

SERVIZI. I CONSUMATORI POTRANNO FARE SCELTE CONSAPEVOLI

Novità per le etichette alimentari

Le Camere di commercio di Torino e di Cuneo, col Laboratorio Chimico, a supporto delle imprese per assolvere gli obblighi di legge e fornire strumenti per un corretto approccio alla materia

di Paola Rebufatti

Dopo anni d'attesa e dolorosi travagli, finalmente sta per essere emanato il nuovo regolamento comunitario in tema di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. I consumatori saranno meglio informati e potranno fare scelte consapevoli e le aziende dovranno garantire la rispondenza ai contenuti e la veridicità delle informazioni fornite. Sarà inoltre favorito il libero scambio delle merci tra i paesi della Comunità europea.



informazioni sugli allergeni anche per gli alimenti somministrati nei ristoranti, nelle mense, etc. Per aiutare ulteriormente il consumatore e facilitare la scelta dei prodotti, la denominazione della sostanza sarà evidenziata con un carattere distinto dagli altri, ad esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

L'indicazione dell'origine è già obbligatoria per alcuni alimenti, come carne bovina, miele, prodotti ortofrutticoli, e laddove in sua assenza il consumatore possa essere indotto in errore. Con la nuova normativa l'indicazione dovrà essere estesa anche alla carne suina, ovina, caprina e alle carni di volatili. Tutti i prodotti, salvo rare eccezioni, dovranno riportare sulla confezione una tabella nutrizionale col valore energetico, la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Lo sportello "etichettatura e sicurezza alimentare"

Per supportare le imprese, aiutandole ad assolvere gli obblighi di legge, e fornire gli strumenti per un corretto approccio alla materia, anche quest'anno le Camere di commercio di Torino e di

Cuneo, col Laboratorio Chimico, hanno attivato lo Sportello "etichettatura e sicurezza alimentare". Tale servizio di primo orientamento, rivolto alle imprese delle province di Torino e Cuneo che operano nel settore alimentare, consiste nello studio del quesito inerente la tematica legata alla sicurezza alimentare (autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti, etc...). Per l'etichettatura consiste nello studio del caso prospettato, circa i contenuti dell'etichetta (inserimento dati mancanti, completezza delle informazioni, adeguatezza della terminologia, ...) e dell'etichettatura nutrizionale, tenendo conto della normativa vigente e degli aggiornamenti, emanazione di nuovi decreti, circolari e direttive.

Lo sportello ha riscosso un buon interesse da parte delle aziende alimentari: i quesiti posti nel primo anno d'attività sono stati infatti numerosi. Tra i principali dubbi vi sono quelli relativi all'indicazione del produttore e/o del confezionatore, alla sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento, all'origine dei

prodotti, all'etichettatura degli additivi come ingredienti alimentari, etc.

Riguardo l'etichettatura volontaria, molti dubbi hanno riguardato i CLAIMS (indicazioni nutrizionali, indicazioni sulla salute), per i quali si è evidenziato un uso spropositato e non sempre corretto di termini come "fresco", "naturale", "extra", "senza", che con estrema facilità dà origine a sanzioni amministrative per violazione della normativa in vigore (art. 2 del D.lvo 109/92 e smi), cioè "l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, e non devono, inoltre, evidenziare caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche".



Cosa cambia con le nuove norme

Tra le principali novità vi sono la leggibilità, le informazioni sugli allergeni, il luogo di provenienza, l'etichettatura nutrizionale.

I caratteri avranno dimensioni precise, in modo da rendere le indicazioni più chiare e visibili. Oggi non vi sono dimensioni da rispettare e i consumatori si trovano di fronte ad etichette con molte informazioni, che spesso non riescono a leggere a causa della dimensione ridotta dei caratteri.

Attualmente tutti gli ingredienti, comprese le sostanze allergeniche, devono essere indicati sulle etichette degli alimenti preconfezionati o nel cartello degli ingredienti per i prodotti sfusi. Le nuove regole stabiliscono che dovranno essere fornite le



Il Laboratorio Chimico

Nato circa mezzo secolo fa, il Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino, opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio e collabora con le altre Camere di commercio piemontesi per la promozione economica, offrendo a imprese, consumatori, pubbliche amministrazioni, associazioni di categoria, enti locali, un servizio di analisi, consulenza e formazione indipendente e imparziale.

**Laboratorio Chimico
Camera Commercio Torino
Via Ventimiglia 165
10127 Torino
tel 0116700241
fax 0116700100
etichettatura@lab-to.camcom.it
etichettatura@cn.camcom.it**