

Alimenti confezionati, diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale

Da oggi i prodotti preimballati dovranno essere corredati dalle informazioni sul contenuto calorico e dei principali nutrienti. Dal responsabile dell'area Gestionale dell'Ascom la guida alle novità e alle esclusioni



Dal 13 dicembre sarà più facile tenere sotto controllo l'apporto calorico e nutrizionale di ciò che mangiamo. Diventa infatti obbligatoria per gli alimenti preimballati l'etichetta con le informazioni nutrizionali, ultima tappa dell'applicazione del Regolamento Ue n.1169/2011, che aveva già introdotto nel 2014 l'indicazione di origine per le carni suine, caprine e per il pollame; la segnalazione degli allergeni; la grandezza minima dei caratteri; più chiarezza sugli oli e i grassi vegetali e reso più stringenti le indicazioni su alcuni ingredienti e metodi di lavorazione (ad esempio le diciture "decongelato" o "carne ricomposta" oppure l'aggiunta di acqua).

Da ora in poi sulle confezioni dovranno essere ben visibili e chiaramente leggibili, in tabella o in forma orizzontale a seconda dello spazio a disposizione, nell'ordine:

- l'apporto calorico
- il contenuto di grassi (con il dettaglio "di cui acidi grassi saturi")
- carboidrati (con la sottocategoria "di cui zuccheri")

- proteine

• sale

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

Energia	... kJ/ ... kcal
grassi, di cui	... g
- acidi grassi saturi	... g
carboidrati, di cui	... g
- zuccheri	... g
proteine	... g
sale	... g

È possibile integrare con le indicazioni,

facoltative, relative a: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine. Non è possibile inserire altre voci.

Questo tipo di etichettatura non è una novità, era infatti già normato e utilizzato facoltativamente dai produttori interessati a rendere più chiaro il contenuto nutrizionale delle proprie proposte. Ora diventa invece obbligatoria per tutti gli alimenti confezionati, con l'esclusione di:

- prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente (ad esempio farina, latte, miele) o una sola categoria ingredienti (es. miscuglio di legumi)
- prodotti trasformati sottoposti unicamente a maturazione
- acque per consumo umano, comprese quelle addizionate di anidride carbonica e/o aromi
- piante aromatiche, spezie, loro miscele
- sale e succedanei
- edulcoranti da tavola
- caffè, infusi di erbe e frutta, tè, ecc
- aceti di fermentazione, anche aromatizzati
- aromi, additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici, enzimi alimentari
- gelatina
- composti di gelificazione per confetture
- lieviti
- gomme da masticare
- alimenti confezionati con imballaggi in cui la superficie maggiore è inferiore a 25 cm²
- alimenti confezionati artigianalmente forniti in piccole quantità direttamente dal fabbricante al consumatore o a strutture locali di vendita

Per le bevande con tenore alcolico maggiore all'1,2% la dichiarazione nutrizionale può limitarsi al solo valore energetico.

«La novità riguarda il mondo della produzione e, in particolare, gli alimenti confezionati – evidenzia **Andrea Comotti, responsabile dell'area Gestionale dell'Ascom di Bergamo** -. I commercianti devono comunque accertarsi che ciò che pongono in vendita risponda ai requisiti di legge e, a questo proposito, si ricorda che i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 senza dichiarazione nutrizionale possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte».

«Non sono tenuti all'etichettatura nutrizionale – precisa – i prodotti venduti sfusi, come pane, pasticceria e gelati». E nemmeno, riprendendo testualmente il regolamento, gli “alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale”. «Questa espressione piuttosto articolata – spiega Comotti – è chiarita punto per punto in una circolare del novembre scorso dei ministeri dello Sviluppo Economico e della Salute. In sintesi non sono tenute all'etichettatura nutrizionale le microaziende (ossia con meno di 10 dipendenti e un fatturato o bilancio annuo inferiore ai 2 milioni di euro) della produzione e della distribuzione che vendono, o somministrano, al consumatore finale nel territorio della provincia di appartenenza e delle province limitrofe».

Con il nuovo obbligo le etichette si arricchiscono di informazioni, andando incontro alle esigenze dei cittadini. Secondo un'indagine del Censis, il 56,4% dei consumatori, infatti, afferma di leggere le etichette con molta attenzione, mentre il 71,4% si dice sensibile al tema. Ma non solo: secondo un'indagine del ministero delle Politiche agricole il 96,5 % degli italiani vorrebbe anche conoscere l'origine dei prodotti. Su questo versante, il via libera dall'Europa è già arrivato per il latte e i suoi derivati – burro yogurt formaggi e latticini – che dal primo gennaio 2017 riporteranno in etichetta la provenienza delle materie prime impiegate, mentre si aspetta il risultato della richiesta già inoltrata per grano e semola.

Per maggiori informazioni in tema di etichettatura di prodotti alimentari le aziende possono rivolgersi all'area Gestionale dell'Ascom (tel. 035 4120181-129)