

Milano, 22 marzo

# Regolamento UE sull'etichettatura degli alimenti: sappiamo cosa mangiamo?

La lettura e comprensione delle informazioni contenute nell'etichetta nutrizionale consentono al consumatore di effettuare scelte sane e consapevoli, permettendogli di adottare una dieta corretta ed equilibrata coniugando uno stile di vita sano. La normativa europea, recepita nell'ordinamento italiano, ha innovato le disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti con il preciso intento di tutelare il consumatore al momento dell'acquisto, assicurandogli una informazione chiara e trasparente. Il legislatore ha previsto, in particolare, una differenziata disciplina a seconda che i prodotti siano confezionati oppure sfusi e preincartati.

Il Regolamento UE n. 1169/2011, modificando la normativa previgente, ha introdotto una disciplina maggiormente restrittiva in tema di etichettature degli alimenti, finalizzata ad una maggior tutela del consumatore. In generale, l'etichettatura deve:

- fornire una **corretta informazione** sulle caratteristiche del prodotto;
- **non indurre in inganno** il consumatore (ad es. mediante l'indicazione di proprietà nutritive non veritiere);
- permettere al consumatore di effettuare una **scelta consapevole**, anche in relazione all'assunzione degli alimenti a seconda del bisogno individuale.

## **REGOLE GENERALI COMUNI**

In conformità alle buone pratiche commerciali ed al fine di fornire ai consumatori una corretta informazione, l'etichettatura deve rispettare una serie di principi e, nello specifico:

- **chiarezza:** le informazioni devono essere comprensibili per un consumatore medio, e non devono essere tali da indurre in errore circa le caratteristiche del prodotto;
- **leggibilità:** le informazioni devono poter essere lette da qualunque consumatore senza

che ciò comporti uno sforzo eccessivo. A tal fine è stata definita la dimensione minima dei caratteri da utilizzare (1,2 mm);

- **facilità di lettura:** le informazioni obbligatorie devono essere comprese in un unico campo visivo, così da permettere un'agevole, ed il più possibile immediata, comprensione delle caratteristiche del prodotto;
- **indelebilità:** le informazioni devono essere leggibili dai consumatori per tutta la durata del prodotto;
- **lingua:** le informazioni devono essere redatte in lingua italiana. L'utilizzo di una lingua diversa è ammesso solo in alcune ipotesi specifiche, vale a dire quando il termine straniero è d'uso in Italia (es. croissant), quando il nome del prodotto non ha una denominazione corrispondente in italiano (es. brandy), o ancora quando si tratta di prodotti non destinati al consumatore finale.

Dopo aver illustrato le regole generali comuni in materia di etichettatura, si segnalano i requisiti essenziali per gli alimenti confezionati e per quelli sfusi e preincartati.

## **ALIMENTI PRECONFEZIONATI**

A partire dal 13.12.2016, è diventata **obbligatoria** (mentre prima era meramente facoltativa) per tutti gli alimenti **preconfezionati**, l'etichettatura nutrizionale, che deve avere il seguente contenuto:

**A) la denominazione dell'alimento**, vale a dire il suo nome legale o quello usuale;

**B) l'elenco di tutti gli ingredienti** utilizzati per la fabbricazione del prodotto, compresi i nano materiali, ossia quei materiali volti alla modificazione genetica dei prodotti;

**C) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze**, i quali devono figurare nell'elenco degli ingredienti con un **riferimento chiaro** alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre, l'allergene deve essere evidenziato attraverso un **tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri**, per dimensione, stile o colore di sfondo. Tutte queste regole valgono anche per i prodotti alimentari non preconfezionati;

**D) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti**, che vengono richiamati nella denominazione del prodotto o sono essenziali per la sua fabbricazione (ad es. se la denominazione del prodotto è "biscotti al cioccolato" è necessario indicare la percentuale di cioccolato contenuta);

**E) la quantità netta dell'alimento**, salvo che per i prodotti venduti al pezzo o pesati dal consumatore;

**F) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza**, con l'indicazione del giorno, del mese e dell'anno per i prodotti conservabili per meno di tre mesi; del mese e dell'anno per i prodotti conservabili dai tre ai diciotto mesi; del solo anno per gli alimenti conservabili per oltre diciotto mesi. In queste ultime due ipotesi è inoltre necessario inserire anche il **lotto** di produzione.

Altra novità riguarda l'obbligo di riportare la data di congelamento (o di primo congelamento) per le seguenti categorie di prodotti: 1) carne 2) preparazione a base di carne 3) prodotti non trasformati a base di pesce congelati;

**G) le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego** (es. "conservare in luogo fresco e asciutto");

**H) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti** (vale a dire l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto);

**I) il paese di origine o il luogo di provenienza**, nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore, vale a dire nel caso in cui due prodotti identici, ma provenienti da Paesi diversi, si differenziano sul piano merceologico, chimico e/o organolettico;

**J) istruzioni per l'uso**, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;

**K) il titolo alcolometrico effettivo** per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;

**L) una dichiarazione nutrizionale**, obbligatoria a partire dal 13.12.2016, che deve contenere l'indicazione del contenuto calorico (Kcal), dei grassi, dei grassi saturi, dei carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione. Tale dichiarazione, contenuta in un'apposita tabella o rappresentata da pittogrammi o simboli, deve altresì essere compresa in un unico campo visivo, per consentire l'immediata leggibilità da parte del consumatore. Si riporta, di seguito, un esempio di tabella nutrizionale:

<b>Nutrienti</b>	<b>Unità di misura (per 100 g/ml)</b>
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati g	g
- di cui zuccheri	g
Grassi	g
- di cui saturi	g
Fibra alimentare	g
Sale	g

**M) indicazioni obbligatorie complementari** per specifiche categorie di alimenti (es. per alimenti che contengono edulcoranti o bevande con elevato tenore di caffeina).

## **ALIMENTI SFUSI E PREINCARTATI**

Gli alimenti sfusi o incartati al momento dell'acquisto (es. prodotti di rosticceria o frutta venduta sfusa che il consumatore deve pesare al dettaglio), invece, soggiacciono a regole meno restrittive rispetto a quelle vigenti per i prodotti confezionati, al duplice fine di non renderne troppo difficoltoso il commercio ma, al tempo stesso, di assicurare in ogni caso la necessaria tutela al consumatore.

Le indicazioni che devono essere in ogni caso presenti sono:

- denominazione di vendita;
- elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente;
- negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura;
- indicazione della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.

A queste vanno poi aggiunte:

- per le paste fresche, la data di scadenza;
- per i prodotti ortofrutticoli, la varietà, l'origine e il calibro/categoria;
- per i prodotti della pesca, la tecnica di produzione (pescato/allevato) e la zona di origine;

- per i prodotti a base di carne, la quantità netta ed il lotto;
- per le bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2% in volume, il titolo alcolometrico volumico;
- per i prodotti particolarmente deperibili, le modalità di conservazione.

## **CONTROLLI E SANZIONI**

Al fine di accertare la completezza e correttezza delle informazioni alimentari indicate in sede di etichettatura, esistono diversi organi deputati al controllo: Aziende Sanitarie Locali (ASL), Agenzie Ambientali delle Regioni (ARPA), Nucleo Antisofisticazioni (NAS), Ispettorato Controllo Qualità (ICQ), Autorità Garante della Concorrenza del Mercato (AGCM).

Con riguardo alle sanzioni comminate nel caso di violazione del Regolamento, si va da un minimo di € 600,00, nel caso di errori formali o comunque non essenziali, a un massimo di € 18.000,00, in caso di violazione dei principi in tema di etichettatura o di false informazioni al consumatore.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti: [news@slsavvocati.com](mailto:news@slsavvocati.com)

*La presente newsletter è destinata a fornire solo informazioni di carattere generale. Non costituisce una consulenza legale e/o fiscale, né pretende di essere esaustiva, pertanto, non può essere invocata come tale.*