

Informazioni alimentari ai consumatori, la Commissione stabilisce le priorità di lavoro

Molte novità ma anche tante incertezze nel nuovo regolamento CE 1691/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori. I dubbi riguardano soprattutto l'entrata in vigore differenziata delle varie parti e le possibilità ancora lasciate aperte. E intanto, la Commissione Europea preannuncia che pubblicherà presto sul proprio sito una sezione "Domande e Risposte", in modo da dare una più immediata risposta alle imprese agroalimentari su aspetti ancora poco chiari e potenzialmente controversi, e chiarire i dubbi di chi si appresta a recepire il nuovo regolamento.

Quattro le priorità di azione stabilite. La prima riguarda la possibilità di definire le porzioni di uso, per poter dare in via aggiuntiva e volontaria ai consumatori anche indicazioni nutrizionali in tal senso (oltre ai valori per 100 gr/100 ml). Come preposto dal Re. 1169 all'art. 33, la Commissione adotta, mediante atti di esecuzione e tenendo conto degli effettivi comportamenti alimentari dei consumatori e delle raccomandazioni dietetiche, regole sull'espressione per porzione o per unità di consumo per categorie specifiche di alimenti.

Una seconda linea verte sull'etichettatura degli allergeni. Le aziende qui dovranno indicarle nella lista degli ingredienti, come previsto dal nuovo regolamento, e non in un box a parte come fino ad oggi (art. 21), e va definito il valore di "può contenere" seguito dal nome dell'allergene. Inoltre la Commissione sta lavorando alla possibilità di definire ciò che è "adatto per vegetariani e per vegani".

Un terzo punto riguarda l'armonizzazione dei valori di assunzione dei nutrienti, che ad oggi molte industrie usano nella forma delle cosiddette Gda. Tali standard (traducibile come Linee guida di valori giornalieri di riferimento) sono di derivazione industriale e sono stati accusati in passato di non essere valori ufficiali delle autorità sanitarie. Nonostante le Gda siano molto diffuse sul mercato, si pensa che debbano essere sostituite dai "reference intake" ("assunzione di riferimento di un adulto medio" art. 32) per calorie, vitamine, minerali e macronutrienti (proteine, carboidrati, di cui zuccheri, grassi, di cui saturi). Questa è la definizione del nuovo regolamento e i valori sono quelli forniti dalle autorità pubbliche (in primis, Efsa): valori oggettivi e non standard industriali, con un occhio alla salute pubblica e non alla facilitazione dei consumi.

Un quarto punto si riferisce all'origine. Gli atti di esecuzione sull'etichettatura obbligatoria sull'origine della carne fresca di maiale, pecora, capra e pollame sono richiesti entro il 13 dicembre del 2014. Inoltre, sono richiesti report e studi circa la fattibilità di una etichettatura obbligatoria sull'origine di altri tipi di carne (coniglio e selvaggina), così come sull'origine del latte fresco e del latte per prodotti caseari, cibi non trasformati, prodotti costituiti da un singolo ingrediente ed ingredienti che costituiscono più del 50% di un cibo. La Commissione si sta preparando a valutare come queste norme verranno applicate ed è obbligata a farlo. In ogni caso, non è ancora chiaro se l'etichetta obbligatoria d'origine dovrà riferirsi all'Europa in quantotale o al singolo Stato membro di nascita, allevamento e macellazione.

Tra i punti, infine, che richiedono ancora una puntualizzazione dalla Commissione Europea, l'etichettatura nutrizionale degli alcolici, la definizione di "alcopops" e uno studio di impatto sui grassi saturi "trans", al centro dell'attenzione della DG Salute e Consumatori per il ruolo critico per la salute.