



COLDIRETTI

UE: COLDIRETTI, DA MARTEDÌ CAMBIA L' ETICHETTA DEGLI ALIMENTI

Sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea **martedì 22 novembre il regolamento comunitario sulle informazioni alimentari ai consumatori che introduce l'obbligo di indicare informazioni nutrizionali fondamentali e di impatto sulla salute**, impone l'evidenziazione della presenza di allergeni, prevede il divieto di indicazioni fuorvianti e una dimensione minima delle etichette per renderle più facilmente leggibili. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che con la nuova norma si sostituisce la vecchia direttiva del 1979 e si estende l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta di tutte le carni fresche dal maiale al pollame, dall'agnello alla capra, al pari di quanto è già stato fatto con quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza. Il regolamento - sottolinea la Coldiretti - prevede invece purtroppo un percorso a tappe per l'estensione dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta per altre categorie di prodotto come le carni trasformate in salumi o altro (2 anni) e il latte e derivati (3 anni). Tra le altre novità introdotte la Coldiretti segnala:

- **La dichiarazione nutrizionale obbligatoria:** il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, dovranno essere indicate – sottolinea la Coldiretti - sull'imballaggio in una tabella comprensibile, insieme e nel medesimo campo visivo. Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100g o per 100ml e potranno, inoltre, essere espresse anche in porzioni.
- **L'evidenziazione della presenza di allergeni:** Il nuovo regolamento prevede modalità diverse di indicazione delle sostanze allergeniche - che saranno evidenziate nella lista degli ingredienti per consentire al consumatore di individuarle più facilmente nei prodotti alimentari. Le nuove regole stabiliscono inoltre – continua la Coldiretti - che le informazioni sugli allergeni dovranno essere fornite anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense.
- **Il divieto alle indicazioni fuorvianti sulle confezioni:** i consumatori non devono essere fuorviati dalla presentazione degli imballaggi alimentari, riguardo all'aspetto, alla descrizione e alla presentazione grafica, che saranno resi più comprensibili. Riguardo all'imitazione dei cibi, è stato previsto che - riferisce la Coldiretti - gli alimenti simili ad altri, ma prodotti con ingredienti diversi, come i "simil-formaggi" prodotti con materie vegetali, dovranno essere facilmente identificabili. La carne ottenuta dalla combinazione di più parti di carni dovrà essere indicata come "carne ricomposta", lo stesso varrà per il pesce, che sarà indicato come "pesce ricomposto".
- **Una dimensione minima per rendere leggibili le etichette:** I e diciture obbligatorie sulle etichette dovranno avere caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm (prendendo come riferimento la "x" minuscola), oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm². Se la superficie della confezione è inferiore a 10 cm², l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali (denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione, etc.) disposte nella posizione più favorevole.
- **La scadenza degli alimenti:** la data di scadenza - sostiene la Coldiretti - dovrà essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente

Il testo finale - sottolinea la Coldiretti - è frutto di un compromesso tra le tre istituzioni europee: Commissione europea, Consiglio e Parlamento europeo dopo un lungo braccio di ferro durato quattro anni. Il negoziato si è svolto sotto la spinta delle numerose emergenze alimentari che si sono verificate nell'Unione Europea, dai maiali alla diossina alla mozzarella blu fino al batterio killer che in realtà - conclude la Coldiretti - avrebbero dovuto spingere le Istituzioni comunitarie a scelte più immediate soprattutto per quanto riguarda l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta delle materie prime impiegate negli alimenti che per alcune categorie di prodotti è stato dilazionato nel tempo.