Etichettatura degli alimenti

Il Regolamento (CE) 41/2009 sulla *composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine*

Il Regolamento (CE) 41/2009 è entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012.
Da questa data, tutti i prodotti commercializzati in Unione Europa con la dicitura "senza glutine-gluten free" (e analoghe traduzioni) devono garantire il limite dei 20 ppm e possono quindi essere consumati con tranquillità dai celiaci.
Riportiamo di seguito il termine ufficiale nelle principali lingue europee:

Inglese: gluten-free
Finlandese: gluteeniton
Francese: sans gluten
Greco: χωρ?ς γλουτ?νη
Olandese: glutenvrij
Polacco: bezglutenowy
Portoghese: isento de glúten
Spagnolo exento de gluten
Svedese: glutenfri
Tedesco: glutenfrei

Oltre a quanto riportato nel Regolamento 41/2009 stesso, sono stati pubblicati dal Ministero della Salute degli elementi esplicativi del Regolamento stesso all'interno della Circolare ministeriale del 5 novembre 2009 *Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad una alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali - Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad una alimentazione particolare,* pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 27 novembre 2009.

Riportiamo di seguito sinteticamente quanto sancito da questa nuova norma:

- la **dicitura "senza glutine" è di natura volontaria. Qualsiasi prodotto del libero commercio**(gelati, salumi, caramelle, salse, ecc.), per cui le aziende possano **garantire l'assenza di glutine**(glutine < 20 ppm), può riportare la dicitura ***"senza glutine"*** e la dicitura *"non contiene fonti di glutine" va quindi sostituita* con la dizione *"senza glutine".* La vecchia dizione ***"non contiene fonti diglutine",*** precedentemente ammessa per i salumi e i gelati in vaschetta di produzione industriale, **è destinata quindi a scomparire.**

- **i prodotti dietetici senza glutine restano soggetti alla procedura di notifica (decreto legislativo 111/92).**

- **il Regolamento ha sancito che possono essere definiti "senza glutine" anche i prodotti dietetici ottenuti con l'impiego di materie prime derivanti da cereali vietati, come l'amido di frumento deglutinato, purché garantiscano un contenuto in glutine < 20 ppm nel prodotto finito.**

- il limite di glutine di 100 ppm è ammesso per i soli prodotti dietetici a base di ingredienti depurati di glutine, cioè materie prime derivanti da cereali "vietati" appositamente trattati. Tali prodotti devono riportare obbligatoriamente la dicitura *"con contenuto di glutine molto basso".* **Questa definizione non è riferibile, invece, ai prodotti di consumo generale.**

- i prodotti dietetici***"con contenuto di glutine molto basso"*** **non sono ammessi nel Registro nazionale.**

Per quanto riguarda questa tipologia di prodotti, l'**AIC non modifica la sua posizione sul limite dei 20 ppm di glutine consentito nei prodotti per i celiaci, posizione confermata dagli studi scientifici più recenti.**

- **i prodotti "naturalmente senza glutine", ossia quelli non contenenti glutine e non trasformati, come frutta, verdura, carne, pesce, latte, uova, tal quali, non potranno utilizzare il claim "senza glutine" poiché, per loro natura, non necessitano di dichiarare l'assenza di glutine.** La norma, infatti, è finalizzata all'aiuto al celiaco per l'identificazione, tra i prodotti a rischio, di quelli idonei alla propria dieta. AIC concorda appieno con lo spirito di questa direttiva: siamo, infatti, convinti che sia più efficace fornire al celiaco gli strumenti (attraverso l'informazione) sulle categorie degli alimenti disponibili, permettendogli di riconoscere i prodotti sempre idonei e quelli invece che necessitano di precise indicazioni (Marchio e/o diciture previste per legge) che dimostrino una verifica preliminare della loro idoneità.

Il punto più importante di queste note esplicative è dunque costituito da quello dedicato agli **alimenti di uso corrente.**

Il Ministero ha sancito che l'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta sia ammesso qualora l'azienda possa assicurare:

- non solo l'assenza di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine

- ma anche l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante il processo produttivo.

A tale riguardo, il Ministero richiede che l'azienda adegui il proprio piano di autocontrollo specificamente al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm.

E specifica che "in detto piano va inserito il punto critico relativo al glutine, prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle materie prime impiegate, al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia."

L'inserimento del punto critico relativo al glutine nel piano di autocontrollo delle aziende implica anche la verifica di questo aspetto da parte delle autorità competenti per i controlli (come, ad esempio, gli ispettori della Sanità Pubblica Locale).

I prodotti del libero commercio riportanti la dicitura "senza glutine" (gelati, salumi, caramelle, sughi pronti, salse, ecc.) possono quindi essere considerati a tutti gli effetti come una fonte di alimenti idonei per i celiaci.

AIC sta operando con la finalità di migliorare la cultura del senza glutine nell'industria alimentare italiana, diffondendo tramite la partecipazione a convegni, corsi di aggiornamento per le aziende, fiere, ecc. e attraverso la collaborazione con le Associazioni di Categoria, la conoscenza del Regolamento 41/2009 e di linee guida sulla produzione senza glutine allo scopo di incrementare l'impiego del claim "senza glutine" e di favorire una generale maggiore sicurezza per i celiaci.

La dicitura "senza glutine"… e il Prontuario

La dicitura "senza glutine" è di natura volontaria, pertanto, il numero di prodotti alimentari del libero commercio che riporteranno questa scritta dipenderà molto dall'interesse delle aziende verso il consumatore celiaco.

A partire da quest'anno AIC ha iniziato a richiedere alle aziende aderenti al Prontuario di inserire tale dicitura in etichetta. Sarà però necessario attendere ancora qualche tempo per poter vedere tutti i prodotti in Prontuario con il claim "senza glutine". Questo sia per i necessari tempi di smaltimento degli incarti già stampati, sia perché siamo in attesa di ulteriori chiarimenti da parte del Ministero della Salute sulla possibilità e le condizioni di impiego del claim per alcune categorie di alimenti.

Con l'entrata in vigore del Regolamento 41/2009, il Prontuario resta comunque il riferimento per i celiaci, come strumento a disposizione del consumatore celiaco, della sua famiglia o del ristoratore per una facile consultazione dei prodotti idonei alla dieta senza glutine, anche grazie ai servizi connessi (Prontuario on-line, Prontuario mobile, sistema di allerta via web e Televideo Rai).

Per le aziende resta uno strumento importante di informazione al consumatore, oltre che il veicolo principale per mantenere utili contatti con l'AIC ed i suoi professionisti.

Resta, inoltre, inteso che la nostra posizione rispetto a questi prodotti in Prontuario, per ora resta invariata: i prodotti esibiscono la dicitura ministeriale, ma l'accesso al Prontuario resta subordinato alla procedura in vigore.

In sintesi

Anche tenuto conto della già in vigore Direttiva Allergeni, sintetizziamo nella tabella di seguito riportata le definizioni concernenti il contenuto in glutine ammesse dall'entrata in vigore del Regolamento.

<table>
<tr><th>Limiti
Tipologia di prodotti</th><th>glutine
< 20 ppm</th><th>21 ppm
< glutine < 100 ppm</th><th>glutine
> 100 ppm</th></tr>
<tr><td>Prodotti dietetici</td><td rowspan="2">"senza glutine" [1]</td><td>"con contenuto di glutine molto basso" (NON erogabili dal SSN)</td><td>non sono ammessi prodotti dietetici per celiaci con tale contenuto in glutine</td></tr>
<tr><td>Prodotti convenzionali o "per tutti"</td><td colspan="2">"può contenere tracce di glutine" oppure "glutine" indicato tra gli ingredienti [2]</td></tr>
<tr><td colspan="4">[1] a esclusione degli alimenti "naturalmente senza glutine".
[2] secondo la norma sugli allergeni, è obbligatorio riportare l'indicazione della presenza di glutine (o del cereale di derivazione) solo qualora questo sia presente come ingrediente. Di fatto molte aziende utilizzano la dicitura "può contenere tracce di glutine" per indicare una potenziale presenza di glutine per contaminazione accidentale. L'apposizione di tale dicitura non è comunque contemplata fra gli obblighi della normativa vigente.</td></tr>
</table>

Ricordiamo qui che AIC non considera sufficiente garanzia di sicurezza l'eventuale autodichiarazione di idoneità dell'azienda (se rilasciate, ad esempio, dai servizi consumatori - telefonici o telematici - di molte aziende, riportare su siti web o su locandine o materiale promozionale) se non supportata dalla dicitura "senza glutine" presente in etichetta.

L'eventuale indicazione che un prodotto del libero commercio è senza glutine su un'autodichiarazione/autocertificazione dell'azienda o su una locandina pubblicitaria e NON sull'etichetta si profila, infatti, come pubblicità ingannevole perché sembrerebbe far riferimento ad una caratteristica non posseduta realmente dal prodotto. *Per le norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, quindi, il riferimento fondamentale resta quanto riportato nell'etichetta del prodotto confezionato.*

Per quanto riguarda i prodotti acquistabili solo all'estero: ricordiamo che fino al dicembre 2011, l'acquisto di prodotti con la dicitura "gluten free" potrebbe non garantire il consumo di un prodotto con glutine <20 ppm, anche se, di norma, l'adeguamento delle aziende a questo genere di nuove normative è abbastanza rapido. Per massima tutela, comunque, AIC non consiglierà il consumo di un prodotto "gluten free" acquistato all'estero fino al gennaio 2012.

Infine, un'anticipazione. Alla luce delle disposizioni definite dal Regolamento (CE) 41/2009, che non limita l'impiego della dizione "senza glutine" ai prodotti dietetici, le note ministeriali anticipano l'intenzione del Ministero di avviare una revisione dei prodotti finora notificati e inclusi nel registro nazionale. Ciò per pervenire alla classificazione come dietetici solo dei succedanei di alimenti in cui la presenza di cereali contenenti glutine è caratterizzante e prevalente, se non esclusiva.

L’eliminazione dal regime dell’erogabilità a carico del SSN di prodotti “non essenziali”, come specialità gastronomiche particolari, per fare un esempio la “cotoletta di carne impanata”, rientra nella logica già sostenuta da AIC di garanzia reale al celiaco dei prodotti “salvavita” (pane, pasta, prodotti da forno) permettendo al SSN di poter continuare a garantire questo servizio e supporto ad un numero sempre più crescente di celiaci.

L’AIC partecipa, insieme ad AIIPA (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari), alla revisione del Registro in fase di lavorazione da parte del Ministero della Salute.

Le altre norme europee ed italiane sull’etichettatura

Il nuovo Regolamento europeo sull’etichettatura degli alimenti

È stato pubblicato il 22 novembre 2011 sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea il nuovo**Regolamento europeo sull’etichettatura degli alimenti** (**Regolamento (UE) n. 1169/2011**). L’entrata in vigore del Regolamento è prevista dopo 20 giorni dalla sua pubblicazione. Le nuove regole saranno applicate entro i tre anni che seguiranno (cinque anni per quanto riguarda le informazioni nutrizionali). Tutti i prodotti etichettati in conformità alle regole in vigore sino alla data di applicazione del nuovo regolamento potranno venire commercializzati sino all’esaurimento delle scorte.

Il regolamento si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli somministrati da ristoranti, mense, ospedali, catering, nonché i prodotti destinati alla ristorazione (Articolo 6 - Requisito di base: “*Qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento*”).

Il diritto ad una etichettatura chiara, comprensibile e leggibile

La definizione esatta della norma è Regolamento europeo relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il Legislatore Europeo ha, infatti, voluto porre l’accento sul diritto dei consumatori ad una adeguata informazione circa i prodotti alimentari di consumo, con l’obiettivo di garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e di consentire loro di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano e di prevenire qualunque pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

L’opinione pubblica è, infatti, sempre più interessata al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali.

Il Regolamento individua, quindi, nel consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli il fondamento essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi.

Come dichiarato nelle premesse del Regolamento, la norma gioverà sia agli interessi del mercato interno, semplificando la normativa, garantendo la certezza giuridica e riducendo gli oneri amministrativi, sia al cittadino, imponendo un'etichettatura dei prodotti alimentari chiara, comprensibile e leggibile.

L'etichettatura nutrizionale

Tra gli strumenti più strategici, si è individuata l'etichettatura nutrizionale come uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli.

Tutti i prodotti alimentari preconfezionati, infatti, dovranno riportare in un unico campo visivo sul retro dell'etichetta una tabella nutrizionale con il valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Rispetto a quanto sarà oggetto di indicazione obbligatoria, quindi, i valori previsti sono al momento 7, ma entro 3 anni dall'entrata in vigore del Regolamento la Commissione è tenuta a valutare la possibilità di introdurre l'indicazione obbligatoria anche degli acidi grassi trans.

Le altre informazioni obbligatorie

Per quanto riguarda le altre informazioni che sarà obbligatorio riportare in etichetta, troviamo: la denominazione dell'alimento; l'elenco degli ingredienti; **qualsiasi allergene** (come da Allegato II *-sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*) **o suo derivato** "*usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata*"; la quantità netta dell'alimento; il termine minimo di conservazione o la data di scadenza[1]; le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sul prodotto; il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto (vedere più avanti); le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento (Articolo 9 - *Elenco delle indicazioni obbligatorie*).

Un'altra importante novità è l'obbligo di riportare l'origine vegetale specifica per gli oli vegetali utilizzati come ingredienti: la designazione «oli vegetali» va immediatamente seguita dall'elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica (d'oliva, di palma, di soia, di arachidi, ecc.)

L'espressione «totalmente o parzialmente idrogenato», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato (allegato VII - *Indicazione e designazione degli ingredienti - Parte A – disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso*).

In linea con il *General Food Law* (regolamento (CE) n. 78/2002), il regolamento stabilisce anche che l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, l'importatore (articolo 8 – *Responsabilità*).

Allergeni e glutine

Il nuovo Regolamento non presenta sostanziali novità per quanto riguarda la gestione dell'informazione sul glutine presente negli alimenti:

1) la lista dei cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ® o i loro ceppi ibridati) **e degli ingredienti esentati dall'obbligo di indicazione del glutine in etichetta** (sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola) **restano invariati** (Allegato II - *sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*).

2) resta escluso l'obbligo di indicare l'eventuale presenza di allergeni non aggiunti volontariamente al prodotto ("ingredienti"), ma presenti per contaminazione accidentale(articolo 9 - *Elenco delle indicazioni obbligatorie*). Restano, quindi, non disciplinate le condizioni di utilizzo del claim "può contenere tracce di …", che resta un claim lasciato alla libera volontà delle aziende, non disciplinato da alcuna norma.

L'Articolo 21 (*etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*) non aggiunge, in questo senso, elementi di novità.

3) Unica novità di rilievo riguardante gli allergeni è **l'obbligo di usare un carattere ben distinguibile per riportare il nome degli allergeni eventualmente presenti**: "*la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo"* (articolo 21, comma 1-b).

4) L'Articolo 36 - *Informazioni volontarie sugli alimenti* stabilisce, però, che la Commissione Europea**deve adottare atti di esecuzione** circa le **informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria**, tra cui le ***informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale nei prodotti alimentari di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza.***

Questo significa che, in futuro, le condizioni di utilizzo del claim “può contenere tracce di …”, saranno disciplinate da una norma europea, pur restando, nella previsione, una dicitura volontaria e non obbligatoria. **L’assenza di obbligatorietà, implica che l’assenza del claim “può contenere tracce di glutine” dalla confezione di un prodotto non significhi necessariamente che il prodotto sia sicuro per il celiaco, dato che l’apposizione della dicitura è lasciata alla libera scelta delle aziende.**

Ricordiamo, inoltre, che AIC non approva l’uso di frasi del tipo “Nello stabilimento può essere utilizzato: farina di frumento, ...” o frasi analoghe: questo perché tale dicitura, inserita per tutelare l’azienda rispetto ad eventuali casi di malesseri che possono insorgere a causa dell’ingestione da parte di soggetti allergici di prodotti ‘contaminati’ da allergeni, non ha, in realtà, alcun reale significato, dato che la sola presenza di allergeni nello stabilimento di produzione, non implica necessariamente il rischio di presenza accidentale di uno di essi nel prodotto finito.

La dicitura “Nello stabilimento può essere utilizzato: farina di frumento, ...”, inoltre, non è regolamentata da alcuna norma.

L’origine di un prodotto

Particolarmente innovativo è l’obbligo dell’indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza (articolo 26 - *Paese d'origine o luogo di provenienza*):

a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;

b) per le carni suine, ovine, caprine, di pollame, fresche, refrigerate o congelate. Le modalità verranno precisate dalla Commissione entro due anni dall’entrata in vigore del regolamento. Nell’occasione, dovrà anche valutarsi l’opportunità di estendere l’indicazione obbligatoria di origine anche alla carne usata come ingrediente di prodotti finiti.

c) Inoltre, quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario, deve essere indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario. Quindi, anche se il prodotto dichiarerà, ad esempio, di essere “made in Italy”, ma il latte usato quale ingrediente (di prodotti lattiero-caseari) o il pomodoro (di una conserva) provengano da un’altra nazione, questa origine dovrà essere obbligatoriamente indicata in etichetta.

Dimensioni dei caratteri

Un altro aspetto importante disciplinato dal nuovo regolamento è quello delle dimensioni dei caratteri con cui sono riportate le informazioni in etichetta. L'articolo 13 - *Presentazione delle indicazioni obbligatorie,* infatti, stabilisce che l'altezza minima dei caratteri tipografici usati nelle etichette per le diciture obbligatorie è di 1,2 mm, mentre, nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm2, l'altezza minima della dimensione dei caratteri dovrà essere di almeno 0,9 mm.

Inoltre, nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm2 (confezioni di caramelle, chewing-gum, ecc.), sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta solo: la denominazione dell'alimento, l'indicazione di eventuali ingredienti allergenici, la quantità netta dell'alimento e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

L'elenco degli ingredienti deve essere comunque fornito mediante altri mezzi o essere messo a disposizione del consumatore su sua richiesta (articolo 16 - *Omissione di alcune indicazioni obbligatorie*).

Prodotti preconfezionati nei supermercati

Una deroga apparentemente ingiustificata esenta i supermercati che porzionano e avvolgono nel*cellophane* alcuni prodotti (come carni, formaggi e salumi) a riportare le indicazioni obbligatorie previste per gli stessi prodotti confezionati dal produttore che riportano invece tutte le informazioni (articolo 44 - *Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati*). La norma prevede comunque l'indicazione della presenza di eventuali ingredienti allergenici, come unica indicazione obbligatoria.

Conclusioni

Nonostante quest'ultima nota negativa, il risultato è complessivamente favorevole, considerate anche le difficoltà di raggiungere un accordo tra quasi 800 parlamentari europei di 27 Paesi*. Questo regolamento segna un importante passo avanti nel diritto alimentare europeo perché offre più trasparenza e maggiori informazioni ai consumatori.*

Ricordiamo che il Regolamento abroga e sostituisce l'attuale norma sull'etichettatura, la direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

Ora l'attenzione dei Parlamentari Europei si sposta sulla **Proposta di Regolamento relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini e agli alimenti destinati a fini medici speciali**, con la proposta di abrogazione della direttiva quadro sui prodotti dietetici (direttiva 2009/39/CE) e dell'inclusione del regolamento (CE) 41/2009 *relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine* nel regolamento "claims" (regolamento (CE) 1924/2006). Rimandiamo alle informazioni specifiche, in questa pagina del nostro sito.

[1] La "data di scadenza" è la data fino alla quale un alimento può considerarsi igienicamente idoneo al consumo (se tenuto in opportune condizioni di conservazione). Sui prodotti non rapidamente deperibili la data di scadenza é sostituita dal "Termine Minimo di Conservazione" (TMC), espresso dalla dicitura “da consumarsi preferibilmente entro (data)”, che rappresenta la data entro cui un alimento conserva le sue specifiche proprietà (come fragranza, sapore, aroma) se ben conservato.

“*Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio”* (articolo 24 - *Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento*).

Articolo tratto dal sito dell’AIC – Etichettatura e igiene degli Alimenti – Maggio 2012