



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

FOCUS 2

L'ETICHETTA DEL FUTURO

LA NUOVA ETICHETTA: A QUALI PRODOTTI SI APPLICHERA'?

Il regolamento adottato lo scorso 6 luglio dal Parlamento Europeo verrà applicato a **tutti i prodotti destinati al consumatore finale** (tra cui quelli somministrati da ristoranti, mense, ospedali e catering) e alla ristorazione. Sarà esentata dall'obbligo di indicazione degli ingredienti e delle informazioni nutrizionali, la generalità delle bevande alcoliche e rimarranno esclusi anche gli alimenti pre-confezionati dai supermercati "per la vendita diretta".

In merito a questa deroga assolutamente ingiustificata, **Federalimentare** ha espresso le sue perplessità, in quanto i consumatori continueranno a non reperire informazioni essenziali su prodotti (come carni, formaggi e salumi), che la grande distribuzione porziona, avvolge nel cellophane e colloca sui banchi di vendita accanto a quelli confezionati dalle industrie, che invece riportano un quadro completo di dati.

CHI SARA' RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI IN ETICHETTA?

La responsabilità della completezza e della veridicità delle informazioni riportate in etichetta andrà imputata a chi – **produttore o venditore** – apporrà il proprio nome o ragione sociale o marchio sull'alimento destinato al consumatore finale. Per i prodotti provenienti da Paesi extra-UE, il responsabile sarà l'importatore.

QUALI INFORMAZIONI DOVRANNO ESSERE OBBLIGATORIE?

Indicazioni nutrizionali, paese d'origine, allergeni, denominazione di vendita, quantità netta e, dove necessario, titolo alcolometrico: sono questi i principali punti chiave della nuova normativa. A cui aggiungere una migliore leggibilità di tutti i dati contenuti in etichetta: dovranno, infatti, essere adottati accorgimenti per enfatizzare il tipo e il colore dei caratteri, il loro spessore, il contrasto con lo sfondo, etc.

In dettaglio, saranno obbligatori in etichetta:

1. DATI NUTRIZIONALI

Sul retro dell'etichetta di tutti i prodotti alimentari preconfezionati dovrà essere presente una tabella nutrizionale con i valori di energia, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale (i valori saranno riferiti a 100g/ml ed eventualmente anche alla singola porzione).

2. PAESE D'ORIGINE

Sarà obbligatoria l'indicazione dell'origine del prodotto o del luogo di provenienza: se l'origine del prodotto che viene indicata è diversa da quella dell'ingrediente primario, dovrà essere citata anche quest'ultima. Tale obbligo è esteso alle carni (fresche e congelate) suine, ovine, caprine e di pollame.

3. INGREDIENTI

Dovranno essere specificati:

- gli **allergeni**. La loro presenza dovrà essere enfatizzata mediante un carattere, uno stile o uno sfondo differente rispetto a quello degli altri componenti;

- gli **oli e grassi vegetali**. Queste diciture dovranno essere seguite dalla specifica indicazione della natura degli oli e grassi utilizzati;
- l'**acqua** e gli ingredienti volatili aggiunti. Nel caso in cui la loro presenza nel prodotto finito sia superiore al 5% o quando aggiunti alla carne e ai prodotti di pesca dovranno sempre essere indicati;
- la **caffeina**. Le bevande diverse da tè e caffè, dovranno riportare nello stesso campo visivo del loro nome - oltre all'indicazione "*Tenore elevato di caffeina*", già presente - l'avvertenza "*Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento*".

4. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Se un alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita dovrà essere accompagnata dalla dicitura "scongelato".

Inoltre, se un ingrediente normalmente utilizzato o naturalmente presente in un prodotto è sostituito da altro ingrediente, quello sostitutivo dovrà essere indicato accanto alla denominazione di vendita (in caratteri di altezza non inferiore al 75% di quella del nome del prodotto).

Infine, la carne e i prodotti della pesca che hanno l'apparenza di fetta, filetto o porzione, se sono composti da diversi pezzi uniti tra loro tramite altri ingredienti, dovranno recare la specifica indicazione che il prodotto è ottenuto dalla combinazione di più pezzi.

5. PESO E SCADENZA

Se un prodotto è stato glassato (come nel caso di alcuni surgelati), il peso dovrà essere indicato al netto della glassatura. In ultimo, la data di scadenza ("da consumarsi entro ...") dovrà essere riportata su ogni porzione individuale preconfezionata e non più soltanto sull'imballo esterno che contiene più imballi singoli. Per carne e pesce, infine, verrà introdotto l'obbligo di indicare la data della prima surgelazione o congelamento.

Ufficio Stampa Federalimentare

Giovanni Miraldi; Francesca Resio Tel 06 5903380; resio@federalimentare.it

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 06 44160843; Cell. 335 6788708 m.deangelis@inc-comunicazione.it

Elena Mastroieni Tel. 06 44169834; Cell. 334 6788706 e.mastroieni@inc-comunicazione.it