

Dal 13 dicembre arriva la nuova etichettatura europea dei cibi

Dal 13 dicembre 2014 cambiano le regole nelle etichette alimentari. Una novità, sottolinea la Coldiretti, che viene dall'Ue e che punta ad introdurre una maggiore trasparenza nelle informazioni sugli alimenti. Vediamo quali sono le principali novità.

Allergeni

Le sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, crostacei, anidride solforosa, latticini contenenti lattosio) dovranno essere indicate con più chiarezza, ad esempio sottolineandole o mettendole in grassetto nella lista degli ingredienti. Anche i ristoranti e le attività di somministrazione di alimenti e bevande dovranno comunicare tempestivamente gli allergeni, tramite adeguati supporti (menù, cartello, lavagna o registro), ben visibili all'avventore.

Leggibilità e chiarezza

Per la prima volta in assoluto, rileva Coldiretti, viene inoltre definita la dimensione minima dei caratteri delle etichette, che devono essere di almeno 1,2 mm (o 0,9 nel caso di confezioni piccole): la normativa precedente prevedeva solo chiarezza e leggibilità- un po' troppo opinabili come concetti, soprattutto in presenza di una popolazione anziana ipovedente in costante crescita nel bilancio demografico.

Scompare "oli vegetali"

Scompare inoltre la dicitura generica di "oli vegetali", che ingannava il consumatore, suggerendo la presenza di oli di qualità (come quello EVO o di semi di girasole) quando invece erano per lo più presenti oli tropicali a basso costo come il palma-palmisto e l'olio di cocco o di cotone, e dai deleteri effetti sulla salute cardiovascolare. Il consumatore potrà quindi cercare in etichetta la fonte originale dell'olio usato in prodotti di panetteria o pasticceria (come biscotti, torte, merendine). Chi usa olio EVO, sottolinea Coldiretti, potrà ben evidenziarlo in etichetta. Va quindi indicata con precisione la natura dell'olio usato in lista ingredienti. Così, "olio di oliva", "olio di semi di girasole", "olio di palma", dovranno essere indicati in etichetta in modo trasparente.

Indirizzo del produttore

Viene introdotto poi un requisito importante: la sede del produttore dovrà essere indicata non più con il solo riferimento ad un comune di appartenenza, ad accompagnare il marchio commerciale- bensì con anche l'indirizzo completo di numero civico. I produttori insomma sono chiamati a "metterci la faccia" per davvero.

Stato fisico del prodotto

Dovranno essere indicati con accuratezza i trattamenti subiti dal prodotto o anche dall'ingrediente. In tal modo, non sarà possibile rifugiarsi – nemmeno nella lista ingredienti – di termini come “latte”, se si usa latte in polvere o proteine del latte.

Sostituzione di ingredienti normalmente attesi

Nel caso di alimenti che contengono, nella propria ricetta produttiva, ingredienti sostitutivi rispetto a ingredienti che il consumatore ragionevolmente si attende, questi devono essere resi ben visibili a fianco del nome del prodotto, in caratteri simili a quelle del nome dell'alimento. Un esempio: una crema di nocciole che non contenga cacao (ingrediente che il consumatore si attende di trovare), ma ad esempio ipotetico, burro di arachidi, dovrà indicare “con burro di arachidi” a fianco del nome del prodotto.

Origine per carni suine, ovi-caprine e pollame

In virtù di una norma collegata, e che entra in vigore il prossimo aprile 2015, dovranno essere indicate in etichetta luogo di allevamento e di macellazione di carni diverse da quella bovina (che già prevede obbligo di indicare luogo di nascita, di allevamento e di macellazione del bovino). In particolare, le carni fresche o refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili dovranno comunicare al consumatore tali aspetti.