

RELAZIONE al Decreto Delegato 9 dicembre 2014 n.214 "Etichettatura, Presentazione e Pubblicità dei prodotti alimentari"

La Segreteria di Stato alla Sanità e Sicurezza Sociale, ha presentato il Decreto Delegato n.214 su "Etichettatura, Presentazione e Pubblicità dei prodotti alimentari" pubblicato il 9 dicembre u.s. che obbliga a rendere esplicite alcune indicazioni fino ad oggi rimaste generiche abrogando il Decreto

Tale Decreto Delegato recepisce il Regolamento (UE) n.1169/2011del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 25 ottobre 2011 e l'Accordo di Unione Doganale tra San Marino e l'Unione Europea.

Il nuovo pacchetto di norme presenta molte novità rispetto al passato: la previsione di una altezza minima per i caratteri delle informazioni obbligatorie in etichetta, a favore della loro leggibilità; gli obblighi di precisare la natura dei grassi vegetali e di dare evidenza grafica agli allergeni nella lista ingredienti.

L'introduzione poi di una tabella nutrizionale, obbligatoria per la quasi totalità degli alimenti, con la precisazione dei grassi saturi, degli zuccheri, del sale, misura che in presenza di iniziative di educazione nutrizionale permetterà al consumatore di scegliere gli alimenti più consoni alla sua dieta.

Le regole valgono anche per gli alimenti venduti on line, dove tutte le informazioni obbligatorie in etichetta dovranno essere rese disponibili all'utente sin dalla fase della scelta, prima della conclusione dell'acquisto.

Il produttore può indicare l'apporto calorico di una singola porzione esprimendo quale quota rappresenta del fabbisogno calorico standard giornaliero (convenzionalmente fissato a 2.000 kcal per l'adulto medio).

Il Tmc, Termine minimo di conservazione, può essere perentorio ("entro") o approssimativo ("preferibilmente entro"). Il produttore (identificato con il nome e l'indirizzo) risponde di tutti gli obblighi informativi. Tale responsabilità ricade invece sul distributore che commercializza con il proprio marchio alimenti prodotti da terzi. La rintracciabilità si completa con il numero di lotto di produzione. La quantità nominale (espressa in massa o volume) deve essere seguita dalla lettera "e", il marchio comunitario (alto almeno 3 mm) che attesta la conformità dell'imballaggio alla metrologia comunitaria. Per gli alimenti immersi in un liquido deve essere indicato il "peso sgocciolato".

Grande attenzione nella comunicazione al consumatore è posta sulla presenza di allergeni alimentari: negli ultimi 10 anni la popolazione europea con intolleranze e vere e proprie allergie ad alcuni alimenti è raddoppiata.

Gli allergeni responsabili del 90% delle reazioni sono: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi ed i loro derivati.

Considerata la gravità delle reazioni all'allergene (dolori addominali, vomito, diarrea, e persino anafilassi), il nuovo Decreto impone misure utili a evidenziare nella lista degli ingredienti la presenza di allergeni, anche guando a loro volta componenti di un ingrediente.

La stessa attenzione è richiesta per la somministrazione di alimenti: in ospedali, mense, bar e ristoranti. E' obbligatorio informare il consumatore della eventuale presenza di una delle sostanze riconosciute come fonte di allergia. Giova qui ricordare che per gli alimenti immessi sul mercato sammarinese interno dagli, operatori sammarinesi il Decreto si applicherà a decorrere dal13 marzo 2015.

Delegato n.55 del 14 aprile 2008 n.55.



Le tabelle nutrizionali in uso attualmente, su base volontaria, sono diverse tra loro. Alcune riferiscono soltanto 4 elementi (i "Big Four"): calorie, proteine, grassi, carboidrati. Altre forniscono un quadro più completo: precisano la quota di grassi saturi, quella degli zuccheri parte dei carboidrati, la fibra alimentare e il sodio, per un totale di 8 voci. In pochissimi indicano anche il colesterolo presente nell'alimento.

Una deroga è concessa ai produttori che ancora non hanno adottato l'etichetta nutrizionale: potranno uniformarsi entro il 13 dicembre 2016.

Sono esentati all'obbligo di etichettatura nutrizionale i prodotti ortofrutticoli freschi e i mono ingrediente non trasformati o solo stagionati; le farine, le acque, aromi, spezie, erbe, dolcificanti, gomme da masticare, integratori alimentari, oltre ai prodotti preincartati (gli alimenti porzionati dai reparti interni del supermercato, per intenderci) e quelli contenuti in confezioni piccole, con superficie inferiore ai 25 centimetri quadrati.

Il Decreto Delegato richiede che sia necessario aver provato i presunti benefici indicati in confezione o in pubblicità quindi il produttore può adottare un claim salutistico soltanto se in possesso delle prove scientifiche utili a dimostrare la fondatezza della virtù declamata.

E' EFSA, l'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare, a stabilire una lista positiva dei claims ammessi.

Francesco Musson Musson Segretario di Stato