queste le novità delle linee guida. Infatti, tra i principi base di questo nuovo strumento c'è anche quello relativo alla sicurezza del consumatore, secondo cui, in caso di presenza di limite massimo di sicurezza (armonizzato) di una sostanza (ad esempio, vitamine e minerali), l'intervallo di tolleranza deve essere stabilito tenendo conto di non superare tale livello massimo per la sostanza, indipendentemente dai calcoli e dagli arrotondamenti eseguiti sulla base delle tabelle. In sostanza, per valori dichiarati molto vicini al livello massimo, questo diventa automaticamente il limite superiore dell'intervallo di tolleranza. Allo stesso modo, in presenza di un *claim* sulla salute per cui sono poste delle condizioni quantitative massime o minime (punti 5.3 e 5.4) per l'uso del

claim, la condizione d'utilizzo del *claim* stesso diventa automaticamente il limite massimo o minimo e l'intervallo viene calcolato sulla base delle tolleranze stabilite nella *tabella 3* a partire da questo valore come riferimento.

Ad esempio, consideriamo un alimento con indicazione nutrizionale "a ridotto contenuto di zucchero" (con condizioni d'uso di massimo 5 g/100 g di zuccheri) e che dichiara 4,1 g/100 g. Tenendo conto che l'intervallo di arrotondamento sarebbe da 4,05 a 4,14 g di zuccheri/100 g (sezione 6 della Guidance), se si applicassero le condizioni di cui alla *tabella 1* (± 2 g), risulterebbe un intervallo di tolleranza con limite superiore pari a 4,14 più 2 g = 6,14 g/100 g, quindi 6,1 g/100 g, che supera nettamente il limite massimo stabilito di zuccheri di 5 g/100 g per rispettare le condizioni del *claim*. Questo vorrebbe dire che un alimento con un valore rilevato di 5,5 g di zuccheri per 100 g rientrerebbe nelle tolleranze calcolate e, quindi, potrebbe vantare il *claim* "a ridotto contenuto di zucchero", cosa evidentemente non possibile considerando il limite di 5 g per l'uso del *claim* stesso. In questo caso, quindi, il limite superiore dell'intervallo non viene identificato sulla base di quello calcolato, ma viene fissato uguale al limite massimo della condizione d'uso dello stesso *claim*. Così il nuovo range va da 1,0 g a 5,0 g/100 g.

Nel caso in cui, invece, l'intervallo di tolleranza sia ampiamente conforme rispetto al livello soglia stabilito, in minimo o massimo (ossia quando il valore dichiarato sia ampiamente sopra il minimo o sotto il massimo stabilito dalle condizioni d'uso), e non ci siano *claims*, si applicano le tolleranze classiche stabilito dalle *tabelle 1 o 2*, in base al tipo di prodotto. Quindi, un alimento che contiene vitamina C aggiunta (condizione minima 15% Rda, 12 mg vitamina C per 100 g), senza *claim* e che dichiara 24 mg di vitamina C

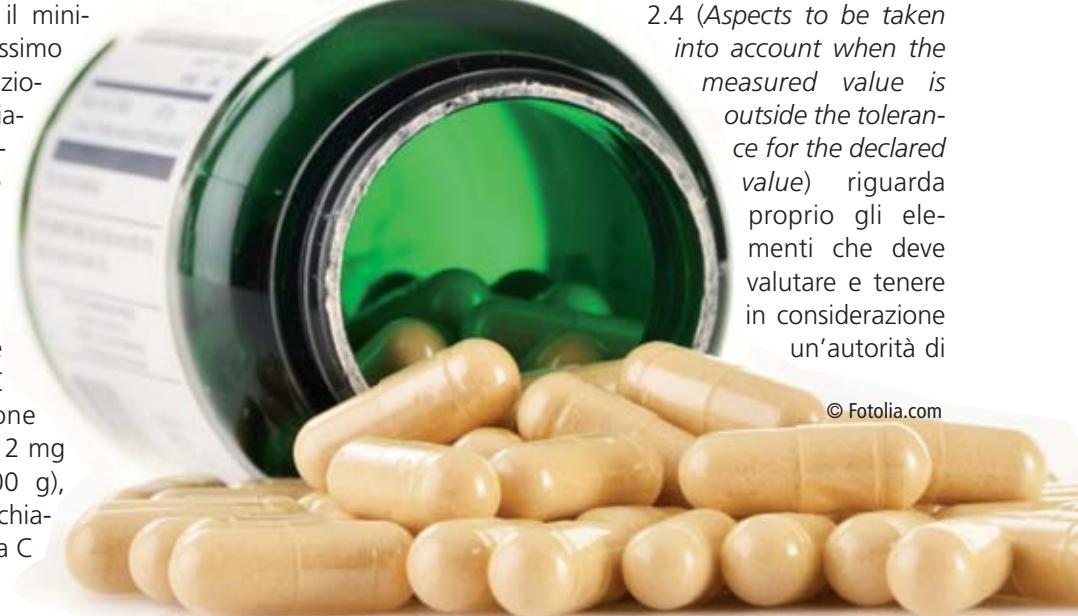
per 100 g, prevede un intervallo base da 23,5 a 24,4 mg di vitamina C per 100 g. In questo caso, non essendoci *claims*, non essendo un integratore e considerando che il livello dichiarato è ben al di sopra del minimo previsto per il nutriente nell'alimento, si applica la *tabella 1*. L'intervallo va da -35% a +50% e si calcola come segue: 23,5 meno 35%; (35% di 23,5 = 8,225 mg) = 15,275 mg/100 g arrotondato a 15 mg/100 g e 50% (50% di 24,4 = 12,2 mg) = 36,6 mg/100 g arrotondato a 37.

Quindi, i valori compresi tra 15 e 37 mg/100 g risulterebbero conformi.

Collegato a questi, vi è un altro principio molto interessante, che riguarda quella che la Commissione chiama la "buona fede" degli operatori del settore alimentare (letteralmente definiti "food business operators", a sottolineare che lo strumento è rivolto anche alle aziende e non solamente alle autorità di controllo). Secondo tale principio, infatti, i valori dichiarati in etichetta relativi a nutrienti la cui assunzione con la dieta, generalmente, vorrebbe essere ridotta dai consumatori (ad esempio, i grassi o il sale/sodio) non dovrebbero essere stabiliti troppo in prossimità o proprio in coincidenza con il livello minimo dell'intervallo di tolleranza stabilito sulla base delle tabelle. Il contrario si applica per i nutrienti per cui i consumatori sono interessati ad aumentarne l'assunzione con la dieta.

Queste nuove linee guida forniscono indicazioni specifiche sia in fase di etichettatura sia in fase di controllo. Infatti, la sezione

2.4 (*Aspects to be taken into account when the measured value is outside the tolerance for the declared value*) riguarda proprio gli elementi che deve valutare e tenere in considerazione un'autorità di



© Fotolia.com

controllo per decidere quale azione o quali misure prendere nei confronti degli operatori responsabili, nel caso in cui venga rilevata una non conformità sulla base delle linee guida stesse. Infatti, la sezione elenca proprio tutti gli elementi da tenere in considerazione nella valutazione, dall'entità della deviazione dall'atteso alla tipologia e alla natura del nutriente in questione (per valutare eventuale sovrastima o sottostima), dalla variabilità analitica dello specifico nutriente alla valutazione di altri lotti del prodotto, fino ad arrivare anche alla valutazione del razionale dietro al valore riportato e all'eventuale monitoraggio condotto dall'azienda per evitare il superamento delle tolleranze. Tali elementi possono influenzare sensibilmente l'entità della sanzione erogata, tanto quanto il tipo di infrazione. In sostanza, tutto deve essere tenuto in considerazione per sanzionare l'operatore in modo corretto e proporzionato alla gravità della violazione stessa, non sempre proporzionale alla deviazione dall'intervallo di tolleranza.

Il confronto con linee guida Usa

Per comprendere meglio la complessità e i limiti, ma anche i pregi, del nostro nuovo strumento è necessario guardarsi intorno. La prima grande realtà di riferimento per l'Europa in ambito di sicurezza alimentare e alimentazione in generale è proprio quella degli Stati Uniti. Negli Usa le linee guida sulle dichiarazioni nutrizionali sono in vigore da anni e la prima grande osservazione che si può fare è che lo strumento americano contempla anche gli arrotondamenti, da applicare una sola volta, e le quantità non significative di nutrienti e sostanze (ovvero quelle per cui si indica il valore 0 in tabella nutrizionale, indipendentemente da arrotondamenti o tolleranze calcolate), tutto in un'unica tabella e in modo più semplice ed universale per tutti i prodotti, integratori alimentari compresi.

Gli arrotondamenti negli Usa sono proposti principalmente all'unità precedente o successiva (o al più vicino 0,5 per quantità minime, o 5 per milligrammi e calorie), sia in caso di numero sia per le percentuali (per vitamine e minerali).

Metodi analitici

Infine, riteniamo sia importante anche citare il documento di queste linee guida che riguarda i metodi analitici, e che, in particolare, si riferisce alle sole fibre, l'unico "nutriente" per cui la Commissione ha ritenuto necessario definire dei metodi analitici specifici, probabilmente a causa della loro complessità a livello di definizione e di identificazione dei livelli negli alimenti.

Questo documento, oltre a definire il concetto nutrizionale di fibre, come polimeri dei carboidrati non digeriti né assorbiti a livello dell'intestino tenue (concetto già definito dalla direttiva 90/4967CE e ripreso dal nuovo regolamento UE 1169/2011), elenca dettagliatamente i metodi analitici da applicare agli alimenti in base alla presenza di polimeri ad alto o basso peso molecolare, fibre solubili o insolubili e per specifici componenti come betaglucani, fruttani, oligosaccaridi, amidi resistenti ecc.

Dal punto di vista delle aziende, possiamo semplicemente dire che questo strumento è sicuramente utile per definire i metodi analitici di controllo aziendale interno del contenuto di fibre da dichiarare in etichetta e anche per determinare l'incertezza della misura associata al metodo utilizzato, da tenere in considerazione in caso di *claims* per la determinazione delle tolleranze.

Conclusioni

Sebbene queste linee guida non abbiano valore legale, come spiega la Commissione stessa, avranno comunque una loro importanza nell'interpretare la conformità dei prodotti e dell'etichettatura nutrizionale alle norme vigenti. Non è da escludere che vengano adottati atti formali a livello comunitario o nazionale che conferiscano quel valore di norma che ora manca.

Gli operatori del settore alimentare avranno molto da lavorare per adeguare le proprie etichette alle nuove tolleranze e ai nuovi arrotondamenti. L'auspicio è che vi sia al più presto chiarezza sulle modalità e sui tempi di adeguamento e sui rapporti con altre norme vigenti.