

# Europa: la nuova etichetta alimentare è legge

*Emanuela Bianchi*

Dopo quasi quattro anni di continui confronti è stato pubblicato il nuovo regolamento europeo destinato a modificare le etichette dei prodotti alimentari. Buona parte delle indicazioni rese obbligatorie sono già presenti sulle etichette dei prodotti preconfezionati. Non mancano le novità, anche se non sempre favoriscono i consumatori.

## *Introduzione*

Dopo quasi quattro anni di lavoro, durante i quali la Commissione europea ha ascoltato e valutato le esigenze espresse dalle diverse parti interessate (autorità degli Stati membri, agricoltori, produttori, distributori e consumatori), è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 22 novembre 2011 il Regolamento 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Gli obiettivi principali di questa norma, già dichiarati all'inizio dei lavori dalle autorità europee ed esplicitati soprattutto nei consideranda del nuovo regolamento, sono: da un lato, la necessità di armonizzare e modernizzare le norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari al fine di garantire la libera circolazione degli alimenti all'interno dell'Unione europea, dall'altro, quello di informare correttamente il consumatore perché possa compiere scelte consapevoli e possa utilizzare in modo sicuro gli alimenti, come ribadito anche all'articolo 3 della norma.

Molte delle prescrizioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari riportate nel nuovo regolamento prevedono, in realtà, indicazioni di fatto già obbligatorie sulle etichette dei prodotti preconfezionati. Non mancano le novità, anche se le istanze dei consumatori non sempre sono state tenute in considerazione dalle autorità europee.

## Quali le novità?

### *Il campo di applicazione e la responsabilità degli operatori*

Le prime novità appaiono evidenti già all'articolo 1 del nuovo regolamento, che descrive il campo di applicazione della norma.

Infatti, non sono solo i prodotti alimentari preconfezionati a essere l'oggetto di questo nuovo regolamento, ma l'obbligo dell'informazione, anche se con modalità diverse e in alcuni casi non ancora specificate, riguarderà tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, ivi compresi quelli preparati dalla ristorazione collettiva e quelli proposti a distanza (per esempio, acquistati online).

La norma ha fatto luce, in uno dei suoi primi articoli, anche sulle responsabilità degli operatori alimentari in tema di corretta informazione al consumatore.

In particolare, l'articolo 8 chiarisce che è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto a dover garantire la presenza e la correttezza delle informazioni riportate in etichetta: questo significa, per esempio, che nel caso di prodotti commercializzati con il marchio di una catena di distribuzione (*private label*, ndr), il responsabile della completezza e della veridicità delle informazioni presenti in etichetta è proprio la catena di distribuzione e non colui che ha prodotto l'alimento.

L'articolo 8 afferma anche che gli operatori che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non devono fornire al consumatore alimenti la cui etichettatura non sia a norma di legge, ammettendo in questo caso la responsabilità dei distributori anche per prodotti di marca, nel caso in cui le informazioni fornite in etichetta non siano complete e corrette.

Infine, nel caso di prodotti provenienti da Paesi extra Ue la nuova norma chiarisce che la responsabilità della corretta informazione ai consumatori ricade sull'importatore.

### *Le informazioni al consumatore*

È l'articolo 9 del regolamento a elencare le indicazioni che devono essere fornite obbligatoriamente al consumatore al momento dell'acquisto del prodotto alimentare. La maggior parte di queste indicazioni sono già previste, in base alle norme attualmente in vigore, sull'etichetta dei prodotti preconfezionati: la denominazione del prodotto, l'elenco degli ingredienti e la quantità di taluni ingredienti, la quantità netta, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, le condizioni di conservazione e/o d'impiego, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore alimentare, le istruzioni per l'uso, il titolo alcolometrico nel caso delle bevande con un contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume. A queste sono state aggiunte con il nuovo regolamento, anche se solo

per alcune categorie di alimenti, le indicazioni relative all'origine del prodotto e le informazioni nutrizionali.

Sono queste ultime, dunque, a costituire le principali novità introdotte dalla norma, per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie che ritroveremo d'ora in avanti sulle etichette dei prodotti alimentari. Alcune piccole novità che interessano anche le altre indicazioni già presenti in etichetta, però, si scovano qua e là leggendo con attenzione il testo dei numerosi articoli e allegati che costituiscono il nuovo regolamento.

Innanzitutto, le prime novità riguardano le modalità di presentazione delle informazioni. Infatti, il regolamento ammette per le indicazioni obbligatorie l'utilizzo di pittogrammi o simboli in aggiunta o eventualmente in sostituzione di parole e numeri, a patto che questa simbologia garantisca lo stesso livello di informazione al consumatore.

Inoltre, al fine di garantire la leggibilità delle informazioni riportate in etichetta, la nuova norma prevede da un lato che i caratteri abbiano dimensioni pari o superiori a 1,2 mm, dall'altro che le informazioni obbligatorie siano apposte in un punto evidente della confezione, in modo da essere facilmente visibili e mai nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche.

Con queste prescrizioni il legislatore vuole ovviare al problema della scarsa leggibilità, già da tempo evidenziata dai consumatori e determinata dalla presenza nella vecchia norma di indicazioni generiche in tema di chiarezza dell'informazione fornita in etichetta. Il legislatore è anche consapevole del fatto che la dimensione del carattere non è l'unico parametro a influenzare la leggibilità; questa è, infatti, garantita anche dallo spessore e dal colore dei caratteri, dalla spaziatura tra lettere e righe, dal contrasto tra scritta e sfondo. Per questo il regolamento demanda alla Commissione l'emanazione di norme specifiche in tema di leggibilità.

### *Denominazione del prodotto*

Le norme sulla denominazione dell'alimento hanno introdotto alcuni obblighi che vanno nella direzione di una più corretta e completa informazione dei consumatori.

In primo luogo, per i prodotti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati sarà obbligatorio riportare accanto alla denominazione del prodotto l'indicazione "scongelato".

Ancora, nella denominazione dovrà comparire l'indicazione dell'ingrediente sostitutivo che ha preso il posto nell'alimento dell'ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato per la sua preparazione: è il caso, per esempio, di una salsa tipo maionese ottenuta con proteine di soia, per la quale il consumatore dovrà essere informato che proteine di origine vegetale hanno preso il posto delle uova, comunemente utilizzate per la produzione di maionese.

Infine, novità in tema di denominazione si hanno anche per la carne e i prodotti della pesca o i loro derivati. La presenza di acqua aggiunta in quantità superiore al 5% dovrà essere indicata in etichetta, così come dovrà essere specificato nella denominazione se si tratta di carne o pesce ricomposto.

## *Ingredienti*

Parlando di ingredienti, la novità più importante imposta dal nuovo regolamento riguarda senza dubbio l'obbligo, anche per gli alimenti venduti sfusi, di comunicare al consumatore la presenza di allergeni nel prodotto. Nell'elenco degli ingredienti, il nome dell'allergene deve essere ripetuto per ogni ingrediente o coadiuvante tecnologico che lo contiene; inoltre, gli allergeni devono essere evidenziati in modo da poterli distinguere dagli altri ingredienti della lista utilizzando, per esempio, un carattere diverso per dimensioni, stile o colore dello sfondo.

Grande passo in avanti per quanto riguarda l'informazione al consumatore è l'obbligo di indicazione posto dalla nuova norma per quanto riguarda la natura degli oli vegetali utilizzati nella formulazione di un alimento. È una pratica che abbiamo più volte messo in luce e condannato con le inchieste di Altroconsumo, quella di nascondere sotto le generiche diciture "oli vegetali" o "grassi vegetali" materie grasse non certo pregiate, né da un punto di vista economico, né da un punto di vista nutrizionale. Ebbene, quando il nuovo regolamento entrerà definitivamente in vigore non sarà più così: l'allegato VII della norma europea, infatti, prevede che le indicazioni "oli vegetali" o "grassi vegetali" siano seguite dall'indicazione dell'origine specifica della materia grassa utilizzata nella formulazione del prodotto. Quest'obbligo non riguarderà, invece, le materie grasse di origine animale, già guardate con sospetto dai consumatori.

Infine, in tema di trasparenza il nuovo regolamento prevede che la presenza di ingredienti sotto forma di nanomateriali sia chiaramente indicata in etichetta riportando tra parentesi, dopo l'indicazione dell'ingrediente interessato, la dicitura "nano".

## *Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento*

La nuova norma europea prevede, come nel caso della vecchia, l'indicazione in etichetta del termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") e, nel caso di prodotti particolarmente deperibili, l'indicazione della data di scadenza ("da consumarsi entro..."). Il regolamento richiede, però, che quest'ultima sia riportata su ogni singola porzione preconfezionata e afferma esplicitamente che un alimento è considerato a rischio, se la data di scadenza è stata superata.

La novità più importante in termini di date da riportare in etichetta è senza dubbio l'obbligo, previsto per le carni, le preparazioni a base di carne e i

prodotti ittici non trasformati, di indicare la data del primo congelamento, nel caso in cui questi prodotti siano stati sottoposti a questo tipo di trattamento di conservazione.

### *Paese d'origine o luogo di provenienza*

Le norme attualmente in vigore impongono già ora l'indicazione d'origine nel caso di alcuni prodotti alimentari: carne bovina, pesce, frutta e verdura, miele, olio extra vergine di oliva. L'obbligo d'indicare l'origine del prodotto vale già ora anche in tutti quei casi in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore (la mozzarella prodotta in Germania è un caso esemplare).

Con il nuovo regolamento il legislatore, raccogliendo le istanze dei consumatori interessati a conoscere l'origine degli alimenti che consumano, ha esteso l'obbligo di fornire questo genere di indicazione anche alle carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e avicola. Inoltre, la nuova norma prevede che la Commissione valuti, nel corso dei prossimi tre anni, l'opportunità di estendere l'indicazione obbligatoria dell'origine anche ad altri tipi di carne, al latte, eventualmente anche utilizzato come ingrediente in prodotti lattiero-caseari, a prodotti non trasformati o costituiti da un solo ingrediente e a ingredienti utilizzati in quantità superiori al 50% nella formulazione degli alimenti.

### *Dichiarazione nutrizionale*

Tra le novità più importanti introdotte vi è senza dubbio l'introduzione obbligatoria della dichiarazione nutrizionale in etichetta, sancita dall'articolo 30 del nuovo regolamento. Tale dichiarazione prevede l'indicazione del valore energetico dell'alimento e il suo contenuto in grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale riferiti a 100 g o 100 ml dell'alimento così come venduto al consumatore. La norma prevede, anche, che il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possano essere espresse come percentuali delle assunzioni di riferimento definite all'allegato 13, a patto che in prossimità dei valori così calcolati si precisi che si tratta di «Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)». La Commissione è stata incaricata di definire le modalità di indicazione di questi valori nel caso di gruppi specifici della popolazione (per esempio, i bambini).

L'informazione nutrizionale potrà essere riferita, oltre che a 100 g o 100 ml di prodotto, anche alla singola porzione o unità di consumo; la porzione, però, deve essere quantificata in etichetta e sull'imballaggio deve essere riportato il numero di porzioni o unità in esso contenute. Le indicazioni nutrizionali devono essere riportate in etichetta, se lo spazio lo consente, preferibilmente sotto forma di tabella, al fine di facilitarne la lettura da parte del consumatore. È

possibile ripetere sul fronte della confezione le informazioni relative al valore energetico dell'alimento e al contenuto in grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. Queste informazioni non devono necessariamente essere presentate in forma tabulare, bensì espresse come percentuali delle assunzioni di riferimento, o relative eventualmente alla singola porzione, ma in questo caso deve essere indicato anche il valore energetico riferito a 100 g o 100 ml di alimento.

In pratica il nuovo regolamento ammette in questo modo l'informazione semplificata sul fronte della confezione realizzata con il sistema delle Gda (*Guideline daily intake*), attualmente già presente sulle confezioni di molti prodotti alimentari. Per quanto riguarda altre forme semplificate di presentazione delle informazioni nutrizionali il regolamento, pur ammettendole, ne limita in realtà l'utilizzo esigendo che siano basate su dati scientifici che mostrano l'effettiva comprensione da parte dei consumatori, che siano obiettive e non discriminatorie e che derivino dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati.

### *Indicazioni volontarie e disposizioni nazionali*

L'articolo 36 stabilisce che eventuali informazioni volontarie riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari debbano essere basate su dati scientifici e non debbano essere ambigue o indurre in errore il consumatore. Il già citato articolo 36 prevede, anche, che queste informazioni non occupino lo spazio dell'etichetta destinato a ospitare le indicazioni obbligatorie.

La Commissione è stata incaricata di adottare provvedimenti sulle modalità di comunicazione relative all'eventuale presenza non intenzionale di allergeni e all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani.

Il regolamento vieta sostanzialmente agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni nazionali relative alle prescrizioni oggetto della norma. È prevista l'eventuale adozione da parte degli Stati membri di ulteriori indicazioni obbligatorie per particolari categorie di alimenti solo nel caso in cui queste si rendano necessarie al fine di proteggere la salute pubblica e i consumatori, o di prevenire le frodi. Ogni disposizione nazionale deve essere notificata alla Commissione e da essa approvata. L'obiettivo finale è evitare di ostacolare la libera circolazione delle merci.

### *Le occasioni mancate*

Non è tutto oro ciò che luccica! La nuova norma sull'informazione al consumatore si prestava all'introduzione di novità importanti, ma non sempre il legislatore ha avuto la lungimiranza o la volontà di farlo.

È il caso, per esempio, degli alimenti sfusi e di quelli preincartati (cioè gli alimenti confezionati presso i punti vendita, eventualmente su richiesta del consumatore), per i quali ancora una volta l'Europa ha demandato agli Stati membri il compito di scegliere le indicazioni da fornire al consumatore finale e le modalità con cui devono essere eventualmente fornite nel punto vendita. Unica eccezione gli allergeni, la cui presenza dovrà sempre inderogabilmente essere segnalata al consumatore.

Tra le occasioni mancate, nonostante l'insistente richiesta dei consumatori, è sicuramente da annoverare l'esenzione, riconfermata per le bevande alcoliche (>1,2% volume), dal riportare in etichetta l'elenco degli ingredienti e le informazioni nutrizionali.

In tema di informazioni nutrizionali, non è stata accolta la richiesta, avanzata da tempo dalle organizzazioni di consumatori europee, di fornire tali indicazioni obbligatoriamente sul fronte della confezione, che rappresenta la porzione di etichetta che il consumatore può osservare con maggiore facilità al momento dell'acquisto. Anche l'utilizzo dei colori, auspicato dai consumatori per una migliore comprensione delle informazioni nutrizionali, è stato di fatto archiviato. Difficile pensare a una sua reintroduzione in futuro dato che, come abbiamo visto, le forme alternative di espressione delle informazioni nutrizionali, oltre a essere supportate da dati scientifici, dovranno essere condivise dalla maggior parte degli attori della filiera.

Momentaneamente in *stand by* anche la questione relativa alla quantificazione delle porzioni, utilizzate in etichetta per esprimere, soprattutto sul fronte della confezione, i valori nutrizionali dell'alimento. La Commissione è stata incaricata di predisporre regole specifiche sull'argomento, poiché il legislatore ha riconosciuto l'importanza di assicurare uniformità nell'espressione delle dichiarazioni nutrizionali in etichetta: fine ultimo, quello di consentire al consumatore un confronto reale tra i diversi prodotti in commercio. Purtroppo, però, la tempistica richiesta dalla stesura di queste regole non è nota e neppure definita dal nuovo regolamento. Continueremo, dunque, a trovare sul fronte della confezione informazioni nutrizionali riferite a mezza pizza, a mezzo pacchetto di patatine o ancora a 30 g di formaggio, che non corrispondono ai consumi reali di questi alimenti, ma che consentono ai produttori di dichiarare valori nutrizionali non allarmanti, soprattutto nel caso di quei nutrienti (grassi saturi, zuccheri e sale) che da tempo la comunità scientifica addita come i principali responsabili dell'insorgenza di malattie non trasmissibili (obesità, diabete...) nella popolazione europea.

Occasione mancata anche per quanto riguarda la richiesta, avanzata dai consumatori, di dichiarare obbligatoriamente in etichetta, in aggiunta agli altri valori nutrizionali, anche il contenuto in acidi grassi trans. Riconosciuti nocivi per la salute, la valutazione dell'opportunità di prevedere questa informazione in etichetta è stata rinviata al dicembre 2014, quando la Commissione dovrà presentare una relazione in merito alla presenza di questi acidi grassi negli alimenti e nella dieta degli europei e proporre eventualmente una norma specifica.

## *Tempi di applicazione*

Come sempre accade nel caso di norme che si prefiggono come obiettivo principale quello di riordinare la legislazione in materia, inevitabilmente i tempi previsti per l'applicazione del regolamento relativo alle informazioni sugli alimenti da comunicare ai consumatori risultano particolarmente lunghi.

Entrata in vigore a metà dicembre dello scorso anno, la norma europea si applicherà, per la quasi totalità delle sue prescrizioni, solo a partire dal 13 dicembre 2014, mentre l'etichettatura nutrizionale diventerà obbligatoria non prima del 13 dicembre 2016. Tutto questo fatto salvo l'esaurimento delle scorte di prodotti etichettati prima dell'entrata in vigore di queste disposizioni.

Questo significa che i consumatori dovranno attendere ancora anni prima di trovare sugli scaffali dei negozi alimenti etichettati secondo le disposizioni di questa nuova norma.

## *Conclusioni*

Voluto e ideato dalle autorità europee al fine di armonizzare e modernizzare le norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari e garantire una corretta informazione al consumatore, il Regolamento 1169/2011 ha solo parzialmente raggiunto questi obiettivi.

Le organizzazioni di consumatori europee possono, senza dubbio, annoverare tra le proprie vittorie l'introduzione obbligatoria in etichetta di alcune indicazioni, quali le informazioni nutrizionali e l'origine di alcune categorie di alimenti. Destinata a una più corretta informazione al consumatore anche la definizione di norme relative alla leggibilità delle indicazioni riportate in etichetta.

La vittoria dei consumatori è, però, solo parziale. Infatti, dopo mesi di discussione, l'informazione sui prodotti non confezionati e preincartati è stata demandata agli Stati membri, mentre sono stati decisamente bocciati i cosiddetti "semafori", ossia il sistema di informazione nutrizionale semplificato che, sul fronte della confezione, avrebbe potuto indicare in maniera rapida al consumatore le caratteristiche nutrizionali dell'alimento, suggerendogli l'opportunità di un suo eventuale consumo.

Inoltre, molte restano le disposizioni per le quali il legislatore ha demandato alla Commissione l'emanazione di linee di indirizzo. Questo, in aggiunta ai tempi lunghi di applicazione del regolamento già previsti nel testo della norma, fa sì che i consumatori europei debbano aspettare ancora almeno cinque anni prima di trovare sugli scaffali dei punti vendita prodotti alimentari le cui etichette siano davvero chiare e complete.