



UNC
CONSUMATORI.IT

Regolamento sull'etichettatura degli alimenti, cosa cambia?

10 Febbraio 2015

Il Regolamento sull'etichettatura degli alimenti (Regolamento 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) è entrato in vigore il 13 dicembre del 2014.

Anche se per molti si è trattato di una "sorpresa", in realtà è un provvedimento di legge emanato dalla UE il 25 ottobre del 2011 a seguito di discussioni proseguite per anni alle quali hanno partecipato e contribuito i nostri rappresentanti ai vari livelli politici e tecnici. L'entrata in vigore con tre anni di distanza dalla emanazione è dipesa dalla necessità di dare il tempo agli operatori del settore ed anche alle Autorità di adeguarsi alla nuova situazione.

Sin dal titolo appare molto evidente che la preoccupazione principale del Legislatore europeo è quella di informare i cittadini sulle modalità di un uso corretto degli alimenti. L'etichetta quindi non è altro che lo strumento per capire bene cosa si sta per mangiare e quali sono le precauzioni da prendere per evitare pericoli potenziali per la salute.

L'importanza del provvedimento risulta maggiormente comprensibile dalla lettura dei 59 articoli di introduzione al Regolamento, tecnicamente chiamati "consideranda". In essi sono individuati gli "elementi" di maggiore interesse per i cittadini a tutela della loro salute ed è anche riportata la necessità di attivare una corretta politica di educazione alimentare.

Per quanto riguarda le etichette alimentari dovrebbero possedere i seguenti requisiti:

- non indurre in errori
- indicare la presenza di allergeni o prodotti che possono dare intolleranze alimentari (latte, uova, glutine, ecc.)
- indicare la presenza eventuale di nanomateriali
- riportare il valore nutrizionale espresso in kcalorie per 100 grammi
- riportare la quantità di sale presente (evitare la dizione di cloruro di sodio)
- indicare se si tratta di prodotti congelati e/o surgelati
- indicare l'origine.

Altri elementi importanti da riportare in etichetta sono gli ingredienti, il peso, la data di

scadenza, l'elenco degli additivi. In buona sostanza il consumatore deve avere la possibilità di avere una conoscenza adeguata di quello che acquista e quindi di sapersi regolare nei consumi.

Spetta a tutti gli operatori della "filiera alimentare" fornire le informazioni attraverso una opportuna "etichettatura".

In pratica sia la grande industria alimentare, sia i ristoranti, le mense scolastiche e aziendali, le rosticcerie, i gestori delle paninoteche ambulanti debbono essere in grado di indicare con precisione le caratteristiche degli alimenti che distribuiscono.

Le norme per una corretta etichettatura debbono essere rispettate anche nel commercio per corrispondenza e/o tramite internet.

Quanto succintamente riportato è contenuto nel Regolamento che è di 63 pagine e si articola in sette "capi" centinaia di articoli e quindici allegati. Il documento è molto complesso, con forti connotati tecnici sufficientemente comprensibili agli "addetti ai lavori", ma molto meno ai cittadini comuni ed alle volte anche a chi opera nel settore della comunicazione.

Questa situazione ha facilitato coloro interessati ad interpretare in modo utilitaristico il Regolamento. Generalmente i nutrizionisti ed i sanitari plaudono al provvedimento mentre critiche piovono da alcuni settori della filiera di produzione e distribuzione degli alimenti.

Alcune organizzazioni di produttori ritengono che un elemento fondamentale nella etichettature sia quello di indicare l'origine geografica degli alimenti. Fermo restando il diritto dei consumatori ad avere questa informazione, non si può non rilevare la scarsa utilità sotto il profilo della tutela della salute. Le normative europee impongono un alto livello di sicurezza per tutti gli alimenti immessi in commercio ed è impensabile che esistano differenze tra prodotti provenienti da diversi Paesi.

Esistono sicuramente problemi di concorrenza ed in particolare la pesante pressione a cui sono sottoposti gli alimenti "made in Italy", ma questi non possono essere risolti con il Regolamento 1169/2011 che, come detto, ha come finalità unica quella di difendere la salute dei cittadini.

Non sono infine comprensibili le rimostranze dei ristoratori che si trovano nella necessità di rivedere i loro menu: hanno avuto tre anni di tempo per adeguarsi e le loro organizzazioni di categoria si sarebbero dovute adeguare; se non l'hanno fatto è una loro precisa responsabilità.

Autore: Agostino Macrì

Data: 10 febbraio 2015